

宮崎県椎葉村大河内地区の焼畑民具

誌名	九州大学農学部演習林報告 = Bulletin of the Kyushu University Forest
ISSN	04530284
著者名	椎葉, 康喜 内海, 泰弘
発行元	九州大学農学部附属演習林
巻/号	95号
巻号補足	
掲載ページ	p. 21-34
発行年月	2014年3月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター

Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



宮崎県椎葉村大河内地区の焼畑民具*

椎葉康喜¹⁾・内海泰弘²⁾

九州山地の焼畑農業卓越地域であった宮崎県椎葉村大河内地区において、焼畑の開墾から、火入れ、作物の播種、動物害の防除、作物の収穫、精製、保存といった焼畑農業を中心とした生活で使われてきた民具の用途と製法について記録した。1945年から1975年頃までに使用されていた33種の民具のうち、焼畑の開墾と火入れに関与した民具は6種、作付けから収穫に用いられた民具は8種、精製と貯蔵、調理に用いられた民具は19種あった。焼畑の開墾から収穫までに用いられた民具は自家製品が9種、既製品と自家製品を組み合わせたものが5種だったのに対し、脱穀と貯蔵、調理に用いられた民具は自家製品が9種、既製品と自家製品の併用が2種、既製品が8種であった。

キーワード：焼畑、民具、木製品、九州山地

Agricultural handicraft and livingware used for a swidden agriculture in Kyushu Mountains region, Okawachi settlement, Shiiba village, Miyazaki prefecture between 1945 to 1975 were recorded. In the studied 33 goods, 6 handicrafts were used for the swidden cultivation and controlled burn. Eight handicrafts were used for the seeding, protection against animal feeding and harvesting. There is no ready-made products for the field work of the swidden agriculture. The other 19 goods were used for the threshing and storage of grains. Nine goods were folk handicrafts, two goods were used in combination of folk handicrafts and ready-made products, and 8 goods were ready-made products.

Keywords : swidden agriculture, Japanese folk handicraft, wooden livingware, Kyushu Mountains

1. は じ め に

かつて焼畑農業は山地に暮らす人々の一般的な農業形態であり、中でも九州山地は焼畑農業が卓越した地域の一つであった(佐々木1972)。しかし、戦後は全国的に焼畑面積が次第に減少し、1955年以降には焼畑農業はほとんど消失した(佐々木1972)。九州山地の中央部に位置し、盛んに焼畑農業が行われていた宮崎県椎葉村(椎葉村1994)でも、同村大河内地区では高度経済成長末期1970～1975年には新たな焼畑は作られなくなり(椎葉・内海2010)、同村尾向山日当地区で伝統文化の継承を目的に小規模な焼畑が行われている程度である(椎葉村2012)。このように焼畑農業を中心とした暮らしが消失するに従い、その生活を支えた道具類も失われつつある。

人々の生活を支える道具を「民具」という。民具という言葉は渋谷敬三により1933,1934年頃に提唱され(宮本1979)、渋谷の主催によるアチック・ミュージアムの「民具蒐集調査要目」には「我々の同胞が日常生活の必要から技術的に作り出した身近卑近の道具」と定義されている(岩井2011)。民具とは「生活文化の全分野に渡って、一般の人々がその日常生活の必要から制作・使用してきた伝統的な器具・造形物の一切を包含し、国民文化または民族文化の本質と変遷の解明のために欠くことのできない資料」

(宮本1969)である。焼畑農業を基盤として育まれてきた九州山地の文化を理解するためには、焼畑農業に用いられた民具の保存とその記録が重要である。

そこで本報告では、焼畑農業の作業手順(椎葉・内海2010)および焼畑農業を中心とした作物体系と作物の利用法(椎葉・内海2011)が既に調査されている椎葉村大河内地区において、焼畑の開墾から、火入れ、作物の播種、動物害の防除、作物の収穫、精製、保存といった焼畑農業を基盤とした生活で使われてきた民具の用途と製法について記録することを目的とした。

2. 調 査 方 法

宮崎県椎葉村大河内地区で生を受け幼少期から現在にいたるまで当地区に居住している79～88歳(1924～1934生)の焼畑農業経験者6名から、2009年8月から2013年6月にかけて焼畑農業に関連する民具の用途と製法について2回以上聞き取り調査を行い、民具の撮影と採寸を行った。本報告では1945年から1975年頃までに用いられた民具について報告する。なお方言および民具の呼称にはカタカナ表記に加えて可能な限り標準語を併記した。

* Shiiba, Y. and Utsumi, Y., Folk handicrafts for swidden cultivation in Okawachi Settlement of Shiiba Village, Miyazaki Prefecture.

1) 九州大学農学部附属演習林宮崎演習林

Shiiba Research Forest, Kyushu University, Shiiba, Miyazaki, 883-0402, Japan

2) 九州大学農学部附属演習林福岡演習林

Kasuya Research Forest, Kyushu University, Sasaguri, Fukuoka, 811-2415, Japan

3. 焼畑農業に関連する民具の用途と製法

3. 1. 焼畑の開設と火入れ

ヒツナタ（柄鉈）

a. 用途

ヤボキリ（焼畑での立木の伐採（椎葉・内海2010））の際、5、6cm以下の小径木を切り倒す場合や、伐倒した木の枝を小切りにする場合に用いた（図1）。移動や作業中の携帯には、腰巻きまたは腰縄（図2）と呼ぶ紐を腰に巻き付けて身に付けた（図3）。刃に鞘をつけることはなく剥き出しであったが、怪我することはなかった。

b. 製法

刃は熊本県水上村、湯前町、宮崎県西米良村、高知県土佐市の鍛冶屋で作製された両刃のものを使用した。柄は自作することが多かった。柄木にはウラジログシやカマツカ、ノリウツギなどの堅い木を用いた。80cm程の長さの丸太を木口面でミカン割りして、割材を得た。この割材を囲炉裏の直上の天井近くに並べ、煙で燻しながら乾燥した。十分乾燥した割材を、それぞれの刃の大きさに合わせながら、シン（髄）を外してほぼ四角形に、その他の柄の部分は楕円形になるよう、鉋で切削し、鉋で整形した。図1の柄はカマツカを用いたもので、大河内地区ではノユスまたはカナモドシと呼ばれ材は強靱である（内海ほか2008）。刃の手入れには天然天草砥石を主に用いたが、1960年頃からは荒砥に人造砥石を使い、天然天草砥石で仕上げるものが多くなった。

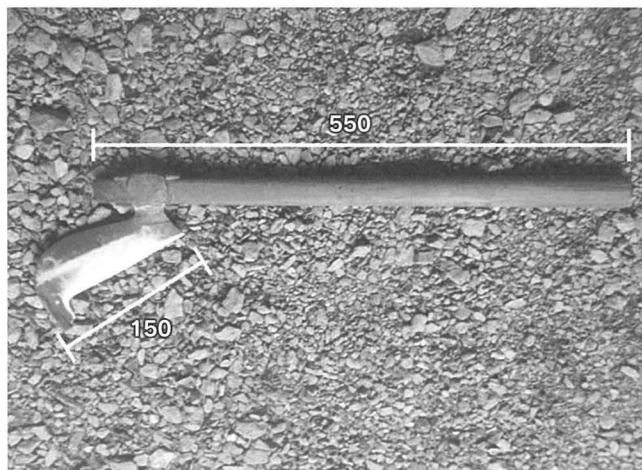


図1 ヒツナタ
柄木にカマツカを使用

コシマキ（腰巻き、腰縄）

a. 用途

鉋やカリガマ（図4）を携行するために用いた（図2）。腰に二、三重にやや強めに巻き付け、紐と腰の間に鉋や鎌の柄を中程まで斜め横に差し込み、安定するよう調整した（図3）。差す向きは利き腕に応じた。

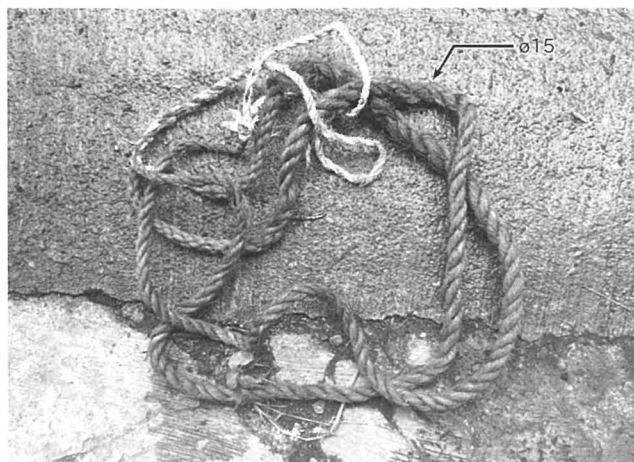


図2 コシマキ



図3 コシマキによる固定

b. 製法

カンスゲの葉やシュロの皮（正確には葉鞘）を用いたが、1960年代になるとナイロンなどの人工繊維の紐が主流となった。カンスゲの葉は初冬に採取し、陰干で乾燥させた。シュロの皮は幹と接している部分を鉋などの刃物で一周切り回し、下方から上方に採取した。縄が絡めるように網状になっている皮の繊維をほぐして取りだし、数本ずつ束ねて左右に持って縄を絡めた。これを皮をホドコスと言い、径が1～1.5cm、長さ2～3m程の縄を絡めた。スゲ縄は蓑やテゴ（図17）を作る場合にも用い、シュロ縄は背負子の背負い紐や、物を直接背負う場合にも用いられ（内海ほか2010）、牛を屋外で係留する際の紐にも使用された。

カリガマ（草刈鎌）

a. 用途

直径1cm程の灌木や細いつる、草を切る場合に用いた（図4）。移動時や作業中は腰巻き（腰縄）に差し込み身につけていた。

b. 製法（柄に用いる材）

本項を含む全ての鎌は、鉋と同じように鍛冶屋で使い勝手の良い大きさの刃を購入して用いた。刀身（大河内地区ではカナイタ（金板）と呼称）は通常の鎌より厚めのものを用いた。刀身は刃元から切っ先にかけて徐々に薄くなるものがよく切れると言われている。柄木は軽くて丈夫なヤマグワの材が多く用いられ、カシ類なども使われた。丸太そのままの心持材は曲がりや割れが生じることが多く、これをクセルと言って使わなかった。ヒツナタの柄木と同様、割材にして十分乾燥させたものを削って用いた。

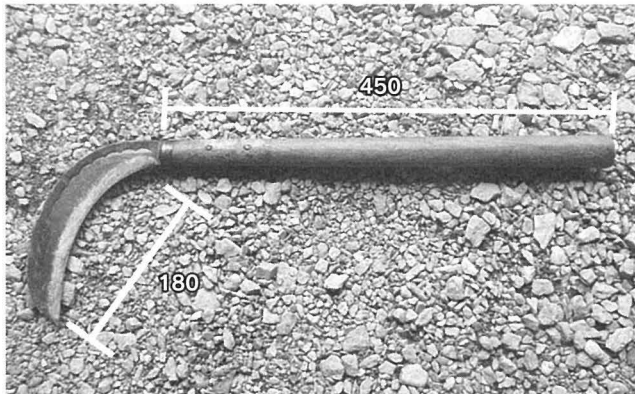


図4 カリガマ
柄木にヤマグワを使用

ゾウリンガマ、ナタガマ（下刈鎌）

a. 用途

ヤボ切りの際、直径2～3cm程の灌木やつるなどを切る場合に用いた（図5）。また、ツルが巻き付いた立木を伐倒してかかり木となった場合に、長い柄を利用して安全につるを切り処理できた。この鎌は柄が長く重いため腰に差して携帯することはなかった。

b. 製法（柄に用いる材）

カリガマに同じ。材は軽いヤマグワが最適とされたが、長尺の材が得にくいため、カシ類も使われた。

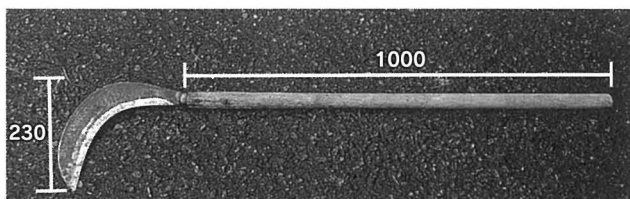


図5 ゾウリンガマ
柄木にウラジログシを使用

コシノコ（腰鋸）

a. 用途

ヤボ切りでは、幅6～7cm、長さ40～50cm程の「ササ歯鋸」（図6）と呼ばれる小型の鋸で、径が3～25cm程の木を切り倒したり、伐倒した木を小切りにする場合に用いた。

直径30cm程以上の木を切る場合には「改良歯鋸」（図7）というササ歯鋸を改良した幅8～12cm、長さ60～80cm程の鋸を用いることが多かった。改良歯鋸は労力が軽減されるため利用頻度が高かった。サヤに紐を取付け、腰に結び付けて作業したことから腰鋸と総称した（図8）。

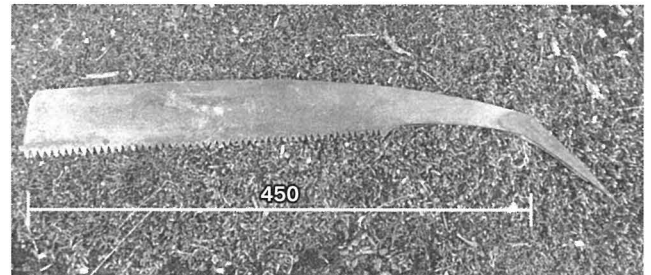


図6 ササ歯鋸

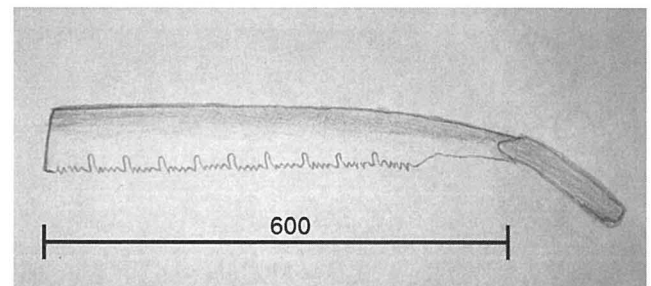


図7 改良歯鋸

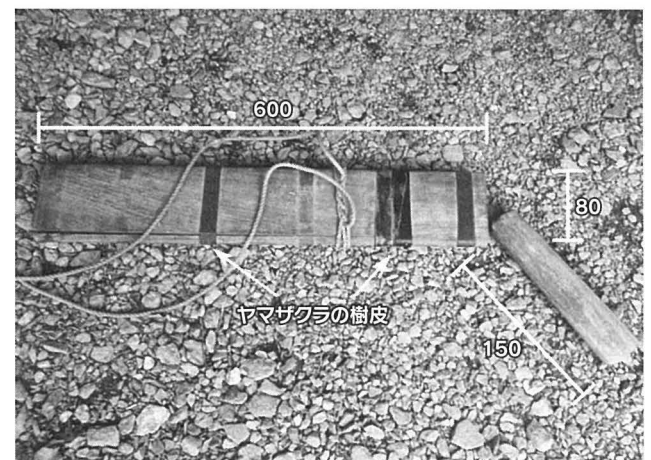


図8 コシノコ

b. 製法（柄に用いる材・ケースに用いる材）

柄木にはキリ、カシワ、ヌルデ、スギなど心材の中心部が柔らかい丸木を用いた。作業に適した長さに切り、楕円形状に削って仕上げた後、丸木の中心部の髓を鋸のサイズに合わせて細工し、鋸を打ち込んで取り付けた。鋸の取り替えは比較的容易に行えた。歯の目立てには市販のヤスリを使用した。鋸を納める鞘はホオノキ製が多く、スギでも作られた。鞘（図8）の固定には金属製の釘は殆ど使わず、モウソウチク製の釘を自作して用いた。鞘を締め付けるた

めにヤマザクウラの樹皮を加工して帯とした(図8)。1965年頃からチェーンソーが普及すると腰鋸はほとんど使われなくなった。

テイ

a. 用途

ヤボ(焼畑)に火入れを行う際の火種とした(図9)。まずたき火を起こしてテイに着火し、ヤボの斜面上部の着火位置から徐々に斜面下方へ移動しながらテイで着火し、ヤボ焼きを行った(椎葉・内海2010)。

b. 製法

スズタケ製のものは枯れた桿を長さ1.5m程に切り、20本程を一束として3、4カ所をクズやアオツブラフジなどのツルでやや弱く縛った(図9上)。ハチクの場合は1cm幅に小割した桿を30本程束にして同様に縛った(図9下)。火入れを行う数日前に作り、十分乾燥させた後に用いた。

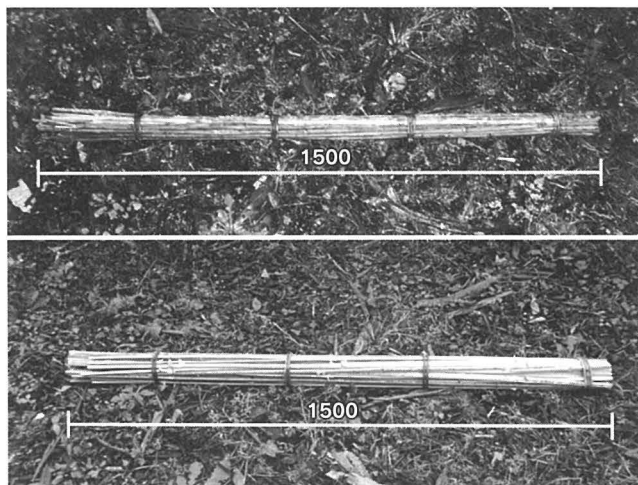


図9 テイ
上：スズタケ製、下：ハチク製

ヒケシボウ(火消し棒)

a. 用途

ヤボ焼きの時、ヤボの周辺への飛び火による延焼を防ぐために用いた(図10)。火入れの際、着火役以外の者は火消し棒を持ち、飛び火や延焼が生じた場合は叩いて消火した(椎葉・内海2010)。付近に水場がある場合は事前に濡らして使うと効果が増した。

b. 製法

長さ1.5m～1.6m程、握る手元の径が4cm程ある枝(幹)で枝先部が繁ったものを選び、手元から小枝を落として残った枝先部分60～70cmをつるなどで縛って箒状に作る。針葉樹ではスギ、ヒノキ、イヌガヤ、ツガなどを用い、広葉樹ではヤブツバキやウラジロガシ、アセビ、ソヨゴなどの常緑樹の生枝および適当な小径木の立木などを用いた。

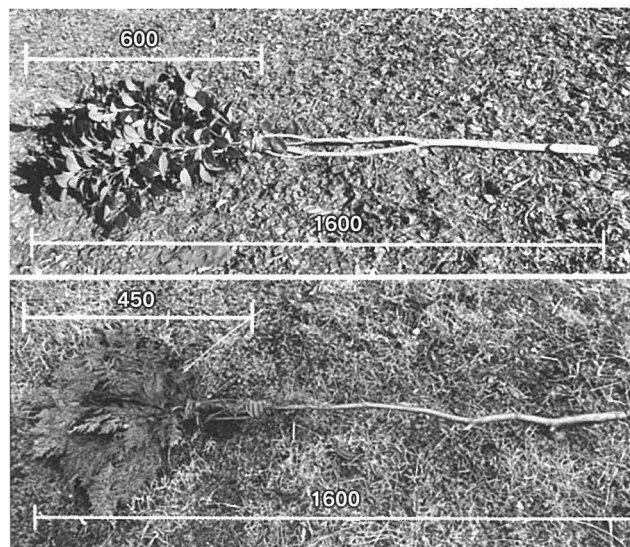


図10 火消し棒
上：ヤブツバキ製、下：ヒノキ製

3. 2. 作付けから収穫

トウグァ(唐鋤)

a. 用途

焼畑に播種した後、種子に土を被せるのに用いた(図11)。火入れ後の焼畑には木や竹の根などが多数燃え残ったまま露出しており、深く耕せなかった。そのため種子に土がわずかに被るようにした。この作業をハタケウチ(畑打ち)といった。

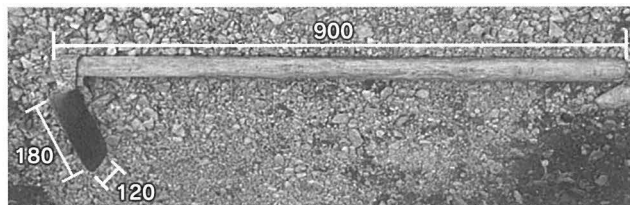


図11 トウグァ
柄木にウラジロガシを使用

b. 柄の製法

鋤の刃は熊本県水上村、湯前町、宮崎県西米良村から既製品を購入したが、柄はそれぞれ自ら付けることが多かった。柄木はウラジロガシなどの堅い材を選択した。丸木は使わず、割材を加工して用いた。

カリガマ(草取り鎌)

a. 用途

焼畑作物の除草に用いた(図12)。この鎌の刃は小型で刀身が薄く軽いため、堅い灌木類などを切るのには適さない。焼畑での除草の際、根の浅い雑草はそのまま引き抜けるが、根の深いつる類や、根の丈夫な雑草をひき抜くと、根の浅い作物も同時に抜けてしまうことがある。そこで鎌で地際から切り取って除草することが多かった。この場合

刈り取る雑草類を一方の手で保持し、根に近い部分を刈り取るようにした。携行には腰巻き（図2）を用いた。

b. 製法（柄に用いる材）

草取り鎌は、小型の軽いものが好まれたので、柄木も軽いヤマグワの割材などが多く用いられた。その他の製法は焼畑開設時に用いるカリガマと同じであった。

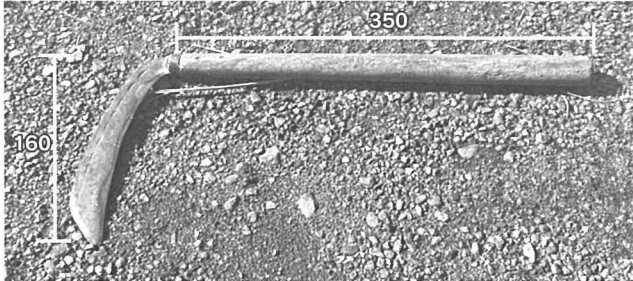


図12 カリガマ
柄木にヤマグワを使用

カビ（蚊火）

a. 用途

野外作業の際、蚊などの害虫から身を守るため、カビの端（図13左端）に着火して煙を生じさせて蚊、蚋、メマトイ（小型のハエ類、大河内地区ではメツナギという）といった害虫を追い払った。作業中カビは腰に付けたまま用いた。石川県でも「カブ」と呼ばれる同様の民具が報告されている（宮本1979）。

b. 製法

長さ30～40cm、径が6～8cm程の藁で覆われた円筒の中に、クズの根からデンプンを採取した後の絞りかすや、綿、布、または朽木（図14）などを小割にして、乾燥させたものを詰めて包み、2～3本の藁をひとまとめにして4～5カ所を軽く縛った。

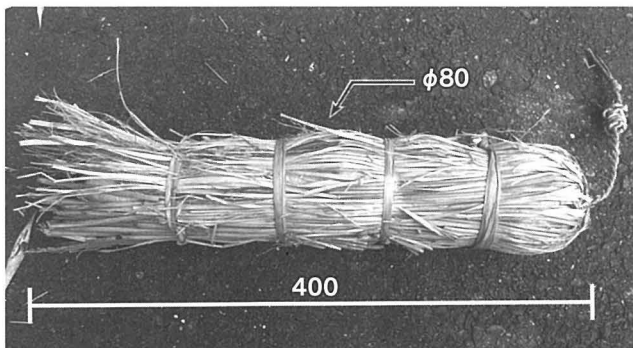


図13 カビ

クチキ（朽木）

a. 用途

野外作業時にカビの内部に収納した（図14）。作業範囲が狭い場所では、やや大型の朽木に直接火を付けて害虫よけとすることもあった。

b. 製法（煙を発生させる材料）

立枯れたケヤキやタブノキ、シデ類などの朽木を斧で小割にしたり、腰鋸で挽き割ったものを乾燥させて保存しておく。湿気を避けるため、椎茸乾燥小屋や倉庫内の高い位置で保存した。

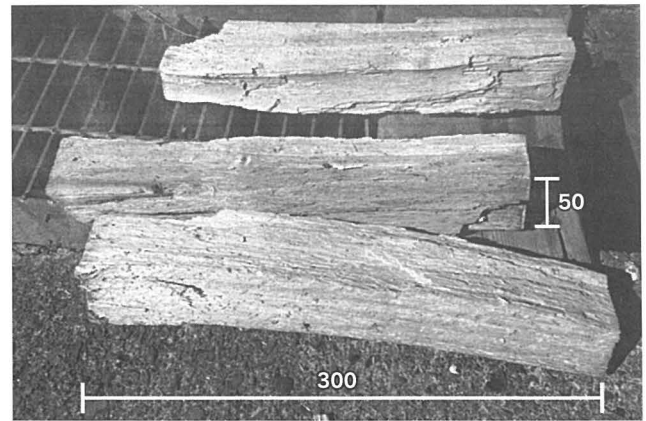


図14 朽木

カカシ（案山子）

a. 用途

様々な服装の人に似せたカカシを畑の周囲に多く立て（図15）、カラスやカケス、アオバト、キジバト、ホオジロ、ヤマドリといった鳥類を脅して追い払い、播種した種子や結実した作物を保護した。

b. 製法

竹類や藁、古衣、布類などを利用して、できる限り派手な装いで人物に近い形を作った。



図15 案山子

カガシ（嗅がし）

a. 用途

結実中の作物を獣害（イノシシ、シカなど）から守るため、強い臭いを染みこませた布や衣類を畑の周囲に多数つり下げた（図16）。

b. 製法

人の汗が染みこんだ布や衣類に廃油を浸して作った。



図16 カガシ

テゴ（腰付籠）

a. 用途

ツヅラフジ製のテゴ（図17左）は、ツルが丈夫なので林産物などを背負って運搬するために多く用いられた。大河地区では「カズラテゴ」と呼ばれる。様々な形に作られた製品は飾り物としても使われる。一方、比較的小型で腰に紐で巻き付けて用いる籠を「コシツケテゴ」（図17右）と呼び、実ったヒエを根刈りせずに穂だけを生えたまま切り取って収穫する場合の入れものとして用いた。また、シイタケと山菜類の採取や様々な穀物の収穫などに用いられた。ミツバアケビを用いることが多かった。

b. 製法

地際から地表に匍匐している当年生のつるをテゴ作りに用いる（内海ほか2010）。木に巻き付いたつるは、巻き癖がのこり通直ではなく、加工し難いため用いない。収穫したつるは1ヶ月程度乾燥させる。テゴは底の部分から編み始め、物を入れる口の縁を最後に仕上げる。編み上がったテゴに背負い紐や腰付け用紐を付ける。

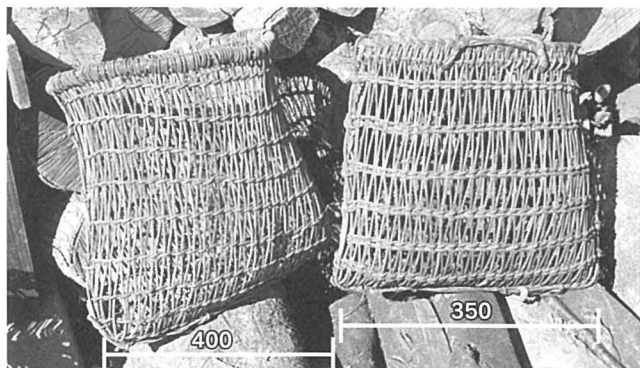


図17 テゴ 左：カズラテゴ、ツヅラフジ製
右：コシツケテゴ、ミツバアケビ製

カリガマ（ヒエ刈鎌、草取り鎌に同じ）

a. 用途

ヒエの収穫時に根刈り作業を行う場合に用いた（図12）。刈り取るヒエガラ（ヒエの穂と茎）を一方の手で保持して

刈り取る。

b. 製法

草取り鎌に同じ。

ヒエチギリボウチョウ（稗ちぎり包丁）

a. 用途

ヤボ切り時に根を残して剪定した木にかけた竹竿や、トビイ（焼畑に設置するヒエの簡易保存場所、椎葉・内海2011）で保存しておいたヒエガラ（図18）から穂（図19右下）を採取した（図19）。採取時には筵（むしろ、図24）を敷き、座り込んで穂先を膝元に引き寄せて一穂ずつちぎった。なお竹竿の固定には、クズやツヅラフジ、ミツバアケビなどのつるを用いた。

b. 製法

刀身は古くなった小型の鎌を切断して刃渡り5～7cm程になるよう加工した。柄木はキリ、ヌルデ、ウツギ類など髄が大きく鎌の中子を打ち込みやすい木を加工して用いた。

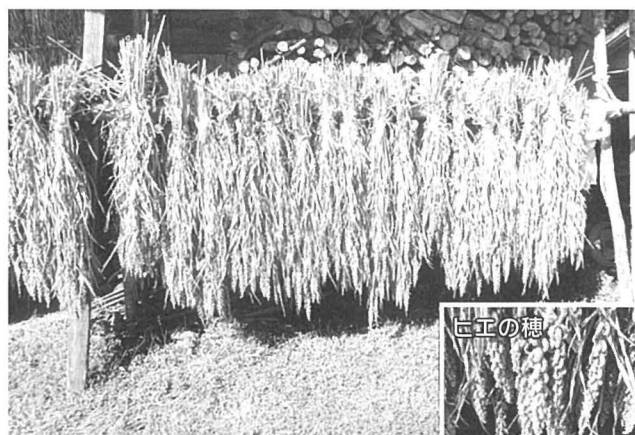


図18 ヒエガラ
左：竹竿に干したヒエガラ、右下：ヒエの穂

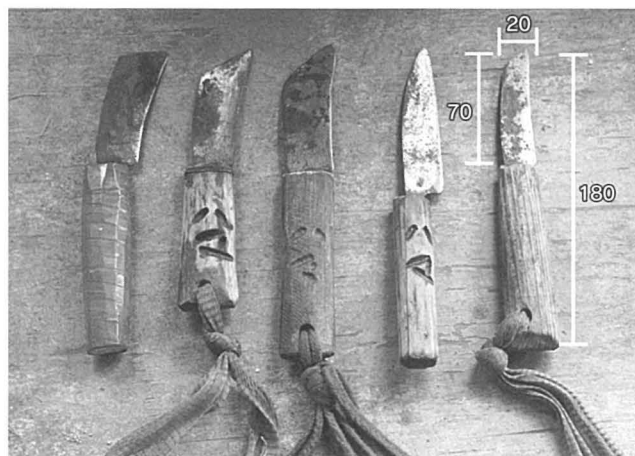


図19 ヒエチギリボウチョウ

3. 3. 精製と貯蔵、調理

ヒエドウラ

a. 用途

トビイや焼畑のそばに設置されたヒエちぎり小屋で採取したヒエの穂を詰め、背負って運搬したり、納屋や蔵で一時保存するための容器に用いた (図20)。

b. 製法

ススキ (大河内地区ではカヤと呼称) やチガヤ (大河内地区ではマカヤと呼称) の葉がついたままの茎を用いる。編み台 (俵、菰 (こも)、ダツ (割った竹で編んだ円筒状の袋 (内海ほか2008)) などを編む台、図21) を用いて編んだ。俵と菰の胴体を編む際、茎が大きい場合は長さ80cm程に切り、茎を横にして4カ所程を概ね等間隔になるように細目の藁縄で一本づつ編んで筵状にのばす。円筒状にした時の径が40cm程になったところで編むのを止め、底と入れ口の蓋は稲藁をやや厚めで円筒状に加工したものを取り付けした。また、茎の細いものは長いままで3~5本程でまとめたものを1本分として編み、80cm程の長さになると切らずに折り曲げ、新しい茎を継ぎ足しながら編んだ。

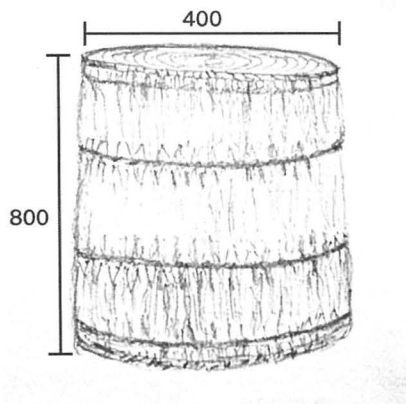


図20 ヒエドウラ

アミダイ (編み台)

a. 用途

俵、菰 (こも)、ダツ を編むのに用いた。編み方はまずハチクなどのヒゴ (幅1.0~1.5cm) やススキの茎といった主材の1本目に4カ所から編み縄やつるを2本づつ結び付け、それぞれの縄の50~60cm程を編み代として残して、先端をコマに巻き付ける。1組2本の一方のコマは編み台の手前に、別のコマは編み台の上を通して奥にかけ置く (図21)。2本目以降の主材は既に編んだ主材の横に配置して2本の縄で挟み、台の手前のコマを奥に、奥のコマを手前に振り分け、コマの重さを利用して編み目を締めながら主材を繋いでいく。縄が短くなってきたらコマに巻いておいた縄をほどいて編み進む。

b. 製法

編み台の柱には角材または丸太が用いられ、横板を釘などで固定した。柱材には二股になったネムノキを二つ割り

にしたものが多く使われた。これはネムノキの材が割りやすかったためである。縄を巻き付ける重りはコマまたはコモガキといい、カシ類が重さがあり多用された。長さ12~15cm、直径6~8cm程の幹を糸巻き型に削り、縄を巻き付けやすくした。

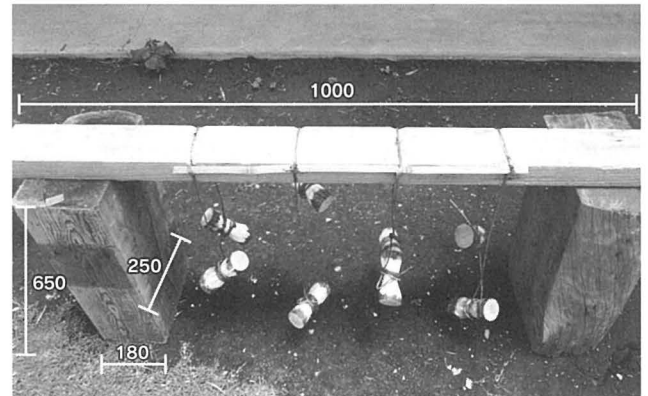


図21 アミダイ
簡易な仕様の復元品。柱はツガ、横板はヒノキ、コマはウラジロガシ製

アマとクド (竈 (かまど))

a. 用途

ヒエを精製するためには採取した穂から小粒の実を取り出す必要がある。しかし湿気を含んだ穂からは実が落ちにくいので、アマ (図22) を用いて穂を乾燥させた。土間にあるクド (竈) (図23) の上に穂を入れたアマを置き、クドの火で乾燥させた。大河内地区ではこの作業を「アマコウカシ」という。

b. 製法

ハチクやマダケを割って得た幅1cm程のヒゴで直径1.2m、深さ30cm程の円形に編み、篩 (ふるい) のように仕上げる (図22)。アマの底には両方から二人で運べるように二本の小さな丸木や丸竹を通して取り付け。編み目はヒエの穂がこぼれない5~6cm程とした。

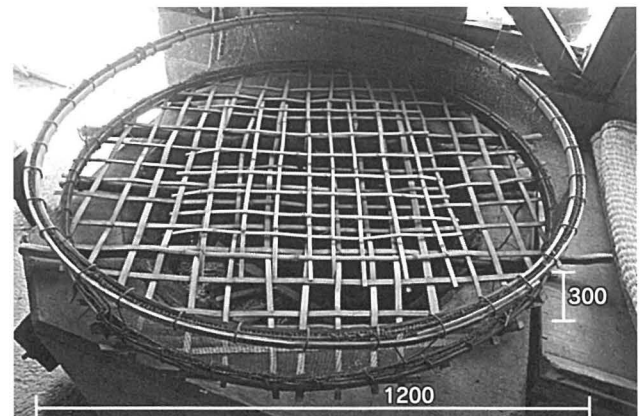


図22 アマ

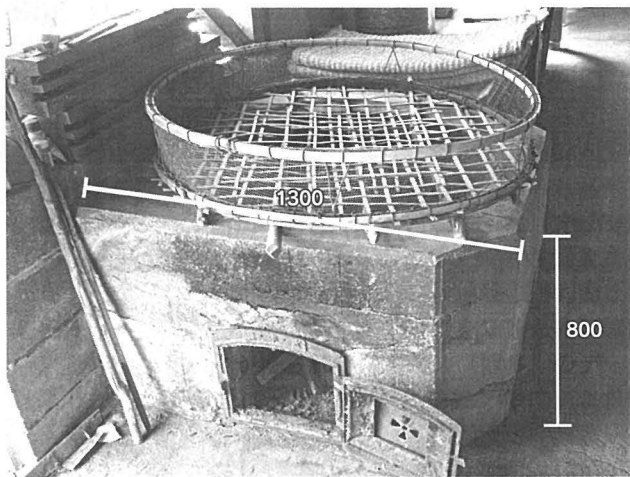


図23 クド

ムシロ (筵 (むしろ))

a. 用途

アマで十分乾燥させたヒエの穂から実を叩き落とす（大河内地区ではアヤスという）時に作業現場に敷き（図24）、その上にヒエの穂を置いて、アヤシボウ（図25、26）や杵（図27）などで実を叩き落として集めるための敷き材とした。

b. 製法

全体が稲藁を編んで作られた既製品であった。

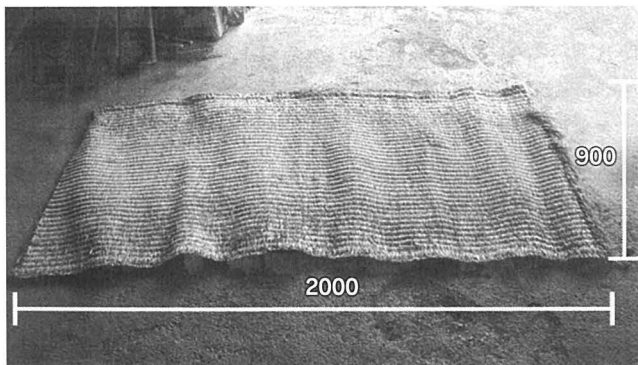


図24 筵

ヒエアヤシボウ (稗あやし棒)

a. 用途

筵（むしろ）に広げたヒエの穂を叩き、実をほぐした（図25）。木口ではなく平（柃目ないし板目）の部分で叩いた。鹿児島県いちき串木野市では同様のスギ製民具がアワウチドンジ、マメウチドンジとよばれアワの脱穀に用いられていた（小野1969）。

b. 製法

振り上げて落とすことを繰り返すため、打撃部、握り棒ともにスギやヒノキなどの比較的軽い針葉樹が用いられた。

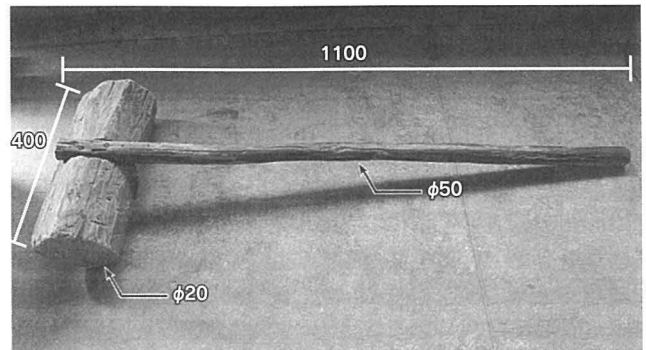


図25 ヒエアヤシボウ

ミアヤシボウ (実あやし棒)

a. 用途

ヒエアヤシボウと同様にヒエの穂をムシロに広げてやや強く叩き、実を落とした（図26）。ミアヤシボウは本来アズキの鞘から実を叩き落とすため棒であるが、ヒエの実アヤシにも用いられた。鹿児島県鹿児島市ではマタボウ、フタマタとよばれ堅木で皮付きのままのほうが使いやすいとされた（小野1969）。岩手県ではマトリマッカと呼ばれ、同様に穀類、豆類の脱穀に用いられている（宮本1979）。二股の棒は1本の棒よりも広範囲に叩くことができ、アヤシ終わりに残った茎や枝（大河内地区ではシナガラという）から実を取り除く際に、シナガラを上下にふるいやすかった。

b. 製法

手に持ち叩いて実を落とすため、比較的軽く折れにくい樹種の幹ないし枝で均一に分岐している部分を選び、握る箇所が大きい場合は自分の手に合うように削って細くし、細すぎれば紐などを巻き付けて太くした。また二股の間隔が狭い場合、広すぎる場合、また微妙に曲がっている場合などは火で炙って間隔や曲がりを調整し、分岐箇所から先端までを徐々に細くなるように鉋で削り、形状を整えた。樹種はサクラ類、ヤブツバキ、キブシ、リョウブ、ヤマハゼ、ハイノキなどを用いる。均一に分岐している理想的な二股部を見つけるのは大変であった。

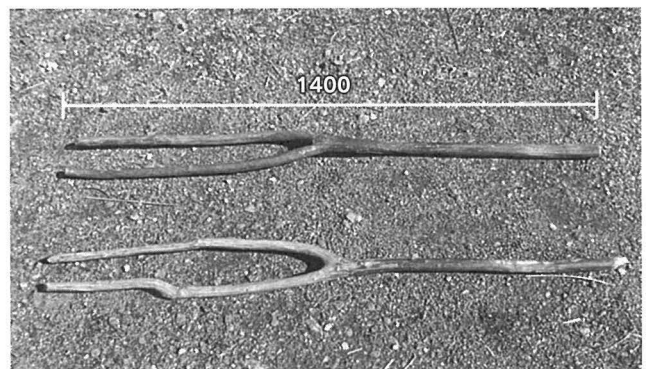


図26 ミアヤシボウ

キネ（杵(きね)）

a. 用途

アマで乾燥したヒエの穂を筵に広げ、杵を横長にして叩いて小粒の実を落とした（図27）。この杵は本来、つき臼（図30）とともに餅つきやヒエつきに用いられるが、ヒエアヤシボウがない場合に用いられることがあった。

b. 製法

杵材には、堅いヤブツバキ、ヒメシャラの心持ちの丸太を乾燥させたものが、柄木にはクリを割材にし、乾燥させて加工したものが多く用いられた。柄を差し込むほぞ穴は必ず四角形とされた。これは鍬や鋤、鶴嘴（つるはし）などで用いられている楕円形のほぞ穴と比較して、長時間使用しても緩みにくいためといわれている。

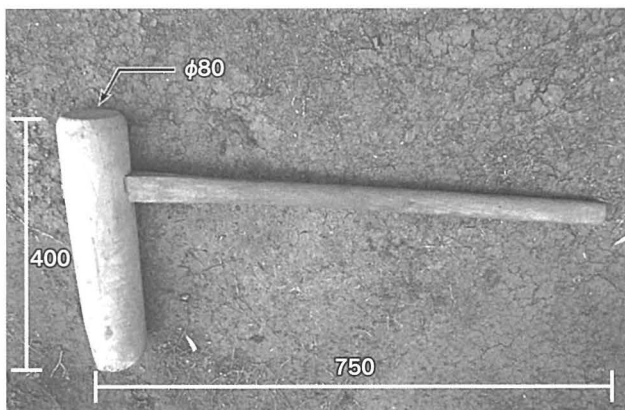


図27 杵

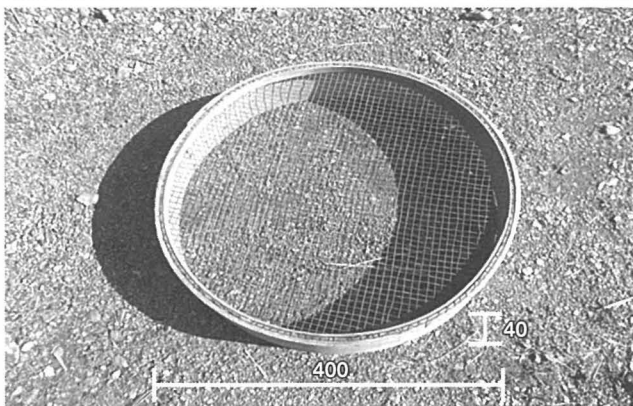
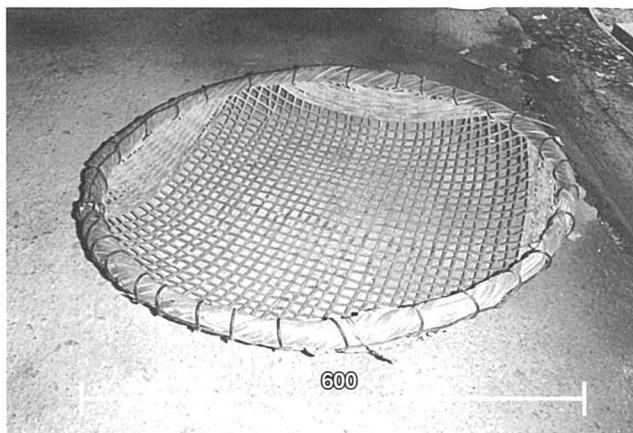


図28 ショウケ
上：自家製品、ハチク製、
下：既製品、杵板はスギ製。

ショウケ、モミトオシ（篩(ふるい)）

a. 用途

ヒエアヤシボウで実を落としたあと、穂柄（実をアヤシた後の穂）と実を入れ、ゆすって網の目を通して落ちてきた実を選別した（図28）。

b. 製法

1960年(昭和35年)代頃まではハチクを割った簀（ひご）で編んで作られていた（図28上）が、その後、底に金網が張られ杵板にスギやヒノキを用いた既製品（図28下）が用いられるようになった。

アシブミダッコクキ（足踏み脱穀機）

a. 用途

ペダルを足で踏んで函付きのドラムを回転させ穂を脱穀した（図29）。主にイネやムギなどを脱穀するときに用い、ヒエとアワの脱穀にも希に用いられた。

b. 製法

既製品を用いた。足踏み脱穀機は大正時代に普及し、年々効率の良い物が使われるようになった。昭和30（1955）年代ころまで使用された。

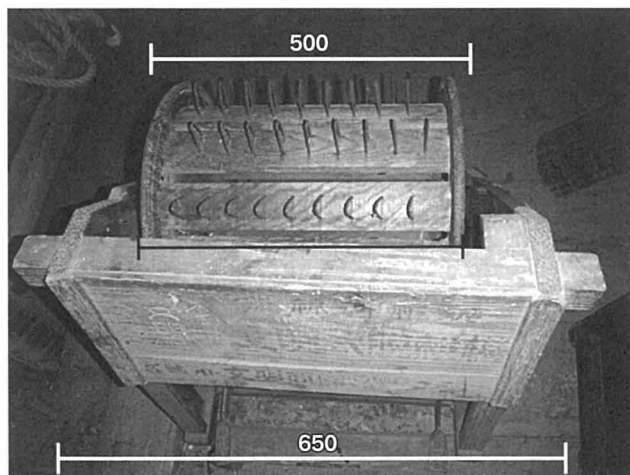


図29 足踏み脱穀機

ツキウス（搗き臼）

a. 用途

臼の上部の凹んだ部分に穀物類や蒸した餅米などを入れて杵により搗いた（図30）。餅を作るのが主であったがヒエの脱穀に用いることもあった。

b. 製法

臼材には殆どケヤキの丸太が用いられた。直径40～50cm、長さ60～70cm程に切断された丸太の横断面を碗状に削った。70kg以上の重さがあるため、「取り手」というくりぬき（図30矢印）を臼の側面の3カ所に均等に配置し持ち運んだ。取り手が3カ所あるのは3人で持ち運ぶ際に取り回しやすいためであるが、縁起をかついで「四（死を想起させる）の言を外した」ためだとも言われている。

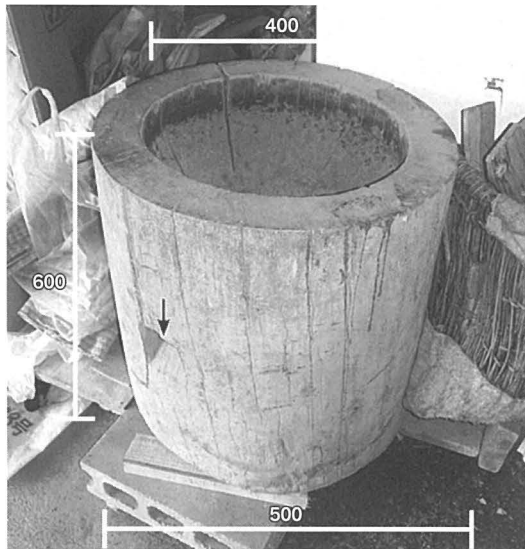


図30 搗き臼

ヒキウス（碾き臼）

a. 用途

円柱状の石2枚を上下に重ね、上方の石を回転させながらすりあわせて穀物を粉砕する（図31上）。実だけにしたヒエを上臼のモノイレ（くりぬき、図31左下）に入れ、上臼の回転棒を人力で反時計回りに回転させて外皮を擦り剥く。擦り剥かれた実や外皮は下方の石の上面に切り込んである目（上下石の重なる溝状の部分）（図31右下）に沿って外側に出てくる。この状態のヒエはコメに例えると玄米である。回す速度は1分間に30～50回転程度で、速く回すと粗い粉になり、遅く回すと細かい粉になる。細かい粉が好まれるソバを碾く場合は低速で、大粒でも良いトウモロコシでは高速で回すなど穀物に合わせて調節した。

b. 製法

本体は既製品であった。円柱状の上下2個の石からなり、長期間回転作業を行うと上下の石の重なる部分に切り込んである臼の目が徐々に摩耗して浅くなり、実の擦り剥けが悪くなる。この場合は、主に熊本県球磨郡の碾き臼の目切り専門の職人（大河内地区では臼の目切りじいさんと愛称

された）に目切りと、上下の石の重なる部分の接触および回転の調整を依頼した。回転棒は自家製でアカマツが多く用いられた。臼の芯には堅いアカガシ等のカシ類を用いた。

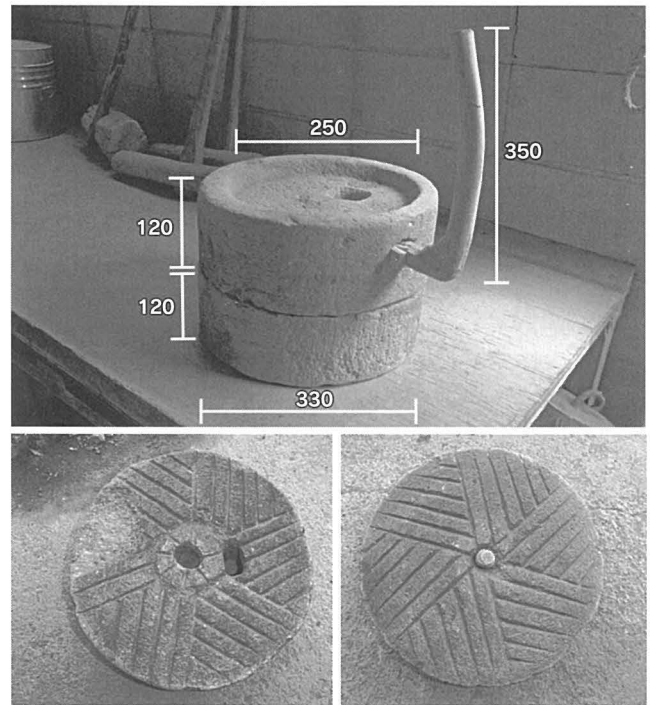


図31 碾き臼

テミ（手箕）

a. 用途

碾き臼で挽いたヒエや杵で搗いたヒエを、手箕の手元のくぼみに適量を入れ、両手で左右の縁を持って先端だけを連続的に上下に振り、糠を飛び散らして取り除いた（図32）。大河内地区ではこの作業を「ヒエをさびる」という。さびた後に穀物の大半は別の容器に移す。小石や茎、枝屑などの異物が混じった少量の穀物は、手元のくぼみから先端に擦りあげ、手箕を傾けてくぼみに転がり落ちた穀物をまた他の容器に移し、残った異物は取り除くことを繰り返す。手箕を持ち上げる角度は穀物の形状により調節した。

b. 製法

ハチクやマダケを太めに割った竹材と小丸太材とで縁や骨組みを作り、その間を細い簀で編んで仕上げる。手箕の縁に用いる木にはガマズミやタンナサワフタギなどの折れにくい木を選択し、その固定にはツヅラフジのつるを多く用いた。

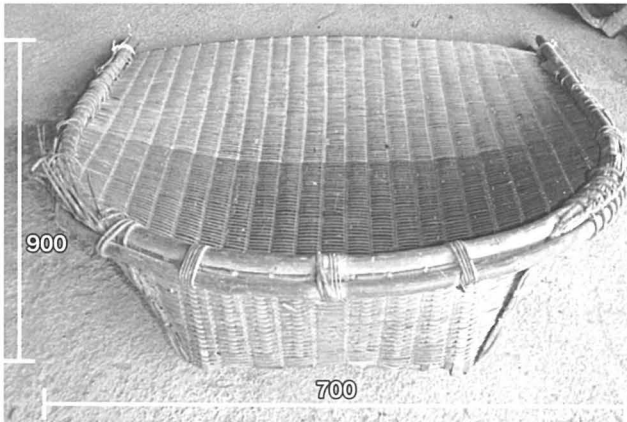


図32 手箕

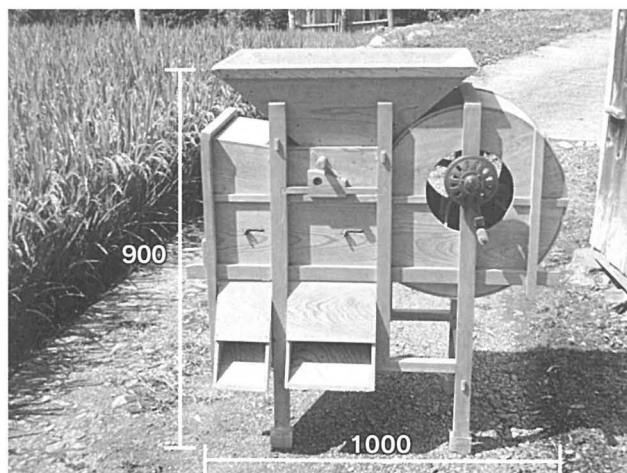
トウミ (唐箕)

a. 用途

唐箕の内側には4枚の扇板からなる翼車が設置されており、そのハンドル(図33右側)を人力で時計回りに回転させて風をおこし、穀物を精選してシイナ、粃、塵芥、糠などを取り除いた。碾き臼や杵で脱穀したヒエを最上段の器に入れておき、正面の中央附近にあるつまみで粒の落下量を調整すると、重さの違いにより糠や塵芥は図33左側の吹き出し口から吹き飛ばされ、精製されたヒエ粒は正面下方の右出口から、シイナ、粃はその左出口から取り出せる構造となっている。大量の穀物を精選する場合は効率的な唐箕を用い、少量の穀物を精選する場合は簡便な手箕を用いた。

b. 製法

球磨郡や大河内小崎の専門大工によって、主にスギ、ヒノキ材を用いて作られた。大河内地区でも古くから使われていた。

図33 唐箕
1960年代の既製品、スギ製

キバコ (木箱)

a. 用途

精製されたヒエやその他の穀物類、乾燥椎茸を保存した

(図34)。木箱にネズミが穴をあけることがあり、人々を困らせた。

b. 製法

気密性が求められたため、多くは軽いスギを用いた既製品で、様々なサイズが古くから使われた。自家製の木箱も少数ながらあった。1950年代頃にブリキが流通するようになると、ネズミ対策として木箱の内側にブリキを張らせたものが利用された。自家製木箱にブリキを張ることもあった。また同時期にセキタンガンと呼ばれる石炭を収納する缶や、ブリキで作られたブリキカン(図35)も流通するようになり、既製品および自家製の木箱は徐々に姿を消した。

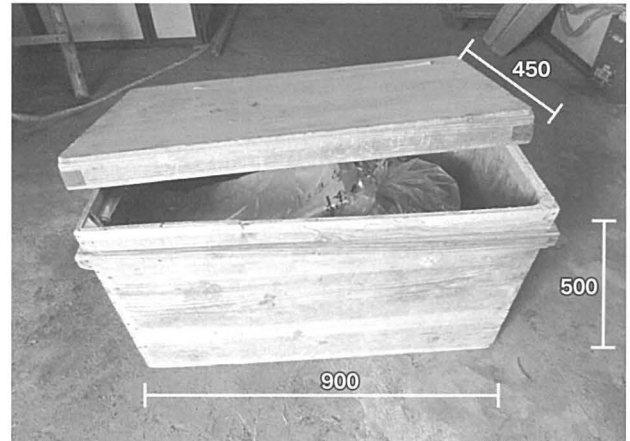


図34 木箱

ブリキカン(ブリキ缶)とセキタンガン(石炭を入れていた一斗缶)

a. 用途

精製されたヒエやその他の穀物類を保存した(図35)。ブリキ缶やセキタンガンはネズミに穴をあけられない利点があった。

b. 製法

1950年代以降に既製品を用いた。セキタンガン(図35右)は都市部から商人が海産物(主に乾物)や菓子類、食用油などを入れてきたものを使った。ブリキで作られたブリキカン(図35左)は大河内で市販された。

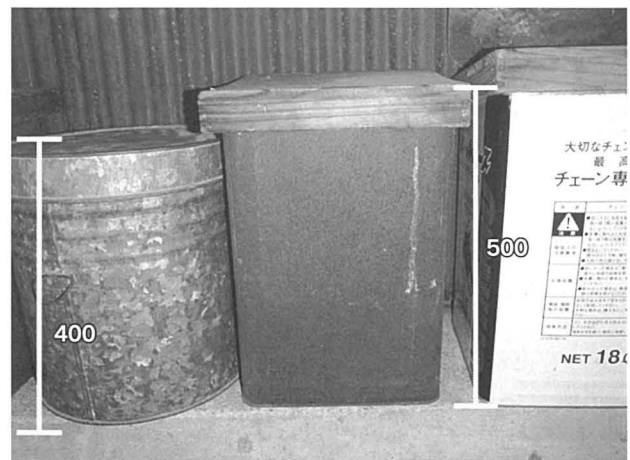


図35 ブリキカンとセキタンガン

カマゲ (呎(かます))

a. 用途

精製したヒエやその他の穀物類を保存した (図36)。ブリキ缶に比べネズミに容易に穴をあけられる欠点がある。

b. 製法

道路が整備された1950年代に、藁製の既製品が大河内で販売された。1960年代にドンゴロス (図37) が使われるようになると、あまり利用されなくなった。

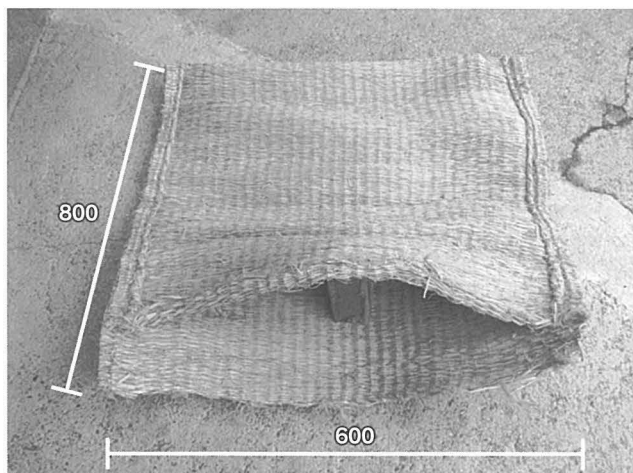


図36 カマゲ



図37 ドンゴロス

ドンゴロス、トウマイブクロ (麻袋)

a. 用途

精製した穀物類を保存した (図37)。

b. 製法

1960年代以降に既製品を利用した。油脂性の臭いがあり、ネズミが寄りつきにくかった。

ツルナベ (弦鍋)

a. 用途

ヒエ飯やヒエ雑炊、ソバガユ、ソバダゴ汁などの煮炊きに用いた (図38)。ほとんどの家で常用された。

b. 製法

ナベ類は様々なサイズがあり、本体はすべて既製品であったが蓋は自家製が多くほとんどスギが用いられた。



図38 弦鍋

4. おわりに

本調査で記録した33の民具のうち、焼畑の開設と火入れに関与した民具は6種、作付けから収穫に用いられた民具は8種、精製と貯蔵、調理に用いられた民具は19種であった。今回報告した民具の一覧を表1に示す。このなかで焼畑の開設から収穫までに用いられた民具は自家製品が9種、既製品と自家製品を組み合わせが5種だったのに対し、精製と貯蔵、調理に用いられた民具のうち自家製品が9種、既製品と自家製品の併用が2種、既製品が8種であった。

焼畑の開設から収穫までに用いられる民具に完全な既製品が存在していなかったことは、大河内地区の焼畑農業が周辺地域の市場経済とほとんど関係なく行われてきたことを示唆している。自ら作った道具で農作物を作り生活することは、地域外との交流に大きなコストのかかった時代においては、効率的な生活様式だったといえる。その生活の中で、地域に生育する様々な植物の材料特性を民俗知として集積しており、この地域の植生、環境条件を上手に利用した文化が存在していたと言えるだろう。

一方、精製と貯蔵、調理に用いられた民具の中には既製品も多く認められた。本調査で対象とした1945年から1975年の間に日本ではエネルギー革命が起こり、大河内地区にも市場経済が浸透してきた。その結果、篩は自家製から既製品に代わり、保存用の容器も木箱からブリキ製の容器や既製の麻袋などに変化した。人々が生活の道具を作る労力が省ける一方で、現金の必要性が増し、大河内地区の森林の利用形態が焼畑農業からスギを中心とした林業への転換 (椎葉・内海2010) を後押ししたのであろう。

大河内地区での生活は市場経済の恩恵により暮らしやすくなった一方で、地域固有の文化の一部は失われつつある。地域の文化が消失すれば、地域での生活を選択する基準と

して貨幣に換算できる価値の比重が大きくならざるを得ない。焼畑農業は生業としては成立し得なくなったが、地域の環境に適合した伝統文化として継承され、地域の価値を高める一助になることを期待する。

謝 辞

調査に際し、椎葉司、君代夫妻、椎葉重行、久子夫妻、浜砂忠氏、藤岡盛重氏に民具撮影の許可をいただくとともに、多大なご教示をいただいた。また宮崎演習林技術班と安田悠子氏には資料の整理にご協力いただいた。以上の各氏に心より御礼申し上げる。本研究はJSPS科研費2358023の助成を受けた。

引用文献

- 岩井宏寶（2011）民具学の基礎，慶友社、東京
 宮本馨太郎（1969）民具入門，慶友社、東京
 宮本馨太郎（1979）図録民具の基礎知識，柏書房、東京
 宮本常一（1979）民具学の提唱，未来社、東京
 小野重朗（1969）南九州の民具，慶友社、東京
 佐々木高明（1972）日本の焼畑，古今書院、東京
 椎葉村（1994）椎葉村史，椎葉村、椎葉
 椎葉村（2012）広報しいば9月号，707：1-14
 椎葉康喜・内海泰弘（2010）宮崎県椎葉村大河内地区における焼畑農業，九州大学農学部演習林研究報告91：34-39
 椎葉康喜・内海泰弘（2011）宮崎県椎葉村大河内地区における焼畑作物，九州大学農学部演習林研究報告 92：24-32
 内海泰弘・村田育恵・椎葉康喜・井上晋（2008）宮崎県椎葉村大河内集落における植物の伝統的名称およびその利用法II，低木，九州大学農学部演習林報告 89: 51-62
 内海泰弘・村田育恵・椎葉康喜・宮島裕子・井上晋（2010）宮崎県椎葉村大河内集落における植物の伝統的名称およびその利用法III，つる、竹，九州大学農学部演習林報告 91: 15-18

（2013年10月25日受付：2013年12月18日受理）

表1 焼畑民具の一覧

図番号	民具名	用途	製法	購入先	所有者
1	ヒツナタ(柄鉈)	焼畑開設	既製品と自家製品	球磨郡(湯前町、水上村)、西米良村、土佐市	藤岡盛重
2	コシマキ(腰縄、腰巻き)	焼畑開設、作付け、収穫	自家製品		浜砂 忠
4	カリガマ(草刈り鎌)	焼畑開設	既製品と自家製品	球磨郡(水上村、湯前町)	椎葉重行
5	ゾウリンガマ、ナタガマ(下刈鎌)	焼畑開設	既製品と自家製品	球磨郡(水上村、湯前町)	宮崎演習林
6	ササバノコ(ササ歯鋸)	焼畑開設	既製品と自家製品	球磨郡(水上村、湯前町)	宮崎演習林
7	カイリョウバノコ(改良歯鋸)	焼畑開設	既製品と自家製品	球磨郡(水上村、湯前町)	椎葉康喜画
8	コシノコ(腰鋸)	焼畑開設	自家製品		藤岡盛重
9	テイ	火入れ	自家製品		宮崎演習林
10	ヒケンボウ(火消し棒)	火入れ	自家製品		宮崎演習林
11	トウグア(唐鋏)	作付け	既製品と自家製品	球磨郡(水上村、湯前町)、西米良村	浜砂 忠
12	カリガマ(草取り鎌)	作付け、収穫	既製品と自家製品	球磨郡(水上村、湯前町)、西米良村	椎葉重行
13	カビ(蚊火)	作付け	自家製品		宮崎演習林
14	クチキ(朽木)	作付け	自家製品		浜砂 忠
15	カカン(案山子)	作付け	自家製品		不明(あさぎり町)
16	カガン(嗅がし)	作付け	自家製品		不明(五木村)
17	テゴ(背負籠)	収穫	自家製品		浜砂 忠
19	ヒエチギリボウチョウ(稗ちぎり包丁)	収穫	自家製品		浜砂 忠
20	ヒエドウラ	収穫、貯蔵	自家製品		椎葉康喜画
21	アミダイ(編み台)	貯蔵	自家製品		宮崎演習林
22	アマ	精製	自家製品		浜砂 忠
23	クド(竈)	精製	自家製品		浜砂 忠
24	ムシロ(筵)	精製	既製品	球磨郡(水上村、湯前町)	椎葉重行
25	ヒエアヤシボウ(稗あやし棒)	精製	自家製品		椎葉重行
26	ミヤシボウ(実あやし棒)	精製	自家製品		浜砂 忠
27	キネ(杵)	精製	自家製品		椎葉重行
28	ショウケ、モミトオシ(篩)	精製	自家製品と既製品を併用	球磨郡(水上村、湯前町)	浜砂 忠
29	アシブミダツコクキ(足踏み脱穀機)	精製	既製品	球磨郡(水上村、湯前町)	椎葉重行
30	ツキウス(搗き臼)	精製	自家製品		椎葉重行
31	ヒキウス(碾き臼)	精製	既製品	球磨郡(水上村、湯前町)	椎葉重行
32	テミ(手箕)	精製	自家製品		椎葉重行
33	トウミ(唐箕)	精製	既製品	球磨郡(水上村、湯前町)、椎葉村小崎	椎葉重行
34	キバコ(木箱)	貯蔵	既製品と自家製品を併用	球磨郡(水上村、湯前町)、椎葉村小崎	椎葉重行
35	ブリキカン(ブリキ缶)、セキタンガン	貯蔵	既製品	球磨郡(水上村、湯前町)	浜砂 忠
36	カマゲ(呟)	貯蔵	既製品	球磨郡(水上村、湯前町)	椎葉 司
37	ドンゴロス	貯蔵	既製品	球磨郡(水上村、湯前町)	椎葉 司
38	ツルナベ(弦鍋)	調理	既製品	球磨郡(水上村、湯前町)	椎葉 司