

民俗博物館だより

Vol. 29 No. 2

2002. 12. 15



▲ 奈良・倭文神社の人身御供

目 次

収蔵品展

祭りと供え物

—祭礼行事の祭具と神仏への供え物の諸相—…………… 1

新作映像資料の紹介

杉皮と檜皮の利用…………… 3

民俗資料の聞き書き短信

黒滝村の民俗…………… 5

お知らせ…………… 7

皮ついたなりの白(はく)。粟はさくい。粟・黍は、かん袋に入れて、山椒の実を入れておけば保存がきく。お餅、オカキなどの保存食にした。オカキは餅米と混ぜて、一日中ほど餅をして、オカキをつらくった。現在、脇川のマスハルさんは粟を植えているかもしれない。御吉野で粟・黍。黍はもめば、簡単に実だけになった。粒が細かい。黍御飯。米と混ぜて炊く。粟よりねばい。色はきれい。お粥にしたら、歯ごたえがある。多く作った。

稗は昔のこと。

ただ麦も作った。

小麦：味噌・醤油を、毎日、混ぜて作る。

正月には豆腐を作った。

今も蒟蒻を作る。昔から、蒟蒻の本場。100貫から昔は作った。ヘツツイサンに置く。今は保存に困る。12貫=1俵。3年目に商品になる。杉苗と同じ。

ほうれん草：寺に持って行き、それを農協から取りにきて、朝市に出す。

大豆で麴を作る。蒸して、麴の花を入れて、寝かして、麴蓋に入れて重ねて布団をかぶせて、白かびがくるとき広げて麴の花を入れる。麴の花は買う。10枚ほどした。土用。黒い花がきたらさっぱり。

畑の口に、茶の木を植える。昔、茶山を各家で作り、お番茶を作った。昔、1畝ぐらいいうって、茶山にして、主に自家用とした。

(1) 葉をみしる(むしる)。茶は昔からの木の芽を取る。手でしごくので手が痛い。水ぶくれする。ヒチキン(籠)で半日干す。天気でないとき困る。夏、7月、土用前にした。

(2) セイロで蒸す。お茶用の蒸し器(桶状)。棒で底の穴を詰めて茶を入れてからとる。お湯が沸騰したところからセイロを置く。30分。茶の色が茶色になったらよい。

(3) 熱い葉をもむ。竹製のタロミ(荒い目の箕)にお茶をとす。

(4) 飲むとき茶いり鍋でいる。浅い平たい鋳物鍋、斗鍋(鉄鍋)と平たい大きいしゃもじで炒る。一日がかりで炒る。

(5) 米袋(かん袋)に入れて保存。

お粥さんに入れて食べた。今でも、朝昼晩、茶粥。

みつまたも作った。

漆は郷の倉にあった。

ショウコン・松の油(脂)も作った。

繭は昔作って売った。そして、お婆さんの頃は、二つ玉や汚れのひどいのを炊いて糸に取って、織った。座布団や布団を作った。真綿にした。ガス織り。

田は昔は自家用ぐらい作っていたが、今は植林した。

山・畑仕事とも同じ服装。畑仕事は主に女性がした。男は樽丸師。秋になったら冬の柴の用意。

シタキ(肥料)、7~10日間。下刈りを盆前にする。7月の下旬から行くので、土用刈りという。霜柱踏みしながら、行く。それをしないと、盆に帰れない。暑い時にしないと、虫がつく。小南峠の手前にある。松ヶ茶屋辺りが刈場。鎌・鉋で、草(萱)・ホソメ(ホウソの芽)・シバメを刈る。オカキや干し芋などを食べながら行く。小屋がけして、そこにぎっしり詰めて、干し草にする。そして、春、2月頃、シタキモチといって、8把、負って行く。畑が急なので、シタキが必要である。2把を1束にして、正月、餅を食べて小屋の草を運ぶ。

「嫁に行くなら、中戸へ行くな」といわれた。

中辻さんの家からほら貝の音がする。山上詣りの白い行者姿が見える。

「ちょっとこい、ちょっとこいとひぐらしが鳴くが、行ったらあかんで」と言われた。

地藏：赤滝から登っていくところに鉄塔がある。

喜田グンタロウ：樽丸師。四国・九州などに行った。16歳から樽屋。戦後、樽がなくなった。木を春に伐る。6月~盆に帰る。~12月留守。

寺：浄土真宗。報恩講・永代経。このときに仕事をしていると笑われる。義理参り。

正光寺-上中戸

光照寺-零

光徳寺-上平

粟拾い：マナタケ、ヤガイト。提灯をつけて行った。

ぜんまい摘み。

オイト：棕櫚のシシ(葉のひげ)を縄にして3本にして布を付ける。

(4) 粟飯谷村・正西寺の永代経

正西寺 粟飯谷

永代経 平成3年4月27日に見学した永代経の次第。

1. 夜7時30分、カネを叩いて始まる。『章譯真宗勤行集』
2. 「正信偈(正信念佛偈)を全員で唱える。○印のみ、男の坊さんだけが唱える。
3. 「念佛和讃(全員。ただし、○印は男の坊さんだけ)。
4. 8時、終了。休憩。
5. 8時13分、南無阿弥陀仏。説教(法話)。大和高田市三倉堂、専修寺住職、葛谷善巧氏。
6. 8時55分。休憩。
7. 9時開始。なんでもおかげさま。全部、佛法に結びつける。念仏に生きる。9時40分に終る。

(5) 口役銀の木板

談話者 中 久代(所有者)

口役銀規則板 5点が中家に所蔵されている。

1. 元禄三年(1690)十一月
2. 元禄九年(1696)四月
3. 元禄十三年(1700)九月
4. 享保十九年(1734)寅六月
5. 元文三年(1738)十一月

[例文] 4. 享保十九年口役銀の木板

吉野郡之内山かせき
材木その外品々口役
先規より御運上にて
百姓請 之おわぬ若口役
不出之偏り道をいたし
荷物出もの権有之者
押置可由来者也
享保十九年寅

六月 近清右衛門

お知らせ

■収蔵品展

祭りと供え物-祭礼行事の祭具と神仏への供え物の諸相-

平成14年12月14日(土)→平成15年8月31日(日)

■ワークショップ 15年3月15日(土) 午後2時から

収蔵品展・展示解説

(解説：当館学芸課長 奥野義雄)

■講演会 平成15年5月25日(日) 午後1時30分から

テーマ：村の祭りと供え物

講師：原 泰根氏

募集定員：50名(一人一枚往復葉書で住所・氏名・電話

番号明記のうえ申し込み下さい)

奈良県立民俗博物館

〒639-1058 奈良県大和郡山市矢田町545(大和民俗公園内)

TEL.0743(53)3171 FAX.0743(53)3173

開館時間：午前9時から午後5時まで(入館は4時30分まで)

休館日：毎週月曜日(当日休日に当たる場合翌日休館)

年末年始(12月28日から1月4日)

博物館観覧料

	大人	学生	小人
個人	200円	150円	70円
団体(設定)	150円	100円	50円

公園・民家

交通案内

無料
近鉄郡山駅 1分 奈良交通バスターミナル①のりば
JR郡山駅 15分「矢田東山」下車北へ徒歩7分
無料駐車場あり(乗用車118台、バス18台、身障者優先3台)

丸師は3人一組。サキヤマ・ワリ・ケズリ。干した樽を丸巻師が巻く。コヅチ・丸巻用大槌(けやきか檜製)、端を整えるときに叩く。丸巻包丁。焼き印か筆で印を付ける。

樽屋：3～4組のセン・包丁・オワリ槌・砥石(金剛砂、しろと、あわせて研ぐ。床屋用)・大槌・小槌・ヨキ(イキブシをとる)・フシ(中のものを取る、身のもの、ぎつちのものの中のものを取りやすい。右手の場合は台において取った。)

オーコでいのうで行った。寝具・道具・衣類。高見山には、朝出て夕方着く。榎尾→安禅→喜佐谷→宮滝(吉野町)→鷲家口→木津の隧道(東吉野村)→高見山
すけしは川上に行くとき。(西側)

樽師は、昔朝暗いうちにコトボシをつけて山に入る。薪のあかりでオオワリをした。昼食後もすぐする。7～8丸出すまでして、暗くなって帰ってくる。朝星夜星。(今は朝8時から夕方4時まで、尺8で2丸)1組でなく、5組にもなると競争になる。

オオワリ、ワリヤ→丸師(削る、割ったものをすませる)、昔は厳しい。

工程 サキヤマ：ゲンギリノコ 尺8
ハニシャク(歯2尺) 2尺
ノコの重みで引く(年がいくと)。幅があるほど歪まない。サキヤマとは、山に行き一番先にケンギリに取ってくる。ところからきた名前であろう。尺8を4～5玉、ケンギリ(こぎってくる)→リンバで尺8に切る。コバをこしらえる。それから小屋掛けする。樽屋(ワリヤ、ケズリ)はコバカケをして、片はいの屋根を付け、作業場を作る。

サキヤマ・クレシは4日マルギリ(全日)、5日昼までする(シクハン)。午後、ぜんざいを作って食う。ツラ(センの歯)がごつくなくなっていたら、コウスキ(鉄を削る、研ぐ)で道具直し。洗濯・買いもんもシクハンの日にする。仕事が多まり、夜仕事をする、タヌキと間違える。

丸師の季節、春伐った木を秋までにする。土用の木は11月から山に入る。家に旧正月(1月末～2月頃)に帰る。6月までいる。河分神社の夏祭りの7月には丸師はもう出ている。盆に帰るのみ。

親方が金を出す。賃金の出し方は親方による。半年勘定。3～4日してみてから賃金を決める。1日いくらできるか(例えば15丸いくら)、3組が相談、合わないときはやめる。

棟梁(山守に似る)
西宮から直接山を買う場合もある。棟梁が世話(管理)。御影が本場。御影の中田・谷口。
バリキ(かじのついた牛馬の荷車)で下市の鉄道まで運ぶ。

6～7尺のサカオケ(酒桶)：山で木挽がひく。セイロにして干して持って行く。桶屋が桶をこしらえる。

イロネキ：色がよい。ホケツチ(栗飯谷)
肥えタンゴ用：榎樽。尺8寸。節をひくと尺5寸の榎樽の肥えタンゴ桶ができる。

盥樽・荷桶：尺9寸。アカで取る。アカばかりが良い(腐りにくい)。1尺が一番深い。行水用盥が深い。

醤油桶：色の黒い(色が出ない)木の樽で作る。安い。1斗・4斗・半樽(尺5寸)。渋が抜けない。ハイ(灰)ネキ、クロ(黒)ネキー山の土質による。石が多いところ。

樽丸：いいところを丸にする。吉野杉のよいところは樽丸。60～100年もの。値段が違う。30～40年ものものは別。

黒滝が樽丸の発祥地。
樽・桶は通常一緒の事を言う。
戦争一公用材、船用。

吉野杉とクニ(地方の杉)の差一実生の苗からの木なので、四国の木は素直、丸みがある。雪の多いところは挿し木が多いので、性が悪い。秋田一色がよい。新潟。寒いところの杉立木は、凍て割れて、ゆり割れて膨れる。

黒滝・川上・天川村洞川一ネキケがなくて、色がよい。ナミをうっている。丸みがある。

芯がど真ん中にあると性が悪い。芯が横にあると性がよい。丸い木がよい。ゴエダの方が性がよい。(実生植えだから)よくひびが入る。

ネジキは皮を取るとわかる。ネジキは樽丸にならない。性は悪い。

桧は桶にしない。桧は筏で出す。桧の方が今は値打ちがある。建築材。立米40～60万円。杉は25～30万円。昔は杉が多い。

榎の木は風呂桶にした。太い榎の木は船の材・風呂桶。腐らない。杉・桧を植えないところに榎を植えるときよい。成長は遅い。葉は切り花用や盆の花。

鍛冶屋で道具を作る。カマダ(カジマツ)で作る。ヘギ・セン。岩森(農協前)ツカモト(下市町善城か)。他は作れない。

丸師は選挙の多い年は薦被りの酒樽を作るので忙しい。
丸師：向井一(中戸→桜井)

亀田・東峯(丸巻)一(大淀に通っている人)
花井・辻口一貯木場、丹治にて行なう。

3年、他人に習い、1年礼奉公してから独立する。
サキヤマノコは山ノコと幅が違う。リンバでひくのは重みと幅がごつい。

コマビキノコ
ケンギリノコ：尺6寸～8寸。
今は樽をそくって出す。昔は竹の輪でまいた。1丸=3尺8寸～5尺1寸。ここは1丸5尺1寸。1丸でもいろいろ。

戦争中、セイタを製材所で買う。シログレ、シロタルにした。シロタルは箸のコアより値が良い。オヒツグレは値が高い。前当ては小さいがヘソが長い。ごついセンで削る。節は風呂柴。戦時中の物々交換用に電柱・下駄・榎樽を作った。道具は親方がくれる。教えてもらった。

桶屋は樽材を買って作る。
市場で買う。1丸=1石=73才。1立米=3、6才。
2間、9寸口。100口。

尺8の樽をたて、オイコで負う。4束ぐらい。ギシギシするぐらい背負う。

昔は雑木があり、炭焼きもした。時代に合ったことをした。炭焼きをしている人は1軒だけ来ていた。

桶屋は地元にはいない。丹生には昔いた。自家用の桶は下市に持って行って作ってもらった。味噌桶は難しい。特別な職人でないと水がにじんでくる。桶は板目に割る。年輪の数は関係ない。お櫃は榎目でコアの部分で作る。年輪の目が荒いほど(あつい)よい。水分をよけいひく。

黒滝、川上村の杉のコアが最高。土質、気候がよい。年輪のつんだ目ができる。川上村は土質が少ない、ガン(岩)が多い。粘土の山は駄目。赤滝(目が荒い)、榎尾がよい。栗飯谷の桧がよい。やせている。土味が多い。桧は赤くはない。

年中行事

12月7日 山ノ神まつり：昔から日にちは同じである。山ノ神の命日。祝日。朝早く山に入ったら(あるいはその日に山に行く)、山ノ神が木の数を数えているので木の数に入れられてしまうという。各家で祀ることはなかった。形式だけであった。骨休み。戦前、山ノ神の祠はなかった。山林労働者が休んで、まつりといっても親方(事業主)の家で御馳走になる程度であった。戦争中に質素になって、班でするようになり変わった。祠ができてから、現在のようになった。

正月 フィゴまつり：鍛冶屋。鍛冶屋ではないがフィゴをもっていたので、亀井さんのお父さんはフィゴまつりをしていた。正月に餅、みかん、昆布などを供えた。

センギョ：小寒から大寒にかわったとき、一月二十日頃、「センギョ、センギョ」とかけてきて、赤飯のおにぎりとバランとお揚げを辻辻におく。カンセンギョ。白はく大明神、火の守り。大字を守ってくれる。子供の守をする。センギョ前になると、狐が鳴く。コウジブタに辻に供えるものを入れて持って行くが、途中で一つぐらいなくなる。男の人が山中を回る。トヤは4人ずつ、女の人が準備をする。中戸だけの行事である。今もある。
イノコの行事はない。

(3) 上中戸村での聞き書き

談話者 上中戸 中辻はるえ 明治31年生
喜田ノブ枝 明治41年生

上中戸は現在20軒(昔は43軒)。山仕事を男女ともした。植林が多い。戦後(中)伐採。男女一緒になって、トンガで植えた。昔は雑木(ド[ブ]ウキ)もあった。今は薪がいらないので、植林した。昔は向こう山は、栗などの雑木山であった。

周辺は畑。冬は麦。夏は豆、芋、薩摩芋、菜種、粟、唐黍などを植えた。粟は、切畑に植えることもあった。切畑は、木を伐ったところを焼いて、春、蒔くとよくできる。植林は蒔いた粟の間にした。粟は蒔いて、間引けば、簡単にできる。収穫が多い。ネコグサはよく肥えているので、粟と間違えて間引きすることがあった。粟用器具は鍬。穂を千切ってこなす。粟は足踏み脱穀機で脱穀した。なげ臼。

「祭りと供え物—祭礼行事の祭具と神仏への供え物の諸相—」について

会期：平成14年12月14日(土)～平成15年 8月31日(日)

奥野義雄

祭礼行事では、神仏の加護を求めて祈願するために、人びとが神仏へ捧げる供え物は欠かせないものである。そして、祭具も祭礼行事を演出しているといえよう。たとえば、秋祭りの渡御に用いられる御幣、幟、飾り物、獅子舞用具、そして御供の運搬具なども祭具の範疇にはいるであろう。これらは神への祈願を成就させるべきものであるといえよう。

一方、仏への祈願および供養に関する祭具にも多くのものがある。たとえば、「仏具」と称されるものも祭具の範疇にはいるであろう。この「仏具」以外に、祖先の精霊＝仏を供養あるいは祈願のための祭具も沢山ある。たとえば、精霊棚、盆灯籠、念仏講用具（鉦・太鼓）、そして大数珠などは祭具と考えられる。

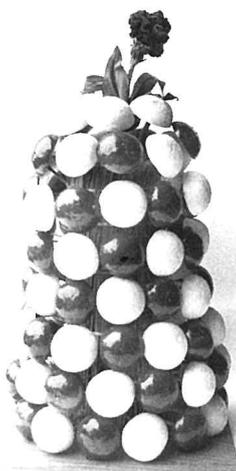
これらの神仏への祈願・供養のための祭具とともに、もっとも人びとにとって、伝統を受け継いで、その想いを表現し得る供え物は、祭礼行事で重要な役割を果たすと言えなくはないであろう。

この神に捧げる供え物と仏に捧げる供え物

には違いがある。その違いとは、神へは魚類を供えるが、仏へは魚類は供えないことであろう。神へ供えるこれらのものは、仏へ供えるものとその名称が当然ながら異なる。すなわち、周知されているとおり、神への供え物は一般に神饌といわれている（神への供え物の神饌を、生饌、熟饌などに分けることがある）。

また、仏への供え物は仏供といわれるが、もともとは「一飯一水」の供え物が主なものであった。それに加えて「果物」などが供えられた。ただ、「酒肉五辛」は不浄なものとして供えられなかった。そして、生ものや煮炊きしたものを含む供え物に盆供がある。とくに、盆供も仏供の範疇にはいると考えられるであろう。この盆供は、生ものや煮炊きしたものを先祖の精霊＝仏・無縁仏に供える物を表す。

神仏に捧げ、供える神饌をはじめ、仏供などは古くからあり、神祇の祭礼行事や仏教法会などでは、かならず神仏への供え物があった。神への供え物の習俗は、古くからある。たとえば、『延喜式』（新訂増補国史大系・後編）の内膳司の頃の「新嘗祭供御料」「塩二升。……清酒、濁酒各一斗。」などという文言を一つ挙げておくことにする。そこには、神へ



▲曾爾・門僕神社のスコ



▲五條・御霊神社の七色御膳

祈り願うときに、人びとの神へ供え物を捧げる姿がある。そして、祈願成就のときにも神へ感謝の気持ちを表して供え物を捧げる。

一方、先祖の精霊＝仏への供え物も仏教が伝来・流布する以前からある。たとえば、『日本霊異記』（日本古典文学大系70）の「同じ年の十二月の晦の夕に……閉じたる屋よりして屋の裏に入るに、多くの飲食を設く」（上巻第十二）や「今月の晦ノ夕……霊、牧人の手を操りて、屋の内に控き入れ、具せる饌を譲りて、饗して共に食ひ」（下巻第二十七）という記載を掲げることで、このことが窺えよう。

とりわけ、先祖の精霊＝仏への捧げ物＝供え物は、その精霊を供養するために供えられる。地蔵菩薩への供え物は、人びとの祈願のためだけでなく、人びとへの供養も内在している。仏への供え物には、供養と祈願成就の感謝の想いがある。

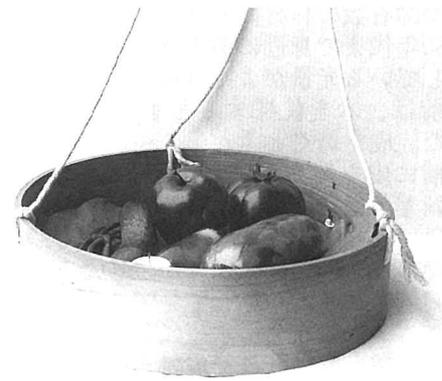
このように古くからある神仏への供え物の習俗は、現行の神仏にかかわる祭礼行事に受け継がれている。

たとえば、今回の収蔵品展で展示紹介する曾爾村の門僕神社の秋祭りに奉納される獅子舞とともに、神前に捧げられる供え物＝神饌すなわちスコ、牛の舌餅などは、村内の各大字で供え物を作って奉納する。

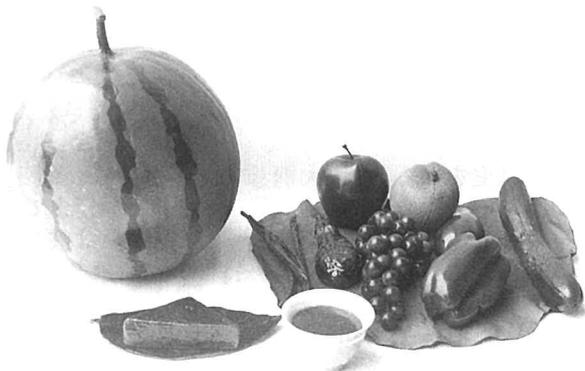
これ以外にも神への供え物には、秋祭りで神に捧げられる神饌として、人身御供（奈良市・倭文神社）、七色御膳（五條市・御霊神社）、七つ御供（天理市・倭恩智神社）などがある。これらの神への供え物は、地域の伝統と特色、つまり地域に根差した人びとの伝承文化が表現されている。

さらに、祖先の精霊＝仏や無縁仏に供えられる彼岸の団子（きな粉、アンコなど）、お盆の盆供（柿の葉の器に盛ったご飯、素麺、煮物などや蓮の葉〔里芋の葉〕に盛った茄子、胡瓜、瓜など）、地蔵盆の供物（駄菓子・菓子など）などがある。そこには、神への供え物と同様に、供え物には地域や家の伝統と特色がみられる。たとえば、地蔵盆で、駄菓子や菓子などとともに地蔵菩薩に供える供え物は手作りの物が供えられるところもある（奈良市高畑町）。また、お盆で供えられる盆供の中には、丸いボールのようなぼた餅あるいはきな粉を柿の葉に盛って供えるところもある（山添村北野ほか）。

このように地域や家によって神仏へ捧げる供え物には、伝統を育んできた様子が形になって表現されているとともに人びとの神仏への想いがみられるといえるかもしれない。



▲奈良・お盆の餓鬼仏の供え物



▲お盆の先祖の精霊の供え物



▲御所・お盆の新仏のタナと供え物

黒滝村の民俗

浦西 勉

- (1) 樽丸の話し
- (2) 樽丸師・亀井正三さんの話し
- (3) 上中戸村での聞き書き
- (4) 栗飯谷村・正西寺の永代経
- (5) 口役銀の木板

はじめに

先に、民俗博物館だより通巻63号に「黒滝村赤滝の民俗」と題して報告をした。今回その続きを報告する。吉野郡黒滝村は、紀の川・吉野川支流の丹生川の最上流に位置する山村である。もとよりこの報告は、不十分なものであるが、吉野の山村の民俗についての何らかの情報になればと思い報告をする。調査は、平成3年2月15日・3月8日・4月27日に浦西勉と徳田陽子が行い、これを浦西がまとめた。記載に際して談話者の話に即し、特別な解釈はしていない。民俗語彙・人名はカタカナで表記した。

(1) 樽丸の話し

談話者 赤滝 大西 実義 大正2年5月5日生
植田宗太郎 明治44年7月7日生
杉本アイ子 大正15年2月16日生
福西マサエ (オシマ) 大正3年生

樽丸師に小学校卒で習いに出た人もある。現場で習う。若いからやろうとすれば行って、軽い仕事からせんぐり教えてもらった。伐採、下刈り、ブイク、枝打ち(払い)、搬出等。筏は主に実践があるので、専門的にやっていた。樽丸が盛んだったのは昭和初めである。小屋がけしてやっていた。今でもできる人はいる。ウエダヒサオ、山口ヒサオ、ヒガシシゴ。北陸にも行った。あちこちに先輩と稼ぎにいった。5月に切った木が乾く、10月から12月の仕事。

丸師、丸まきする人は今はいない。木村カズオ(中戸)、マスダタカオ(堂原)。

サキヤマサン：福田(中戸、ガソリン)。色をみて樽丸用に小割りにする人。色が出ているのから3m程に小切って、リンバ(樽丸材料の置き場所)にむけてもってきて、さしあたり4丈程に1尺1寸に切る。リンバとは、傾斜のところ場所を作り、上から木をずらしてきて杭にして、1尺8寸だけに切る。

サキヤマ、ワリヤ、クレヤの3人を、ヒトサシ。3人ヒトサシという。そして、干す人(うれ干し)は、せいろにくむ。丸師は10、11月にする。正月には村に帰ってくる。北陸は密植でないで、リンバを変えて作る必要があった。

樽丸は御影(兵庫県)などに出す。

女性はオイコでマル(樽丸)を運んだ(マルモチ)。17~20歳の頃、24~5貫1回に運ぶと、1日、50銭ももらった。貫なんぼでもらった。1日28~30貫運ぶ人は半期(盆から正月)で100円ももらった。1反、1円の頃である。この頃、土建の仕事で石を運ぶと80銭ももらった。昔は炭を負いに行った。菰(萱)に入れたのを4貫、藁に入れたのを8貫。2往復、16貫運んだ。大正から昭和初めの頃は下市まで荷持ちをした。今は下刈りをする。

昔、50年以上の木。80年、90年のも多かった。アカ、シラタ、コオツキといって、60~65年杉を使う。初代木(最初に植林した木)の色は良い。コグチをみたらわかる。シンメが荒いのは初めて植えた木である。2、3代はシンメから年輪幅が同じ。

樽丸材料は、みあい、色合いのよい杉。谷の多い山だったら水気が多いので、色合いが悪い。木の横手に穴をあけて色を見る。色がでないと真黒気。性のいいのは蜜柑色。黒い汁が抜ける。中が赤み、外が白。白の一番外側がコア(コワ)。白の赤みよりの部分はコオツキ。

樽の周囲3尺、4尺5寸。尺8の樽。

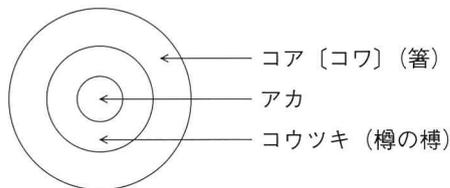
槌：コツチー樽を割る。8つに小割りする。

樽3段を1丸(まる)という。12尺×3=36尺=1丸

マルマキ：竹の輪に樽、36尺を詰める。2尺4寸。干してあるから、2尺余りうく(余る)。その余りがサキヤマのヒヨチンにプラスされ、サキヤマの棟梁の報酬となる。棟梁が親方と1丸いくら、と掛け合う。丸師を雇う経費。

樽干しが干す。1日、20丸。樽を積んだら、150cmぐら

杉



いの高さになる。悪い時は12、3丸。木が細いと悪い。ヤマ、性が悪い。手にもよる。3丸=1駄。

10尺×4段=40尺-尺1。斗樽の樽。4斗樽。

コウツキを基準に樽を取る

そげる(一方ごつい)ごつい方にミがとられるので、そげる(薄くなる)。

仕上げのとき、木の強弱があるので、樽の幅に切るとき、仕上げ途中で逆にする。

リンバを、1日4タテする。ワリヤサン。

ヘギを使うのに10年からかかる。不器用な人は動まらない。

ショウジキ：まっすぐとること。

前当て：ズボンに当てる。体を前に曲げるためである。尺8のときなど。

セン：樽用。小はハラ(うちべら)を削る。大は外側を削る。底を削るセンもある。

包丁：板目。樽の底をまっすぐに割る。ハガネ、かたい。性の悪い木は目が荒いので底、蓋を取る。性が悪いとなかなか割れない。雪のあるところの木はよくない。蓋はコアの8~9分の厚み。

最近の樽はごつい。尺14枚で1寸5分。

尺8=2斗1分

尺1、4枚は6分、今は1寸8

コアが蓋、アカが底。2間×4=8間(周4上から下までほぼ同じ大きさ、尺8寸3丁目、4丁目になると1寸落ち)

吉野杉：8つ半、3段の分。24樽。

春伐る。3ヶ月、置く。水気のあるところでは、4ヶ月は置かないとよい色にならない。

樽丸：丸木の木伐りは難しい。当たると胴割れする。ためて伐った。かぶたに当たらずに伐る。イド(イロ)がでない。枝がとれたらいけない。下から水分が上がりぬようにちゃんと伐る。昔は、立木を買う。春4月に伐ると色はでよい。土用に伐ると、春より2ヶ月は長く置く。コアにひびが入りにくい。

ひびはコアに入る。コオツキまで入っている。ひび目に包丁を入れるからかまわない。末(杉の木の上部)になると節がある。節に向けて三角にしてとる。節を取り外す。皮を向いておくと、ひびが入る。市場は皮付きが多い。色はでるが、よけいに置く必要がある。

普通のコア(2、3cm)オヒツぐらいのコアにとる。

コウツキで作る樽は値段がよい。

2、3寸まで昔は取った。目が荒いと樽にならない。柴にしかならない。

樽は下市の花井林業が行なった。

(樽)丸師：国(大和国) 青森・秋田・新潟・福井・山形・高知・九州などに出た。

(2) 樽丸師・亀井正三さんの話し

談話者 中戸川戸 亀井 正三 大正12年生

亀井氏：昭和13年、卒業→福井。兄弟3人樽丸をした。大和の丸師さん。山で何しても夜には遊びに行く。クニに行くとし山小屋に住み込む。

カシキ(樽丸を干す)は女、又は男の仕事。樽干し。直射日光の下で20日干す。

寺建築等の檜皮葺の材料は、伝統的に立木剥ぎによってきた。(なお、杉は檜に比べて樹皮に脂分が少なく、繊維も強靱ではないのでこの方法では使える皮は採取できない)。

檜の立木剥ぎは、採取の際、甘肌(木部に密着している形成層)を傷つけないように表皮だけを剥ぎ取る方法で、採取の時期は「(秋)彼岸から(春)彼岸まで」とされ、木が水を吸い上げ、甘皮が樹皮に密着している春～夏には行われぬ。

(1)檜皮の立木剥ぎ ① 木の根元近く、適当な位置に木のヘラ(カナメモチ製)を表皮と甘肌の間に差し入れ、手掛かりを作り、ホウチョウ(腰鉈)で横に切れ目を入れる。よい皮はヘラを入れるときゅっきゅっ、という音がする。これは絹皮(檜の樹皮と形成層の間にある薄く強靱な繊維)のついた皮がとれたしるしで、耐久性に優れたよい屋根葺き材になる。

② ヘラ先の方の手で皮を持ち、ヘラを上へ送り上げるようにしながら、縦方向に手の届く範囲まで剝離させ、さらに両手で皮を持って途中で皮が切れたり割れたりしないように注意しつつ皮をたぐってゆく。

③ 剥いだ皮はそのまま垂らしておき、上記手順を繰り返して木の周囲を一巡する。

④ 長さ20メートル程のロープの両端に檜の棒(ブリボウ=振り棒)をつけたブリナワ(振り縄)とよばれる簡便な道具一組で足掛かりを作り、さらに上方に向かって皮を剥いでゆく。足で器用にブリボウを動かしながら地上と同様に木の周囲をまわって皮を剥ぎ、さらに上にブリボウを取り付け、登っては下方に残った棒を上手く振りほどいて手元に引き寄せ、腰に巻く、ということを繰り返して上へと登ってゆく。皮は適当な長さのところでホウチョウ(山行き鉈)を使って切り離し、皮の腰を折らないように気をつけながら下へ落とす。

⑤ これ以上とれないというところ(ふつう一番下の枝まで達したところ)まで皮を採取し終えたら、ブリボウ一本を木に残し、ロープを伝って地上まで降りる。最後に残ったブリボウを、ロープを捌いて振り解く。

採取した皮は、すぐ乾燥して反り返ってくるので檜1本を剥ぎ終わるごとに束ねておく。

こうして採取されたものは「原皮(もとかわ)」とよばれる。

檜皮は、熟練の専門職人(原皮師)が細心の注意を払って行えば、木の生命を損うことなく繰り返し採取することができる。樹齢5、60年に達すると皮を剥ぐことができるが、最初に剥いだ皮(一番皮)は「アラ(粗)皮」といい、粘りがなくカサカサし



▲立木からの檜皮の採取

たものなので使えない。一番皮の採取から8年～10年前経った後(立地条件によって違いがある)、再び育った皮が初めて製品となり、以後同様の周期で定期的に採取できる。

(2)荷作り ① 採取した原皮は、集積場まで降ろす。まず束ねるときの目安となる寸法線が入った板を敷き、その上に木杵を置く。底に1枚見栄のいいきれいな皮(アテ皮)を敷く(束ねたとき表面にきれいな面がくるように)。

② 幅や厚みなどをみながら、できるだけ屋根材に加工する際材料に無駄がでないように、裁ち落としの位置に気を配りながら積んでゆく。これを「テッポウ」とよぶ。テッポウ1本から2尺5寸(約75cm)丈の束が凡そ8つ分がとれる。全体を均等に積むのではなく片方の端から4つがそれぞれ10キロから13キロ、残り4つは3キロから4.5キログラムほどに束ねられるよう量を見計らって積む。積み上がった一番上にもアテ皮を置く。

③ 皮が崩れないように紐で括り、5寸角位の木の台を下にあて、「オオギリ(大切り)」を使って端から規定寸法(2尺5寸)に裁ち切ってゆく。台はオオギリの刃を痛めないよう予め水に浸けて湿しておく。尺棒をあてがい、まず切り口の目安をつけ、刃の重みを利用してたたくように裁ち落とす。裁ち落とした束の重さを計っておく。

④ 大小2つづの束の合計が8貫目、約30kgになるよう勘案し、組み合わせる。大きな束を積み重ね、側面に小さな束をあてがうようにして括ると、直径凡そ1尺4寸、43センチほどの丸い束となる。これをヒトマル、またマル一本といい、5本で一駄。屋根一坪を葺くのに、原皮が凡そ1駄必要といわれる。

こうして出荷された檜の原皮は、屋根葺き職人のもとに送られさらに皮の厚みや長さを整える「洗い皮」、屋根の各部分に見合った形に整える「つづり皮」の工程を経て、ようやく檜皮葺きの材料となる。

檜皮葺きは、我が国特有の屋根葺き工法として、社寺をはじめとする数多くの歴史的建造物に用いられてきた。檜皮という強くしなやかな材料が、格調高く、しかも柔らかな表情を持つ我が国独特の美を生みだした。しかし、このような檜皮葺きを支える職人や、その原材料となる檜の森を育む環境は、年々厳しさを増している。檜皮の採取は山の持ち主の合意が前提である。定期的に皮剥ぎを行うと木に虫が付きにくいといわれ、作業の足場を確保するために行われる下草刈りや枝打ちなど山林手入れの助けともなるが、戦後の山林の急速な近代化、商品化の波を受け、山の管理や材木に対する価値観の変化もあって、皮剥ぎをさせてもらえる山は少ないという。

◆「杉皮と檜皮の利用」(19分50秒)平成14年3月制作
当ビデオは、主に以下の映像素材を編集したものである。

- ・杉皮葺きの技法—旧前坊家住宅復原工事—
(大和民俗公園)1989年
- ・杉皮づくり
(宇陀郡菟田野町古市場・吉野郡東吉野村杉谷)1989年
- ・檜皮の利用
(天理市布留町 石上神宮)2002年
- ・〈資料映像〉マキハダづくり
(桜井市谷)2001年

◆資料提供・撮影協力者(順不同)

石上神宮、谷上社寺工業株式会社、福島俊弘氏、福西由紀子氏、福土章介氏、藤本建設株式会社、森庄銘木産業株式会社

杉皮と檜皮の利用

横山 浩子

当館では、県内で受け伝えられてきた職人の手技、伝統食、祭りや年中行事などのうち、様々な理由から将来記録化が困難となるものが予想されるものを中心に昭和62年度より映像（ビデオ）による収録を重点的に実施し、さらに平成9年度からは、収録した映像記録を一般により見やすい形に編集する作業を続けています。このたび10作目として「杉皮と檜皮の利用」が完成しましたので、その概要を紹介します。

◆ 概 要

杉・檜は用途が広く、建築用材をはじめ様々な生活用具に加工され、その余材、樹皮にいたるまで無駄なく活用されてきた。

杉と檜は同じ針葉樹ではあるがその特性は異なり、樹皮についてもそれぞれに見あった採取時期、採取・加工方法がある。本ビデオはこの点に留意し、両者を対比できるように構成した。

○杉皮

杉皮は、「化粧皮」とよばれる数寄屋建築の屋根や壁の化粧材に使われる最上級品から、瓦屋根の下地や造園業で庭木の養生材などに用いられる「並皮」まで幾つか等級があり、かつては幅広い需要があった。

我が国有数の杉材の産地である吉野郡一帯では、昭和30年代まで身近にある杉皮を民家の屋根葺きを利用して光景がよくみられた。

以前は、木を伐採するとすぐ山の中で皮剥ぎを行った。皮を剥ぐと木が早く枯れるといい、古くは伐採前に皮を剥ぐ「立木剥ぎ」（注：後述の檜皮の立木剥ぎとは方法が異なる）も行われていた。しかし近年は、人手がかかる上、伐採から搬出までの間に乾燥のための割れ、キズが生じたりする怖れがある皮剥ぎ材よりも一見して見栄のよい皮付材の方が喜ばれるようになり、水圧によって簡単に皮を粉砕できる機械も開発され、皮付きのまま直接製材所へ搬送されることが多くなり、杉皮の採取を行うところは限られてきている。

(1)採取と山での作業 杉皮は、夏の土用の間に剥ぐのがよいとされる。伐採後は、時を置かず皮を剥



▲杉皮のミガキ作業（菟田野町古市場）

がなければならない。まず規定の丈を計って鎌（マワシガマ）で木の輪郭に沿って、その上下に切目を入れる。丈は、昔は地域や皮の用途によって5尺皮、4尺皮、3尺皮などがあったが、現在は6尺皮が標準となっている。この段階では裁ち落とし分をみて6尺5寸ほどとする。続いてこれに縦方向に切れ目を入れ、そこにヘラを差し込んで、皮を剥がし取る。かつては伐採前に木に登って皮を剥ぐことも行われたが、これも剥ぎ方としては倒木の場合と同様である。立木に登り、上のほうから順番に剥ぎながら降りてくる。

剥がした皮は、山中の集積場に担いで運ぶが、すぐには搬出せずそのまま腹合せに重ねて積んで、3、40日ほどはその場に野積みされる。この間に皮は発酵して熱を持ち60℃ほどにもなるが、このことによって虫がつきにくくなり、同時に皮に適度な粘り、弾力が生まれて耐久性が増すのである。積み方が悪いと発酵にむらが生じ、よい杉皮に仕上がらないので丁寧に行われる。

時期を見計らって、皮を搬出しやすいように鎌で規格の幅に裁って束ねる。鎌の柄はサシを兼ねていて印がついており、これで幅を決める。幅は1尺から1尺5寸まで幾つかの規格があり、これに後の作業での裁ち落とし分をプラスしておく。

皮全体の大きさをみて、できるだけ無駄がでないよう計算しながら行うことが肝要である。2坪ほどづつに束ね直して作業場まで搬出する。

(2)仕上げと荷作り 杉皮の最上級品である化粧皮は、作業場で「ミガキ」とよばれる仕上げが行われる。

杉皮を壁ぎわに立て掛け、ヤリとよばれる道具でオニ皮を削り、表面を整え艶をだす。このように仕上げたものを「ミガキカワ（磨き皮）」とよぶが、上質の厚皮で外目が深く、表面が苔むしたような皮は、「サビカワ（錆皮）」といってその侘びた風情を生かしミガキをしないでそのまま出荷する場合もある。茶室などに好まれる。

最後に、専用の台の上に皮を重ねて載せ、サシをあててナタで最終的な規格寸法にはつって整え、さらにカンナ（台鉋）で縁を削り、美しく仕上げられる。

チョークで目印をつけ、3坪分をひと括りにして束ね、出荷される。なお、昔は縁を保護するのに「ハナコモ」とよばれる藁菰を両端に巻いて出荷された。

○檜皮

檜の樹皮を得るには、大別して2つの方法がある。一つは杉皮の場合とほぼ同様に形成層の部分までヘラを入れて皮を剥ぐやり方で、ドバ皮或いは桜井皮というのがこれにあたり、主に材木の集積場や製材所で採取する方法である。この皮の代表的な利用としては、以前本紙第85号（2001年9月）で紹介したマキハダがある。

他方、私たちが檜皮と聞いてまず思い浮かべる社