

展示あんない

常設展

移築復原民家

奈良県立民俗博物館



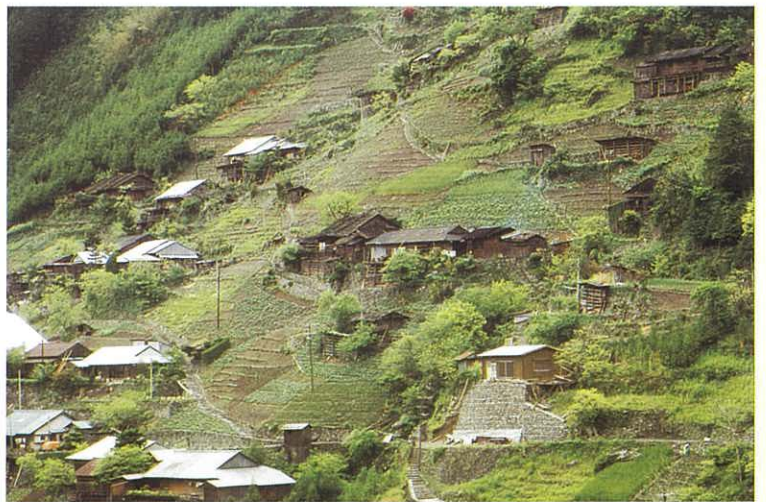
郷土の 伝統的な景観

〔昭和48年撮影
棚田は昭和52年撮影〕

大和高原（天理市中山田）



奈良盆地



奥吉野（大塔村篠原、現五條市）



棚田（榛原町山辺三、現宇陀市）



大和高原雪景色（天理市中山田）

大和棟の民家 (天理市岩室)
昭和48年撮影



ぎゆうこう
牛耕風景
馬^{まん}鍬^がを牽引^{けんいん}して代^{しろ}掻^かき
(榛原町山辺三、現宇陀市)
昭和52年撮影



たるまる
樽丸^{たるまる}つくり (黒滝村中戸)
平成3年撮影



序

近畿は文化財の宝庫といわれ、特に奈良県は日本古代文化の発祥の地として貴重な文化遺産が数多く保存されてきました。しかし、これらを育み支えてきた祖先が日常生活の中で創造し、改良工夫を重ね維持してきた、いわゆる生活文化財である民俗資料は、現在の私達自身の生活の歴史を知り理解する上で必要不可欠なものでありながらも、水や空気のように、ともすれば忘れられがちです。

大和郡山市西郊、矢田丘陵の麓の豊かな自然に恵まれた大和民俗公園内にある当民俗博物館は、このような民俗資料を収集・保存・展示公開するための施設として、昭和49年（1974）に開館いたしました。

常設展は博物館展示の根幹であり、その充実が博物館の重要な使命です。当館では開館以来「大和の生業」のテーマで常設展示を行ってまいりましたが、平成10年4月より展示資料の一部を増設、更新し、テーマを「大和の暮らし」といたしました。

当館の「大和の暮らし」展をご覧いただき、そこに展示された民俗資料を通じて、先人の暮らしの中における厳しい闘いと知恵を駆使してこれに臨むたくましい姿、その中に育まれた心が今日まで脈々と受け継がれてきたことに思いを寄せていただければ幸いです。

本図録は常設展の内容をご理解をいただくための手引きとして編集しました。

今後とも皆様からのご意見をいただき、さらによりよい博物館を目指したいと思っておりますので、ご指導、ご助言を賜りますようよろしくお願いいたします。

平成21年3月

奈良県立民俗博物館

目次

カラーページ（郷土の伝統的な景観）

序

はじめに	1
大和の概観	3
常設展示「大和の暮らし」	5
稲作	6
大和のお茶	17
山の仕事	24
農村の暮らし	34
山の暮らし-食-	37
むかしのあかり	38
屋外展示の民家	39
町屋集落	40
国中集落	42
宇陀・東山集落	45
吉野集落	48
民家の解説概要図	50
ビデオ学習室利用の手引き	51
" 番組一覧表	53
民俗博物館利用の手引き	57
館内配置図	58
民俗公園案内図	59

はじめに

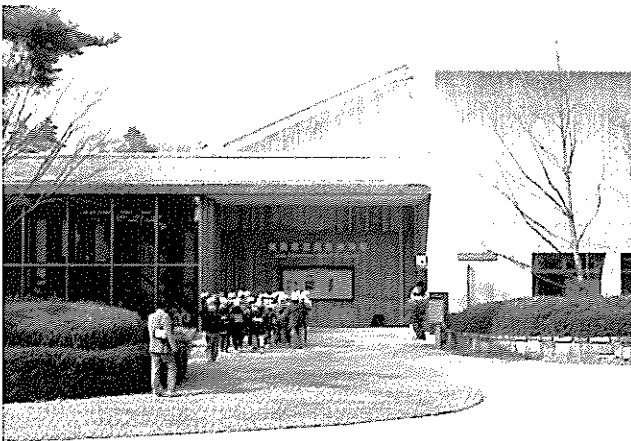
○民俗文化財とは

当民俗博物館の主な収集対象である民俗資料（民俗文化財）とは、地域の風土の中で培われた庶民生活とその変遷をたどることのできる資料のことである。

必要から生み出され、改良されてきた日常生活用具、生産用具の数々は、それらを作り、使用してきた人々の工夫の結晶であり、その思考の足跡をたどることのできる大切な資料である。また、祭りや信仰の場で用いられてきた用具から、私達は人々の内面生活の一端を知ることができる。

これらの品々は、人々の実用の目的のために作られ使われてきたものであり、その多くは美術的な価値づけによって丁重に扱われるようなことはなかった。例えば大工にとって具合のよい鉋かんなや鑿のみは、利器であるがゆえに刃がなくなるまで研がれ、また打たれて、いよいよ実用の価値がなくなるまで使われた後、最後に捨てられる運命にあった。

こうしたものは、文字で記された記録のように雄弁ではないが、そこにのこされた様々な使用の痕跡などに注意することによって、記録に名をとどめることのなかった人々の確かな存在やその思考の足跡をたどる資料とすることができるのである。



▲民俗博物館入口

○民俗文化財の二つの側面

このような民俗文化財は次のように大きく二つに分けることができる。

ひとつは、実生活の中に溶けこんでいる昔からのしきたりや生活習慣（風俗習慣）など、形としてみることはできない事柄を、聞き取り調査などによって収集する「無形の民俗文化財」、もうひとつは、伝統的な生活用具など、実際に「物件」として常時、目で確かめたり、手で触れることのできる「有形の民俗文化財（民具）」である。

しかし、これらは全く別々に存在するものではなく、表裏一体のものである。

例えば大工道具や大工が手掛けた住居（民家）、その材料などは有形資料であるが、諸道具の使い方や師匠から弟子に受け継がれる技術などは無形資料である。

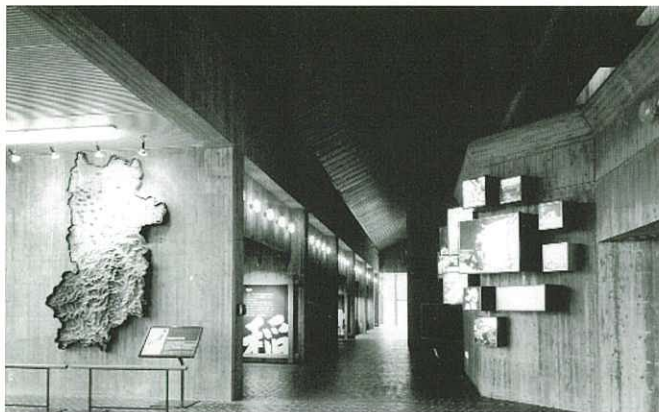
民俗文化財は、日常生活に密接に関わる領域を主な対象とすることから生活文化財と呼ぶこともある。

○民俗文化財の分類

当館では、これらの民俗文化財を使われる用途や使われる場面などから（１）衣・食・住（２）生産・生業（３）交通・運輸・通信（４）交易（５）社会生活（６）信仰（７）民俗知識（８）



▲小学生の学習風景（常設展示稲作コーナー）



▲展示室入口

民俗芸能・娯楽・遊戯（9）人の一生（10）年中行事（11）その他、という11項目を目安にして分類し、整理保存、調査研究など日々の活動を行ない、その成果の一端を展示室で紹介している。

○民俗博物館の活動

民俗博物館では、民俗資料の収集・保存、調査・研究、教育・普及を三本柱に活動が続けられている。

博物館の館内には常設展および企画展を行う展示室、講演会などを行う講義室のように広く一般にご利用いただくためのスペースをはじめ、県内各地から県民のご協力によって収集された民俗資料を整理、保管するための収蔵庫、調査、研究のために必要なスペースがある。



▲収蔵庫内部



▲山の仕事コーナー

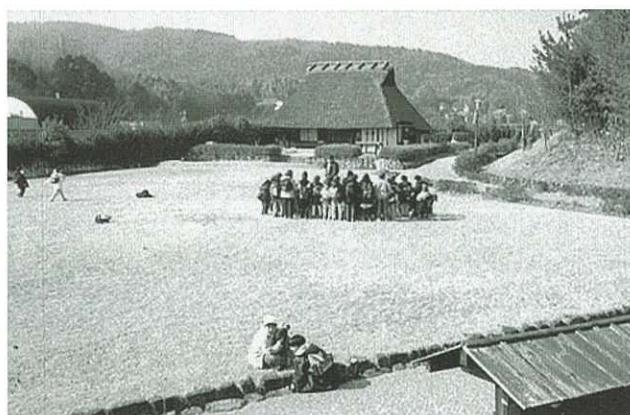
○大和民俗公園・民家園

当館の周囲には26.6haにおよぶ大和民俗公園が広がり、公園内には県内各地の特色ある民家が地域別に分類して移築復原されている。

伝統的な手法によって建てられた民家は、庶民のくらしの拠点であり大切な資料の一つであるが、これも他の民俗資料と同様、もはや今日の生活には沿わないとして急激に失われ、或いはその姿を変えつつある。

園内には資料的に貴重な価値をもちながら、様々な理由から現地保存が不可能となった民家を保存し、現在9軒15棟（重要文化財2軒、県指定文化財7軒）が一般に公開されている。

また、さらにその立地する環境の特色であり、近年自然と人との共生の場として改めて注目されている「里山」の植性を生かした管理が行われるなど、大和民俗公園は、野外博物館的要素をあわせもった魅力ある都市公園となっている。



▲民俗公園

大和の概観

奈良県は地形および気候上、吉野川に沿って東西に走る中央構造線を境として、内陸性気候の北部低地と太平洋側気候の南部山地とに二分することができる。北部低地は西部の奈良盆地と東部の大和高原、宇陀山地から成る。

奈良盆地は断層により陥没した地溝盆地で、四周の山々を源とする中小河川が合流して大和川となり、中央部を西へと貫流する。北東部の大和高原は奈良盆地と伊賀盆地の両地溝盆地に挟まれた地塁で、高原状の起伏の少ない山地である。その南方の宇陀山地は老年期の開析された複雑な丘陵状を呈し、両山地から発した河川は木津川となり京都府へと注ぐ。南部は紀伊山地の中央大部分をしめる吉野山地であり、壮年期の急峻な山岳地形をなしているが、日本でも有数の多雨地帯に属する。降り注いだ雨は北山川、十津川となって南流し、横谷をえぐりながらやがて新宮川となる。これらの諸地域では、それぞれの地形的、気候的条件に即した生業が営まれ、また生活が繰り広げられている。

奈良盆地は稲作を中心とした集約的農業地域であり、西部の山地は山間農業地域を形成し、小谷は水田が樹枝状に発達して傾斜地は畑地もしくは山田として利用されている。また大和高原は茶畑がめだって多く、大きな特色となっている。

一方、南部の吉野山地は林業地域を形成しており、河谷のわずかな沿岸地に水田が認められ、また傾斜地に創意を凝らして自給用の畑作物を栽培してはいるが、概して農業地域の発達は低調で、県内でも最も遅くまで焼畑が継続されていた地域である。文化的にも、マクロな視点から捉えるならば、吉野川を境として北部の農村文化地域と南部の山村文化地域との二つに区画することも、あるいは可能であろう。

言語学的には北部方言と南部方言とはかなりの相違を示し、その境界は天辻峠・笠木峠・伯母

峠（吉野川の分水嶺）に求められるといい、また民家の構造の上からも、屋根の荷重を支える棟東の有無によって南北では相違が認められる。さらに屋根型・屋根材・間取りなど細部に亘って眺めて見ると、各地域毎に微妙な相違がうかがえる。

民俗行事においても同様な傾向を示しており、収穫祭としての亥の子行事の内容からは各流域毎にその特徴を見出し得る。

亥の子神の性格及び祀り方を見ると、奥吉野地方では斗升^{とます}や斗掛^{とかけ}を祭具とし、北山筋では百姓の神と見なしているが、十津川筋では「獵師はイノコに仕掛^しけをすれば良く獲れる」等という伝承も残している。吉野川流域では、上流域は北山筋との類似性が認められつつも、中流域では弁天信仰と習合しているのが特徴である。

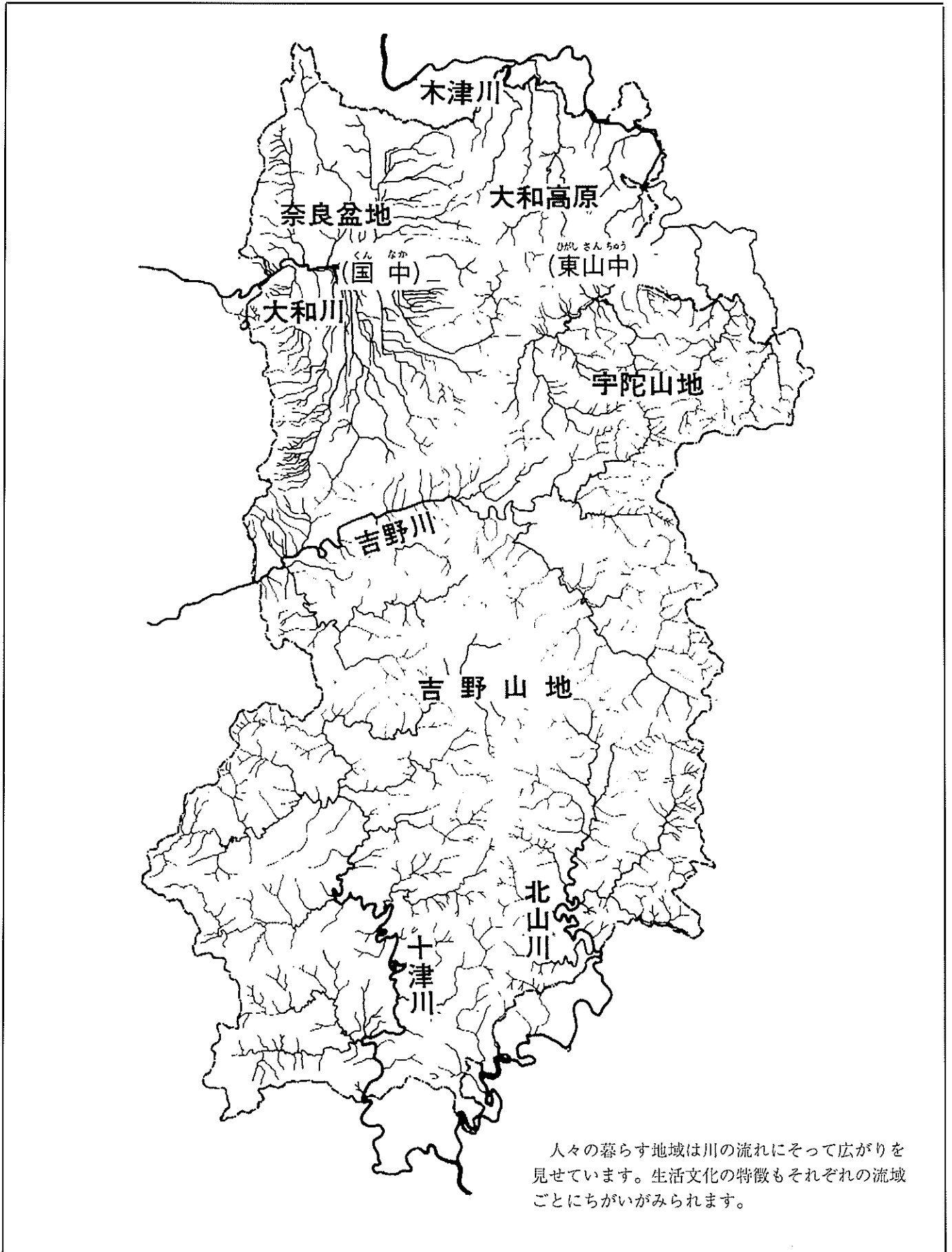
一方、木津川水系の大和高原では臼を祭具とし、縁結びの神と見なし出雲信仰との結びつきが強く、大和川流域（奈良盆地）では亥の子座として宮座行事の中に組み込まれていたり、十夜やホンコ（報恩講）と結合しているという場合もある。

また亥の子餅も十津川流域、特に南部では雑穀餅が主であり、北山川流域では雑穀餅ないしは里芋と米とを炊いて搗いたイモ餅とが混合し、吉野川流域ではイモ餅が卓越してくる。

木津川上流の大和高原から宇陀地方の菟田野辺までは大豆を用いたクルミ餅を亥の子神に供える所が多く、大和川流域になるとクルミ餅及び小豆飯（粥）が混在するようになる。

模式的に捉えるならばイモ餅・雑穀餅地帯の南部とクルミ餅・小豆飯地域の北部とに二分できるが、流域毎に若干の相違をのぞかせており、各流域毎に一つの民俗文化地域を形成しているといえる。河川の存在は他地域との交流を促し、文化を移入し、また運び去る。十津川流域の村々は下流の新宮、田辺市と、北山川流域は熊野、尾鷲と交易・縁組を通じて交流し、吉野川は平坦と山地とを分断しまた繋ぐ接点であった。また、大和高原諸地域は伊賀上野市と、宇陀郡室生地域は名張との接触を通じて相互に影響し合い、特徴的な民俗文化を形成してきたと考えられる。

奈良県の水系図



奈良県総面積 3,691.09km² 人口 1,404,448人 (平成21年1月1日現在の推計)

常設展示「大和の暮らし」

今日の暮らしでは、人々の生活の場（家庭）と仕事の場が分かれ、子供達は働く大人達の姿を日常の暮らしの中で目にすることが少なくなってきました。

機械化や合理化による大量生産、社会の分業化が進み、自分達のまわりにあるものがどのようにして、あるいはどのような仕組みで作られていくのかわからないことも多くなっています。

農村、山村など生活を営む母体である地域共同体は、はげしい変化にさらされ、山間部では過疎、平坦部では都市化の問題などで、多年にわたり培われ、受け継がれてきた様々な伝承文化や生活観も年々失われていく傾向にあります。

私達を取り巻く環境はあらゆる意味で昔とは異なっていますが、その中で新たな問題や矛盾も生じています。長年にわたって実生活の中で蓄積されてきた文化的財産である有形・無形の伝承資料からその意義を再発見し、私達の豊かな未来への糧とできればと思います。

奈良県内の三つの地域

当館の常設展示では、人々の伝統的な暮らしは地域的な風土の中で育まれたものである、と



▲吉野山地の風景

いう認識のもとに、県内を地形的な特色から分け、代表的な3つの地域について展示している。

(1) 県北西の平野部地域 奈良盆地

(2) 奈良盆地の東部に連なる地域

大和高原・宇陀山地

(3) 吉野川以南の地域 吉野山地

まず、展示ではこれら各地域の中で営まれてきた生活の基盤となった生業、ないしはその気候風土を生かした特色ある産物、すなわち稲作（奈良盆地）、茶業（大和高原・宇陀山地）、林業（吉野山地）を軸に、これらの仕事に必要な用具をその工程順にならべ、今日のように機械化が進む以前（1960年代以前）の人々の仕事の様子を紹介している。

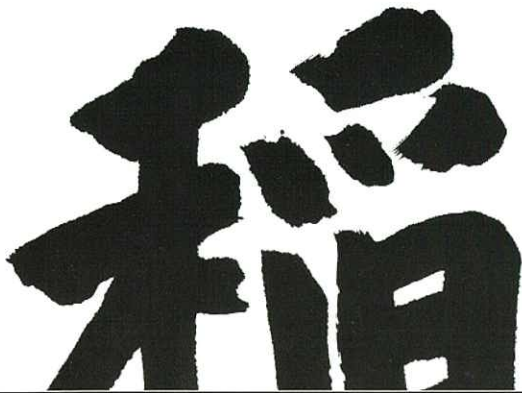
また、農村（奈良盆地、大和高原・宇陀山地）山村（吉野山地）の暮らしの一端をうかがわせる資料として食生活に関わる用具も展示している。さらに衣生活を支えるのに不可欠な「はたおり」を紹介するコーナーでは、はたを織る姿が影絵として浮かび上がり、道具を実際に使う「音」が聞こえる。暮らしの「雰囲気」を伝える試みである。

このほか「人とももの運ぶ用具」の大和川上流地域に残されていた川舟や嫁入り駕籠などは今ではほとんどみることのできない資料である。展示物の周辺にはその用具の使われ方などについて理解する手がかりとして、これに関連した絵や写真、人形などをできるだけ多く配したのであわせてご覧いただきたい。



▲奈良盆地の風景

稲作



米は、昔から日本人にとって最も大切な食物とされてきた。

私達の祖先は、よりたくさんの米をつくるために、品種や土壌の改良、農具、肥料の改良などさまざまな努力を重ねてきた。整然と区画された奈良盆地の風景や、多くのため池も、安定した収穫をめざした人々が作り上げた景観なのである。

○稲作の一年

苗代（なわしろ）ごしらえ

早いところでは、3月のはじめ頃に苗代の準備に入る。これをナワシロゴシラエ（苗代拵え）といった。苗代にする場所は各戸ともおおむね一定しており、家から便利な場所が多い。ここには、麦など裏毛は作らず共同苗代以外は牛を入れなかった。

アゼハナシ すき あぜ まず、鋤で畦の一部を取る。

アラタオコシ びつちゅうぐわ 備中鋤（三本鋤）だけで田を起こす。

コナゲ 平鋤などで一面に土のかたまりをくだいてゆく。

4月中旬頃に2回目のコナゲ。このあと畝をとって雑草を防ぐが、これをウネドリといった。

5月のはじめ、水路（ツユ）を共同体総出で手入れし、田に水を入れる。

コナゲ 水が入れば、直ちにナベビツチュウ（鋳物製の備中鋤）でコナゲ、足で踏んで十分練る。

アゼヌリ 平鋤を使って畦を塗る。

ナワシロシメ オウコ（担い棒）や代かき棒

このテーマでは、奈良盆地周辺部を中心に取上げ、この地域の主な生業である稲作の一年間の仕事と各作業で使われた用具、その節目に行われるまつり、台所の周辺を中心とした日常生活の一端を紹介しています。

奈良盆地は、県面積の2割に満たない土地ですが、古代文化の中心であり、気候にもめぐまれていたので、古くから稲作が発達したようです。現在でも県内稲作の中心であり、大和川水系やため池のほか、吉野川分水の完成によって安定した収穫量を維持しています。



▲鋤の使用（アゼハナシ）



▲備中鋤の使用



▲エブリの使用

で苗代田の表面をよくならす。

ナワシロシメの翌日くらいに耨まき（モミオロシ）が行われた。

モミオロシ 　あらかじめ種洗いをして選別し、一週間ほど水に浸けておいた種を品種別に苗代にまく。品種名を記した札を立てておく。

みなくち 水口まつり

耨まきが終わると水口（水の出入口）につつじなど季節の花をそえてマツナエ（松葉などを束ねて苗に見立てたもの）と牛玉札を立てて洗米などを供える。これを水口まつりといい、天候・水温に恵まれ種耨が順調に発芽するように祈るのである。マツナエ牛玉札は2、3月に各所で盛んに行われる「おんだまつり」や修正会（村によって「オコナイ」「ランジョウ」などとよばれる）などの折に神社や寺で授かったものである。

田ごしらえ—^{まゆうこう}牛耕—

昔は、6月中頃、春麦を収穫したあと牛を入れ、カラスキ（犁）で田を起し数回土を反転させた。

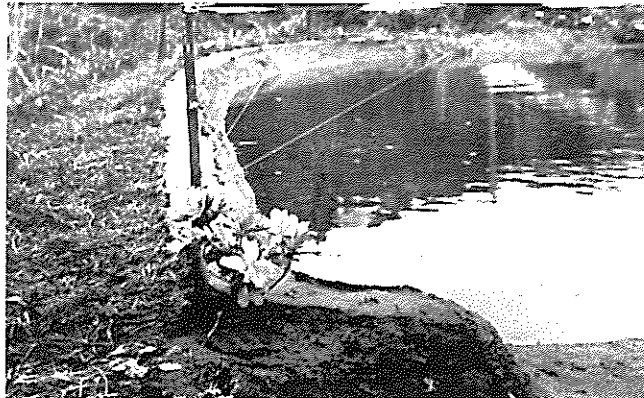
次に水を入れ、肥料（ヒカス、タネカス、マコなど）を置いた後、牛にマンガ（馬鉞）を引かせて田をよくかき混ぜる。さらに梯子などを取り付けて水田を平均に整えた。田植えに必要な水がうまく流れるように、水の入口から出口にかけてやや傾斜をつけて仕上げる。これには相当の経験を要した。

牛耕は、明治時代に著しく普及したが、各戸で牛を持つようになったのは新しいといわれている。大正の終わりから昭和のはじめにかけて頻発した小作争議の影響で、それまで小作に出していた田も持ち主が自分で耕作するようになり、一戸で2町歩（約19,836㎡）以上耕作する家が増えたためである。

また、奈良盆地中央部は、慢性的な干ばつ地帯であり、田植えに必要な水は限られた溜池の水に頼ったが、これを効率的に利用しなければならないので、田植前の仕事が一時期に集中する傾向が強い。一戸の耕作面積が増えると、手早く田植えを終える必要から、それまで2～3戸で共同利用していた牛も、各戸で持つ必要が生じたためともいわれる。



▲耨おろし



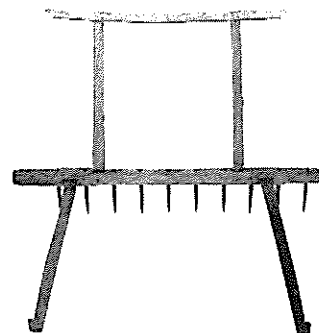
▲^{みなくち}水口まつり（大和郡山市東明寺）



▲^{まゆうこう}牛耕（^{からすき}犁の使用）



▲牛耕（^{まんが}馬鉞掻き）



▶牛で曳く^{まんが}馬鉞

畜力の効率的な利用をはかるため、田植えが盆地部より一ヶ月程早い東山中（田原、都祁、山添方面）との間での預け牛、借り牛など特色ある風習も生まれた。

なお、牛が使えないドタ（泥深い水田）では、備中鍬や、ドタ専用のイモジグワだけで田を起こした。これをドタオコシという。イモジグワは、鋳物製の鍬で、柄には竹が使われている。

田植え

かつて田植えは、現在行われている時期より約1ヶ月ほど遅く、奈良盆地では6月のチュウ（夏至、20日頃）を基準としてはじまった。大和高原（東山中）や宇陀山地は、これより約1ヶ月早く行われる。大和高原では、苗運びは男、苗取りと田植えは女の仕事であったが、これに対して盆地部では「男植え」といって田植えは男の仕事であった。

田植えは女性によって行われるのが一般的だが、奈良盆地の場合は水田が広大であるため、男手でなければ仕事がかどらないということであろうか、いつの頃からか男植えが習慣となっていたようである。

苗は、筋を通して整然と植えなければならないのでケンザオ（間竿）で間隔を計ってチョナワ（水縄）を張り、これを目安に後退しながら苗を挿してゆく。

苗代田で苗取りした苗は、適当な量を東ねたものを苗運び籠かごに入れオウコ（枋）で担いで田の畦まで運ぶ。そして植え手が次に新しい苗束が必要になるあたりを見計らって抛り投ほうりげておくのである。

○田植えにともなう儀礼ぎらい

奈良盆地の田植え前のまつりとしてよく知られるものに、野神まつりと総称されるものがある。神木しんぼくや塚つかをまつり、模擬農具を作って供えたり、水の神の化身といわれる大きな蛇しやをかたどった藁縄を成人前の少年達が担いで村の家々をまわり、祝福してまわるところもある。田植えの無事と稲の順調な生育、豊作を祈願するものといわれている。

大和高原では、田植えはじめの日にサビラケ・ウエゾメ、また田植え終いにサナブリ、ウエジマイの祝いが各戸で行われていた。



▲苗取り



▲男植え（奈良盆地）



▲苗運び



▲女植え（東山中）



▲サビラケの栗御幣くりごへい（桜井市小夫）

これに対し盆地部ではサビラキ、サナブリという言葉は聞くが、それに伴う儀礼はあまりみられない。比較的大規模で忙しい稲作を行う奈良盆地と、のどかな雰囲気をもつ大和高原との地域的特色の違いでもあろうか。

除草・管理

古くは、水田に水を深く張って雑草を防ぐ手段としていた。明治以降、大幅な増産を目指して、肥料を多く施す農法がいつそう普及し、田の水深を浅くするなど、水の管理もきめ細かく行うようになった。

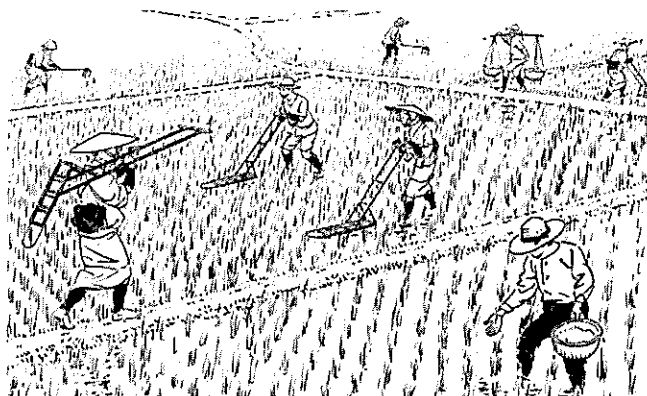
夏は、雑草の繁茂も著しく、一番草、二番草といって何度も田に入り、株間を這うようにして行う除草作業は、稲作の作業の中で最も苦しい仕事といわれた。

この時、稲の葉先で目をつけて失明しそうになったという話もよく聞く。しかしこの徹底した除草が米の生産量倍増の原動力であったともいわれている。除草とあわせて、アラカジ、二番カジといって株間をナベ備中びつちゆうや田カジ鍬で軽く耕して、土中への酸素供給を行う。

第二次大戦後、深刻な食料不足の解消を目指す増産のため、また労力の合理化のため多量の化学肥料や除草剤が水田に使われたが、薬害による人体への影響、環境破壊の問題などの議論が高まり、近年は、低公害の農薬からさらに有機農法、低・無農薬農法など改めて様々な試みがなされている。

稲作にかかわる除災行事じよさいぎやうじ

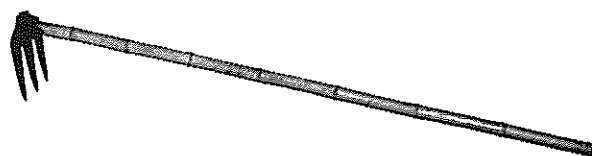
今日にいたるまで、農耕というものは基本的に自然の恵み（太陽と水の恩恵）にたよっているのであり、このことが稲作の中で多くの神まつりが生まれ、受け継がれてきた理由でもあろう。稲が実際に生育してゆく過程には、病虫害、干ばつ、風水害など様々な難関が待ち受けている。幾度となく味わった苦い経験によってそのことを知る私達の祖先は、その災厄を切り抜けるようにそれぞれの時期に応じて虫送り、雨乞い、風祈棒などのまつりを行ってきた。



▲除草器の使用



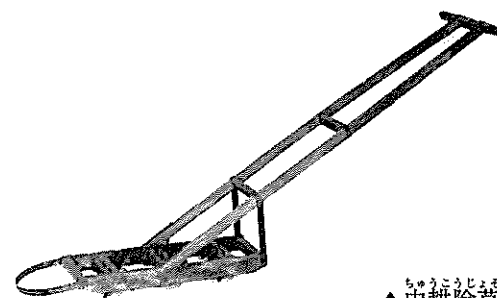
▲田の草取り



▲イモジグワ（中耕除草用）



▲コマザラエ（中耕除草用）



▲中耕除草器



▲虫送り（6月天理市中山田町で）

かんがい 灌漑

奈良盆地の自然条件として忘れてはならないのは、年間雨量が少なく、その上大和川水系の水量が不安定なことである。

田植え時期に集中して水が必要となる奈良盆地では、昔から溜池の築造が行われてきた。都市近郊農地の宅地化や山間部の過疎化などにより、20年前の半数近くまで減少したとはいえ、現在でも農業用溜池の数は大小6,500余り（平成7年調査）を数える。

必要な水は溜池や河川から自然に入るのが理想だが、慢性的な水不足にある奈良盆地では、必要な時期には水田より水路の水面が低く、常に人力で揚水しなければならなかった。

揚水用具にも様々な種類があるが、水田の条件や日照りの度合によって使い分けられていた。

水車（クルマ）

羽根の先端部を人力で踏み、羽根を回転させて水を掻き上げる。この形式の揚水車は17世紀後半に大阪で作りはじめ、全国に普及したものとされている。県内では奈良盆地など平坦部で多く使われ、各戸または2～3軒に1台必ず備えられていた。揚水能力は30cm程度だが、比較的能率もよく30才代の男なら1反（約991.7㎡）に1時間余りで水を入れた。干ばつには、水量の落ちた溜池の中へ、2段3段に設置して底水をあげたという。

ハネギツルベ

大干ばつにそなえて各水田には野井戸（深さ約6m、口1m四方）が掘られていた。平素はふたをし、上に土を置いて稲も植えたが、いざというときはこれを開き、ハネギツルベを組んでこれで水を上げた。奈良盆地では、これを「ノツブレ」とよぶ。つるべ桶がこわれるほど作業を続けたからだという。

こうして長年「大和豊年米食わず」といわれた奈良盆地も、長年の悲願であった吉野川分水の完成によって水量豊かな吉野川から安定した水が供給されるようになった。しかし、大干ばつへの備えを常に怠らなかつた祖先の知恵を忘れてはならないだろう。



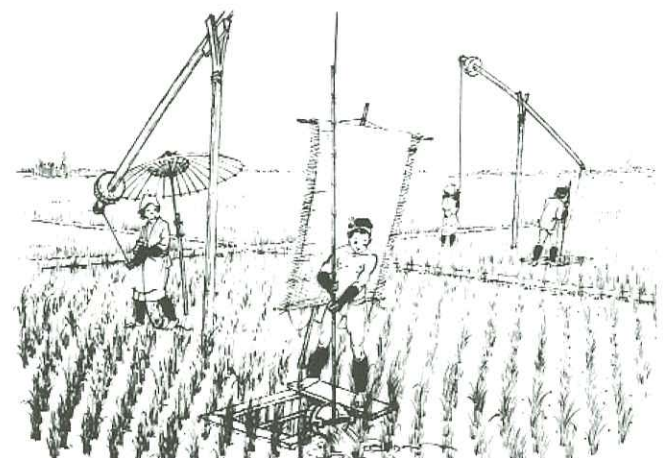
▲奈良盆地航空写真



▲水車の使用



▲三段掛け



▲ノツブレ（野釣瓶）の使用

しゅうかく 収穫（稲刈り）

奈良盆地中央部では、戦前は明治天皇がお生まれになった11月3日、天長節を目安として村中いっせいに稲刈り（田刈り）をおこなったという。大和高原や宇陀山間では、田植えと同じく収穫の時期も盆地部よりほぼ1ヶ月はやい。

早い時期に刈ると取実（または取目）が少ないといって区長から鎌止め（稲刈り始めを延期する）をされることもあったという。

稲刈りは、4株ずつを3度あるいは5株ずつ2度、計10～12株ほどを1把として束ねる。刈り進みながらそのつど束にする場合と、ひと通り刈った後にくくる場合があり、ところによって異なる。

たぶね 田舟

ドタ、フケタとよばれる泥深い水田での稲刈りには田舟を使用した。大和川とその支流との合流点付近の盆地底にあたる生駒郡安堵町、磯城郡三宅町、同川西町などでは排水が悪く湿田が多かったので、刈り取った稲を田舟に積み、水田の泥の上をすべらせて畦まで運んだ。

現在では、大和川が河川改修整備され、河床が低くなったため排水がよくなり、昔の湿田も追々乾田に生まれ変わって田舟を使う風景はみられなくなった。

湿田は盆地部だけではなく、谷あいに発達したいわゆる山田にも多くみられた。谷水がそこに集まって排水が悪いためである。田舟の使用は、県内では奈良市月ヶ瀬尾山などで近年までみられたが、これも耕地整理などがすすみほとんどその必要がなくなった。

こうして刈り取られた稲はハザ（稲架）に掛け（これをカケネともいう）2週間程度、日光と風によって十分乾燥させる。

ハザは両端に三本足その間は二本足の支柱を立て、その上に丸太や竹の横棒（カコギ、ハザ竹などとよぶ）を掛けて縄で固定する。

収穫のまつり（1）

秋の収穫は、農家にとって1年のうちで最大の喜びである。大和各地で9月から11月にかけて各村で秋まつりが行われる。村に神を迎え、



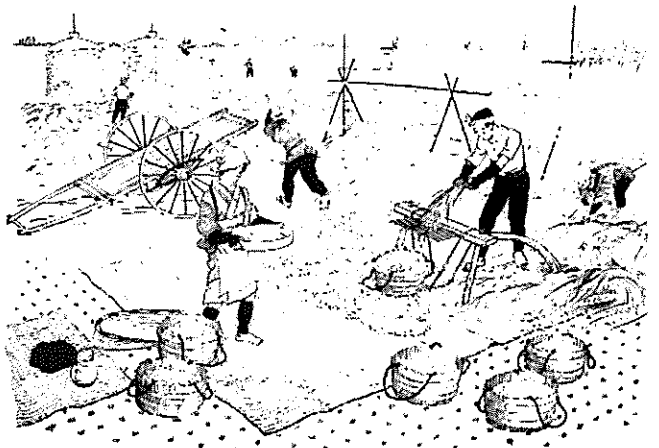
▲奈良盆地の田刈り



▲田舟の使用



▲ハザ掛け



▲田圃での稲扱き風景

無事この時期を迎えられたことを感謝し、初穂をはじめ様々な山海の産物を心を尽くして供え、人々もまた一同に会してともに分かちだたくのである。当屋（頭屋）とよばれる家に設けられるオハケ、お仮屋はその時に限り神が依りますところである。ところによっては青年団が中心となって太鼓台が力強く練り歩いたり、相撲や田楽、翁舞など芸能を奉納する村もあり、1年を通じてもっとも華やぐときである。

脱穀・調整

稲をハザでよく乾燥させたら、穂から粃を落とすイネコキという作業を行う。

昔は、田に筵を敷き、その上へカナコギ（千歯扱き）を据えて人力だけで作業をした。鉄の櫛のような部分に稲の穂先を入れて引き抜くと粃だけが落ちる。粃は大きなフゴで受けたが、足元にこぼれた粃はツツボ（土のまじった粃）と称し、別に集めて家内の食用（ツツボメシ）にした。カナコギによる脱穀作業では、粃がついたままの小さな穂先（ヤイタ）が多くでるので、さらに別の方法で脱粒しなければならなかった。カナコギで扱いだ粃をツリタノミという粃とおしでヤイタを選別し、これを筵の上へひろげて唐竿で何度もたたくと粃が分離する。

粃だけになったものをカド（農家の中庭）に運び、筵の上に広げてよく乾燥させる。

十分に乾燥させた粃は、粃すり臼にかけて粃がらをとる。これをウスヒキ（白挽き）という。乾燥が不十分だと作業に耐えられず粃がつぶれてしまう。

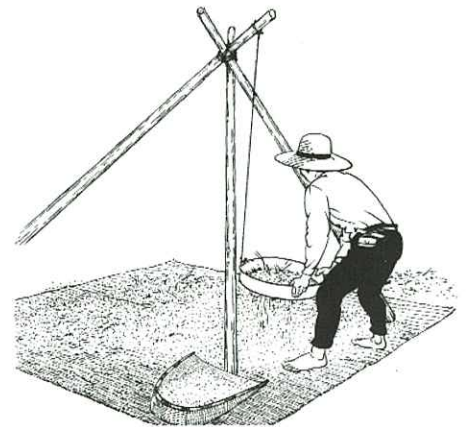
粃すり用の臼は、塩分を混ぜて固めた土に檜のハマ（薄板）を打ち込み臼目をつけたものでドウス（土臼）とよばれた。回転による上臼と下臼の摩擦によって粃がらと玄米に分離させる。大きなドウスを押し引きしているあいだ、一人がモミスクイ（粃搦い）や箕をつかって粃を臼に入れる。のちにジョウゴ（漏斗、チョウキチともいう）ができて、臼を押しながら弁を調節し、粃を補給できるようになった。ドウスの処理能力は、朝4時頃から始めて夜なべをしても、4斗俵（約60kg）14俵ほどであった。現在でもこの作業は「ウスヒキ」とよばれているが、



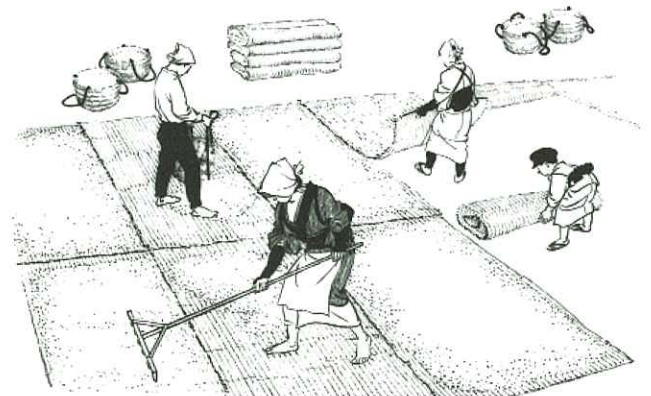
▲秋祭りに供える初穂（奈良市須川町）



▲唐竿の使用



▲吊りタノミの使用



▲粃干し（カド干し）

使う道具も変わり、動力機械となって短時間に処理でき、秋の夜長に延々に行われた苦しい仕事も昔語りとなった。

せんべつ^{せんべつ} 選別と俵詰め^{たわらづつ}

ドウスにかけると粳の乾燥具合などによって割れて屑米になるものもある。これらのものが混じりあったものを唐箕^{とうみ}にかける。風圧によってまず一番軽いスリヌカを排風口から排出させる。次に軽い小米や屑米は2番口、一番重い玄米や粳がらははずれていないものが1番口に落ちてくる。これは、一定の強さの風に向かって重さの異なるものを落下させた場合、軽いものは遠くへ、重いものは近くに落ちるという原理を利用している。

左手で選別しようとする粳がらと玄米の落下量を調整する弁を操作し、右手で風車の取っ手を時計方向にまわしながら風量を加減する。これらの調節はなかなか微妙で難しいものだった。唐箕がわが国で使われるようになったのは元禄(1688~1704)の頃からで、18世紀末には各地に相当普及していたものと考えられている。

1番口に出た重い米は、千石どおしを使って玄米と殻がついたままの粳にわけられる。玄米は粳より少し小さいので、とおしの目を通して下に落ち、粳は殻の分だけ大きいので網目を通れず、そのまま、とおしの上をころがってゆくので分離できるしくみである。

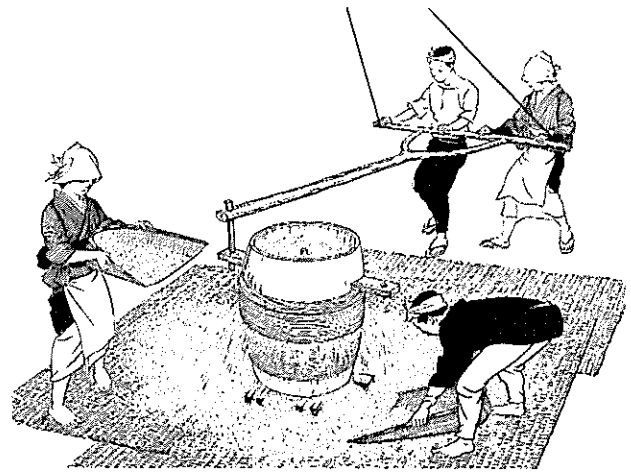
こうして分けた粳は、別に集めてドウス、唐箕^{とうみ}にかけ、選別する。このような手順を2~3回くり返し、最後には再び千石どおしにかけて玄米の大きさをそろえる。

千石どおしには、普通2種類の網目のとおしが用意されていて、粳と玄米に選別するためのものと、玄米の粒の大きさをそろえるときとで使い分けた。また、うまく選別を行うにはとおしの傾斜角度も重要で、経験が必要である。

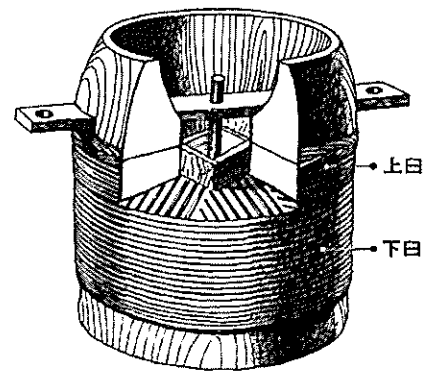
昔は、こうして選別して割れない良質の米は出荷し、小米や屑米は家内で使ったり、にわとりの餌にした。

俵詰め

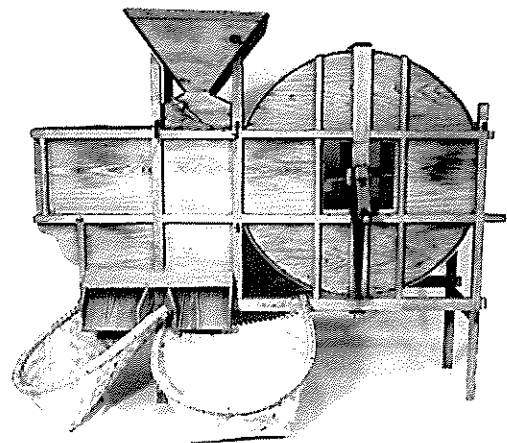
昔は玄米を俵にに入れて保存したり運搬した。



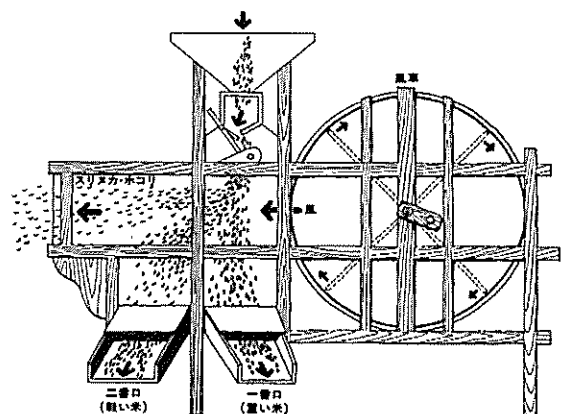
▲土臼挽き



▲土臼の構造



▲唐箕



▲唐箕の構造

俵（普通二重になっている）に詰めるには、俵の一方の口を縄で菊の花の模様のようにかがっておき（クチカガリ台を利用するところもある）、サンタ（棧俵）とよぶ藁の口あてを内俵の底にあてて塞ぎ、**糲じょうご**を使って米を入れる。1俵の定量は4斗（約60kg）で、斗櫛を使ってはかしておく。

米が入ったら、その上にサンタを乗せ、こちらの口も同じようにかがる。

俵しめ器でまず俵の胴の真ん中を十分にしめつけて縄でくくり、同様にして計4ヶ所に縄をまわして足で押さえながら強く括くくった。

とます 斗櫛（一斗櫛）

円筒形と方形（角型）がある。方形の方が古くからあったが大正時代、法令により2升（約3.6リットル）以上の計量に方形の櫛を用いることが禁止されたため、円筒型のものもつばら用いられるようになった。玄米を入れて斗かき棒とよばれる櫛などで作られた円筒形の棒を使って余分な盛り上がりをならして計る。米の入れ方、ならし方で計量に微妙な差がでるので注意深く行われた。なお、米は今では重量取引となっているが、昔は量（かさ）で取引した。1斗は約18リットル、米の重量にしておよそ15kgである。

もみ 糲じょうご

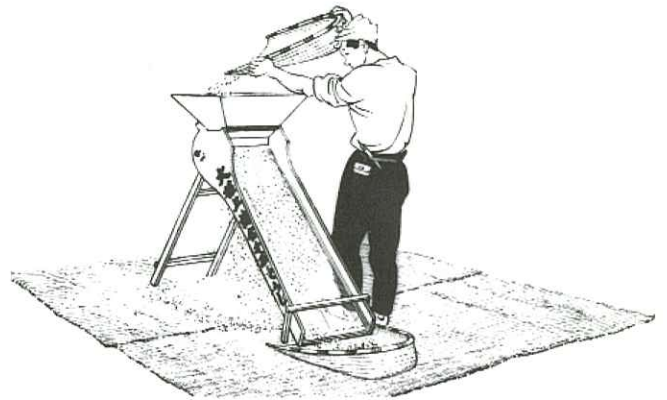
クライヌケともよばれる。底がなく、いくらでも入るところからの意味である。竹を編んだものに丈夫さとすべりのよさを増すため渋紙（和紙に柿渋を塗ったもの）を貼って使用された。

これらの作業は、12月中旬の奈良春日大社の「おんまつり」をひとつの目安として年内に終わるようがんばったというが、正月前にすべてを終えるのは困難であつたらしい。

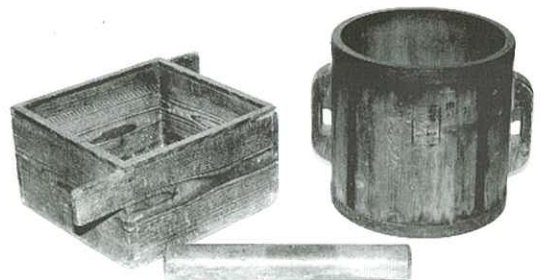
農村では、近年まで約1ヶ月遅れの旧正月を祝う風習が強かったが、年中行事は本来日常生活のリズムに沿ったものであり、新暦の正月では慌ただしくとても正月を迎える気がしなかったというのも一つの理由であろう。



▲千石どおし



▲千石どおしの使用



▲とます 斗升

▲斗かき棒



▲俵詰め



▲もみ 糲じょうご（クライヌケ）

収穫のまつり（2）

村の氏神の秋まつり以外にも収穫を祝うまつりがある。

稲刈りがすむと、刈りぬけまたはカマジマイと称して各戸のかまどにまつられている三宝荒神に、鎌と赤飯を箕にに入れて供え、稲刈作業が無事終わったことを祝って家のものも共にいただく。この赤飯は、糯米ではなく粳米（普通のご飯に炊く米）に小豆を入れて炊いたものであった。

また、今では行うところも少なくなりましたが、昭和20年代までは臼ひきの作業の終了した頃（11月末～12月）の一日をイノコ（亥の子）とよんで、イモボタ（飯に小芋をつき込んだぼたモチ）やクルミ餅（ゆでて、ひき臼でひいた青大豆のアンを餅にまぶしたもの）を作り、またイノコツキとかデンボツキとかいって、子供達が唱え歌で囃しながら藁を束ね、石を入れた菴で地面をたたき、村中の家々をまわったりした。

桜井市高田のイノコまつりは当屋の庭に青竹で一間四方ほどのお仮屋をつくり、農具や山仕事の道具の模型をこれに吊るして氏神山口神社の御分霊をまつる。このお仮屋を子供達が農具模型を奪いあいながら散々にこわしてしまう。また出された膳も足蹴にして暴れたり、神前に上げられた燈明に向かって藁束を投げつける「燈明消し」など一連の派手なしぐさが伴うことから「暴れまつり」としてよく知られたものである。

奈良盆地から東部山間部にかけてみられるイノコ行事は、アキジマイともいわれ一種の収穫祭とみてよい。また、各地の伝承からは春に里にきて収穫までを見守って下さった田の神様がこの日、山に帰られる、という意識が読み取れる。いわゆる「田の神の去来」といわれるもので、稲作農耕に関わり日本人が古くからもつ素朴な神観念のひとつとされている。



▲刈りぬけの祝い



▲クルミ餅の餡づくり



▲お仮屋のミニチュア農具（桜井市高田のイノコ）



▲イノコの鉢巻飯（同上）

冬の藁仕事

昔は「二・八月大名」といわれるように、正月から二月いっぱいには農閑期となり比較的ゆとりのある時期であったが、農家では家にも次の稲作へ向けての準備が行われていた。

次の収穫期に必要な俵や筵、日常のはきものである藁草履などをこの時期に作り貯めておいた。俵は俵編器（コヤシマタともよばれる）で、筵は筵機とよばれる垂直型の一種の織機を使って、棧俵や草履は手と足を道具として作られた。特に米は重要物資であるため、米の器となる俵と棧俵は検査が厳しく、細かな規定を守って作らなければならなかったため、相当の経験を要した。俵編器には、寸法の覚えが墨書されているものもあり、その厳密さがうかがえる。

当館には、次のように記された俵編み器が収蔵されている。

大正四年改良俵装、内俵幅、二尺二寸四カ所編ミトシ、間六寸、両端五寸トシ約十五編々上三尺七寸、目方五百匁乃至六百匁。

外俵ハ、幅三尺一寸、四カ所編ミトシ、約八十編ミ、編上、四尺二寸トス。

目方三百五十ヨリ四百五十匁。

サンタ圓徑九寸、目方五十匁乃至七十匁トス。

とあり、内俵と外俵の寸法、サンタ（棧俵）の径や目方まで詳細に規定され、守られていたことがわかる。

藁仕事は、昔から「日掛け縄綱い」と農家では言い習わされてきたように、僅かずつでも毎日の蓄えを大切にする農民としての美徳の典型であり、農業に携わらない多くの現代日本人にも習慣として受け継がれているように思われる。



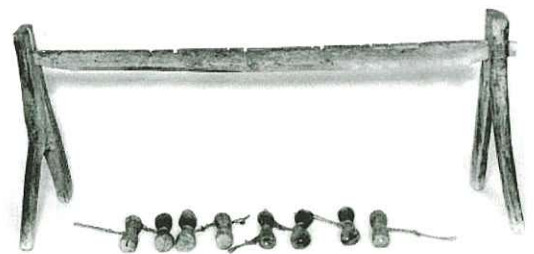
▲藁草履づくり・縄綱い



▲筵織り



▲俵編み・棧俵づくり



▲俵編器