

山梨県上野原市西原における伝統智1

金子美樹 (植物と人々の博物館研究員)

道具編

《道具1 / 脱穀 / 脱穀機械》

大麦・小麦の機械での脱穀
穀物は捨てる所がない。分別された籾殻
と藁はトタンの上で燃やして灰に。灰は
蕎麦の畑に肥料として蒔く。



▲後ろから不要な籾殻が風で飛ばされる



▲脱穀された麦が出てくる筒



▲脱穀機械 穂先のみ機械に突っ込む



▲脱穀した後はきれに束ねる。
後に肥料やほうきを作り再利用

《道具2 / 脱穀 / 千刃こき》

昔ながらの脱穀機。
種子蒔き用は、種子が痛まない千刃コキで
脱穀する。



▲タカキビを千刃コキで籾取り（特に種子蒔き
用は、種子が傷つかないよう千刃コキで）



《道具3 / 脱穀 / 唐み》



▲唐み



▲千刃こきでこした籾を唐みに入れる。
詰まらないように手で籾を均す。



▲籾殻を取る強度調節用の溝。



▲不要な籾殻がややついてくる雑穀が出る穴。
再度唐みにかけたり臼でこすり籾殻を取る。



▲反対側にはほぼ完璧に籾殻が取れた雑穀が
仕訳されて出てくる



▲千刃コキで取った麦穂



▲脱穀した後の麦の枝束。肥料や霜降り対策用に使うため丁寧に束ねて保管。

《道具4 / 木槌、杵、臼》



▲大豆は木槌でたたいて外皮を取る



▲タカキビ：杵・臼でこすって粉を取る。
この後製粉。

《道具5 / 粃取り用の臼》



▲昔の木製臼 紐を左右に動かして
粃取りや粉にする



▲臼と臼の間から粉が出てくる



▲この上に粉を入れる

《道具6 / 水力製粉機(水車小屋)》



▲びりゅう館の水車小屋



▲水車小屋の中は、木製の水力製粉器が動いている



▲近くの川から水を運んでくる水路。木製。
定期的なメンテが必要。木材の利用にもなる

《道具4 / 木槌、杵、臼》



▲殻吹き 種子蒔き用の種子と不要な粃殻や
小さな石等を、箕を上下に振り降ろし息を
吹きかけながら飛ばす。

畑づくり編

《農具：鍬》



▲ごぼう・長いもなど細長い作物を掘る時に使う。



▲麦の土入れ。土を麦の上から蒔く。
害虫・霜降り対策。



▲のこぎり：普通の作業：横引き用
(あせり出しと言い刃先が曲がっている。
木にひっかからないように)
丸太切り用：縦引き用
(刃先が立ってまっすぐになっている)



▲平鍬（ひらぐわ）：土を盛る。



▲三つ刃（みつば）

《鍬の手入れ》



▲緩んだ楔を取り、鍬の刃と柄を外す。



▲鍬の打ち込み用楔の作成。杉の木を使用。鍬の楔用にやや大きめに切る。



▲小型斧。両刃。



▲ざやなで、さらに模型に形を整えていく。小さくしすぎないように注意する。



▲刃先と柄を再度差し込む。



▲木槌でさらに差し込む。



▲楔を木槌で打ち込む。打ち込む場所は、柄の内側。金属の楔は逆に柄の外側に打ち込むと、外れにくい。



▲出過ぎた楔の先をのこぎりで切る。



▲完成

食文化編

《紐 1》

種子用の穂干しの作り方 藤の蔓

葉も紐代わりになる。なんでも利用、無駄なものはない。



▲タカキビを束ねる紐：藤の蔓。割いて紐として使う



▲穂を2束手に取り、根元をクロスさせる。



▲数本束ねた葉を使ってクロスさせた根元を結ぶ。



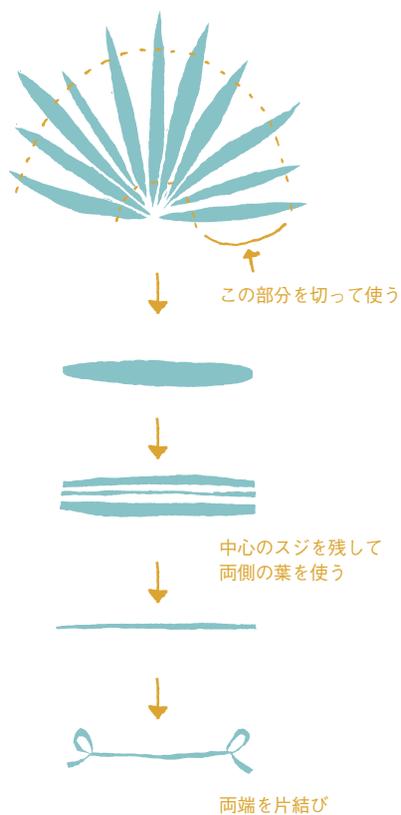
▲完成

《紐 2》

干し柿の吊す紐

シュロの葉

- 1) シュロの葉、ヘタと中の芯が柔らかくなるまで揉む。
 - 2) シュロの葉のスジを残して両側を割き、両側を使う。
- ・柿皮を剥いた後に硫黄で薫蒸すると、カビず色が良くなる。



▲柿のヘタに通して、やじろべえのように両側に柿を縛り干す。普通の紐だと風でぐるぐる回ってよじれてしまうが、シュロだと大丈夫

《農具：やた》



▲雑穀が腰くらいの高さになったら、雑穀の穂が倒れないように支えるため。横幅1m間隔で、3列程度またぐようにやたを斜めに差し立てる。



▲近隣の林で収穫。今は、隣村でもらったり、購入したりしている。(里山が減少してきた証拠)

《農具：やた》



▲堆肥（落ち葉・残飯・牛糞等）



▲草幹等を燃やし灰をつくり肥料として使う

補足

■天地返し

斜面畑の下から上へ進む
耕す時は上から下へ進む（天地返して盛り上げた土を耕すときに崩す）

■竹藪

気温が暖かくなると緑から黄色になる
黄色の色づきが早いと豊作の印

■焼畑

草を取り、乾いたら火を付け灰にする。
夕立ちを見計らって火を付けるのがポイント
→「夕立ち三っぶり」
三回夕立ちが降れば後は雨が降らずやむ。

焼畑には蕎麦、雑穀を蒔く
直播き：斜面の下から上へ移動しながら、目の高さからばらまく。土をかける。
肥料はカリを入れる（茎を強くする）

痩せ地は蕎麦・豆・雑穀を3～4年作ると、副食になって良い。主食は麦。

■雑穀の保存

雑穀は殻付きのほうが虫がつかない。

■鍬の杖

檜（かし）の木

■大豆の脱穀

杵と臼で叩く

杵：杉（軽い）

臼：樺（重たい）

唐みで選別

さらに目視で選別

割れた豆は豆乳に利用

■「せいだのたまじ」の作り方

外販できない小さなせいだのたまじを、
囲炉裏のある部屋の天井に干して、
しわくちやにしぼむまでじっくりと一冬乾燥させる。

皮のまませいだのたまじを大鍋に入れ、途中味噌を何回も足し入れながら一日中煮る。砂糖は使わない。

■「おぼく」の作り方

①おぼくを2時間お湯に漬けて柔らかくする。

②鍋におぼくと水を入れゆがく。沸騰してお湯がふきこぼれないように、水を足しながらぐつぐつと2～4時間煮続ける。

③季節の野菜を食べる直前に鍋に入れる。（インゲンのつぶ、大根の千切りなど）

④ネギ味噌を好みでおぼくにのせながらいただく。