

# みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

## Basket working in Japan (3) : Chūbu Area

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2010-02-16 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 中村, 俊亀智 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://doi.org/10.15021/00004610">https://doi.org/10.15021/00004610</a>

## 中部地方タケカゴ細工の諸相

——日本列島におけるカゴ細工の諸系列(3)——

中 村 俊 亀 智\*

- |               |               |
|---------------|---------------|
| I. 問題提起       | 3. 岐阜県神戸町瀬古   |
| II. 5つの事例     | 4. 石川県羽咋郡志賀町  |
| 1. 静岡県沼津市久連   | 5. 長野県上水内郡戸隠村 |
| 2. 愛知県北設楽郡豊根村 | III. 若干の考察    |

### I. 問題提起

中部地方のタケカゴ細工は、東北地方のタケカゴ細工と同じように、ネマガリダケのタケカゴ細工、シノのカゴ細工、マダケのカゴ細工の3系列に整理してみることができる。

ただ、中部地方のタケカゴ細工は、東北地方のカゴ細工とちがいで、その地域の大部分は、すでに、マダケの勢力圏に含まれ、マダケのカゴ細工の幾つかの流れが形成されていて、はるかに複雑な様相をていしている。

そのことは、国立民族学博物館所蔵の旧文部省史料館（以下文史と書く）の資料によってもうかがうことができる。文史資料のうち、中部地方を所用地とするものうちには、幅のひろいマダケをいかした、大型の背負カゴがあり、6つ目編やネジリカゴの系列に含まれるものもあり [文史 1968: 10]、また、同じマダケでも、細工のこまかい台所用のザルやビク、碗カゴ、豆腐カゴ、塩カゴ、花つみカゴ、草つみカゴ、メシビツ、それに4つ目のメカイもあり [文史 1968: 44, 62, 80, 82, 90, 100, 102, 108, 110, 118, 120, 122, 124]、佐渡には、サドソウケをはじめ、モミドウシ、魚カゴ、ミソコシそのほか、すぐれたカゴ細工がおこなわれている [文史 1968: 40, 46, 68, 70, 80, 90]。シノ、スズのカゴ細工については、必ずしもあきらかではないが、ネマガリダケのカゴ細工については、ソバアゲザル、ザル、ワンカゴ、クワボテなど、いくつかの標本が採集されている [文史 1968: 30, 40, 56, 76, 120]。

ここでは、比較的最近の採訪をもとにして、中部地方タケカゴのそうした姿のわずかばかりを、追ってみようと思う。

\* 国立民族学博物館第4研究部

この小文をまとめるために、とりわけ、次の事柄に注意した。

1 分析の素材としては、文史資料、現地での聞きとり、それに、統計資料や地域概要を参照し、これまでのように、聞きとりは野帳に記し、それを聞き書の形にまとめ、聞き書を引用する形で小文を構成した。

2 採訪の際にうかがった事柄は、本来、論文における引用とまったく同じように、同席された方々のお名前とともに明記して、いちいち出所をあきらかにすべきであるが、いろいろ考えたすえ、ここでは本文中に、いっさい、個人のお名前はださないことにした。しかし、もし聞きちがい・思いちがい・そのほか不相当なところがあったときには、すみやかに誤りをただしたいと思う。

3 小文では、聞き書によるだけではなく、なるべく採訪地で生産されたカゴをもとめ、しばらく手元においてつかい、使いごころなどたしかめ、聞き書の裏づけにした。

4 カゴ自体の分析をすすめる場合、用語による形態記述はきけられない手段であるが、しかし、カゴの技法などについての用語は、それぞれ、その土地によって異なるから、ここでは、なるべく簡単な用語法を用いることにし、とりあえず、次の約束で用語を適用した。

カゴ……いわゆるザルを含む。カゴのうち、タケを材料にしたものをタケカゴという。ここでは例外的に竹箕をカゴの仲間にいれた。

タケ……カゴを編むのにつかうタケで、タケの横断面について、その中心点をとおる線（直径）にしたがってタケを切断することを割という。タケ割には大割と小割を区別する。また、割ったタケを、タケのまわりの接線に平行に切断することをへぐという。タケには、皮の部分のついた皮竹と皮のつかない身竹を区別する。

カゴの編み方……カゴの編み方には、4つ目、6つ目、アジロ、箕目編を区別し、目を全部ふさいでしまうことを目潰し、透き間をあけてふさぐことを目通し（目透し）、目潰のタケを目潰し竹、目通しのタケを目通し竹とする。縁の仕上げには、共縁、巻口仕上げ、野田口仕上げ、蛇腹巻の4つの型を区別する。縁にそえるタケを縁竹、縁に巻くタケを巻竹という。カゴには、底、胴、縁の3つの部分を区分し、底から胴にいたる過程を腰立という。

5 地元での呼び名は、これまでの慣例にしたがって片仮名で表記し、意味のとりにくいものには漢字の当て字をつけた。聞き書からの引用には\*を附して、拠りどころを示した。

6 ここにあげた以外、もちろん、中部地方には取りあげねばならないカゴの生産地がたくさん残されている。佐渡のカゴ細工には触れなかったし、富士山麓のカゴ細工や、南信のカゴ細工にも触れなかった。この小文が、各地のカゴ細工のこれまではたした役割を掘りおこす緒となればと思う。なお、カゴ細工にたずさわる方々、ひと

りひとりについて、どのようにすぐれた技能をもち、また、職業観に裏づけられているかをあきらかにすることは、もとより、大切なことである。しかし、ここでは、カゴ細工をその地域全体の文化遺産のひとつと考えると、それには触れなかった。

## Ⅱ. 5 つの事例

### 1. 静岡県沼津市久連

#### a ところ

静岡県東部最大の商工業都市沼津の中心街から南へ3 km ほどくだと、もとの御用邸、いまの沼津御用邸記念公園につく。現在ここには市立沼津歴史民俗資料館が開館し、漁撈関係の民具や、縄文から奈良平安にいたる市内出土資料の意欲的な展示に接することができるが、そこから馬込、獅子浜をとおり、「大久保の鼻」という岬をまわるあたりから、駿河湾をとりこむようにして、伊豆半島西北端の大瀬崎まで、13km の海岸線がつづいている。この海岸線は複雑にいくつくり、その入江に面して18 の集落がならんでいる。久連の集落もそのひとつで、ちょうど旧御用邸の真南に位置している。そのあたりは、海岸近くまで山がせりだし、等高線を追ってゆくと、西伊豆スカイラインのある標高 982 m の達磨山に達することができる。久連には鮑玉白珠比咩命神社があり、前面の海岸には、海面下 12 m のところから「ワラサ根」とよぶ、ワラサ、アジ、イサキなどのよくとれる場所があり、そこは海底のお花畑といわれている。

沼津市全体の産業人口のうち、53.6%が流通部門、40%が製造・建設部門で、農業にしたがうひとたちの割合は5.3%、漁業に従事するひとたちの割合は、水産・養殖部門を含めて1.2%にすぎないが、久連を含む西浦・内浦地区についてみると、農業人口は全体の43.5%を占め、漁業にしたがう人の割合も9.0%におよび、第3次産業の比重は35%となっている [沼津市 1976: 1, 24-25, 90-91]。なお、漁業では、アジの水揚げがもっとも多く(29.9%)、金額的にも上位をしめ(22.7%)、それについて、マグロ(15.4%)、カツオ(11.0%)の扱い量がこれにつづいている。

#### b タケ

久連では、現在、カゴ細工にはモウソウダケがつかわれている。しかし、これは「このところ、マダケが枯れてしまったからで、10年前には、圧倒的にマダケがつかわれた」\*。マダケのタケヤブは、伊豆なら、どこにでも、たやすくみられるが、「沼津の町にタケを専門に商買にしているタケ屋があり、そこから買って来た」\*。むかしは、18.18 cm もので6本1束、21.21 cm もので5本1束、24.24 cm で4本1束、27.27 cm もので3本1束、30.3 cm のタケは、30.3 cm 1本に18.2 cm のもの1本をつけて1束にし、おいていってくれたという。材料のタケは、冬に買いたためておき、

カゴを編むとき、編むカゴの種類によって、立竹なら「シキ（底の幅）とカゴの深さによって長さをきめ」\*、ノコギリでその長さに切り、ナタで2つに割り、さらに、幅5mmぐらいに小割にし、廻し竹なら「3枚にへぐ。身と皮とが半々になるくらいにへいでおいて、身のほうは全部捨ててしまい、残った皮のほうを、また、2枚にへぐ」\*。もっとも、「直径136.4cm・深さ48.5cmの4ツ目の野菜カゴのようなものを編む場合には、厚く2枚にへぐ」\*。廻し竹は「細い幅で、長くしないといけないので、へぐのが、ことさら難しい。同じ幅で同じ厚さにしておかないと、あとでとても編みにくい」\*。壁ぎわには、長さ3.64mぐらいの細い竹が、コイルのように大きく巻いておいてある。それが廻し竹につかわれる。

### c 編み方

久連では、立竹をタテヒゴ、廻し竹をマワシと呼んでいる。

タケカゴ細工を習いはじめ、最初におぼえさせられるのは、底編だという。「むかしは、親方のところに6年から7年住みこみ、それがおわってから礼奉公をして独立したものだ、はじめは、底のシキを編むのから教わる」\*。いま作られているカゴは、おおかた、目の細かい箕目編で、それだけに、廻し竹を揃えておくが必要になるのだが、その底編はアジロ編で、「3つおきに（3つ跳ね3つ潜りで）組み、それからナナマワシ（7廻し）をかけ、ナナマワシのときにウソとって、アジロに組んだタケのなかから1本だけ出してきて、タテヒゴを2本ずついっしょになるようにし、胴もそのまま編んでゆく」\*。その様子については後に触れよう。とにかく「シキをつくるのが、いちばん難しく、ことにナナマワシでアジロのタケを2本ずつにわけ、タテヒゴにしてゆくのが難しい」\*。そこで錯覚すると箕目編はできないし、「シキの編み方で、カゴの全体の形や格好がきまる」\*。

カゴ細工の修業は、そのあと「3年から4年もかかってタケヘギをおぼえ」\*、「最後はクチマキ（縁仕上げ）や、力骨をいれる仕上げの工程をおそわった」\*。クチマキには「その年にでた新しいタケをつかい、これも約3.6mの長さに、しかも薄くへいでおいたものをつかう。クチマキのタケは、幅6mmで4枚にへぐ」\*。「縁まできたタテヒゴは、縁から3.03cmぐらい出たところで先を切り、縁に平行に折りまげ、それに厚さ5mm・幅10mmのタケをいれて骨にし、そのうえからクチマキのタケをひとつおきに2回巻き、そのうえから、さらに、皮竹を反対の方向に巻いておく」\*。久連では、2重の巻口仕上げが縁仕上げの共通手法となる。「クチマキのあとで、チカラ（力骨）を2本いれる」\*。

以上のカゴ細工の様子を、イソビクについて確かめてみよう(附図1)。このイソビクは口の直径が28cm・高さ28cm・底の直径は21cmで、全体的にふっくらとしていて、しかも非常に密度のたかい編み方がなされている。つかってあるタケも、肉が厚く、丈夫で手にとってみると予測以上に重いことに気づく。実際に計ってみると

540 g となる。

底はアジロ編みで、中心部は、幅 5 mm の皮竹・身竹を交互に組み、3本のタケを組合わせて1筋を構成し、2つ跳ね2つ潜りで編んでいる。中心部のまわりの7廻しには、幅 3 mm の皮竹をいれ、そのまわりに、これよりやや細い幅 2 mm の皮竹を12回廻し、いずれも、皮の面がカゴの内側にできるようにしていれている。アジロの部分は皮竹・身竹を交互に組合せ、しかも3本1筋にまとめてあるので、筋によって、皮竹がまんなかにくる筋と、両側にくる筋とがあり、それも文様としての面白さに結びついている。

胴は箆目編で、立竹は皮竹と身竹とを組合わせ、2本1筋でたてている。底のアジロは5筋に5筋、都合10筋でつくられているので、つかってあるタケは30本となる。これを胴で2本ずつにまとめると30筋になり、偶数筋で箆目は成りたたなくなるから、7廻しにうつるとき、その廻しのタケのうち1本を、それとなく立竹に加える。腰立はゆるやかで、胴の廻し竹は幅 2 mm で、皮竹と身竹を交互にいれ、幅 10 mm から 20 mm の縞状の文様を編みだしている。

縁仕上げは2重の巻口仕上げで、立竹を細かく割り、折りまげた後、幅 9 mm の皮竹を添え、そのうえを右巻に幅 12 mm の身竹を巻き、またそのうえから幅 8 mm ないし 7 mm の皮竹を左巻に、1目おきに巻いて仕上げている。この2重の巻口仕上げの手法は、養蚕や漁業のカゴ細工のなかで育てられた関東地方のタケカゴ細工のそれと [中村 1977: 179]、まったく共通のものである。西伊豆のカゴ細工は、箱根以東のカゴ細工とつながりあっている。

このカゴには、幅 25 mm・厚さ 2 mm の丈夫な皮竹2組が、力骨としていれてある。力骨は、底編とは直接関係なく、底の外側で十の字型に生まれ、組み目をハリガネでかがり、胴の外側から縁の外側を廻り、胴の内側にはいり、縁から 9 cm のところで、ハリガネでとめられている。

イソビクは、縁の下に紐をつけ、力骨にとおし、腰にさげるようにするという。久連のイソ(磯)には、12月から1月・2月にかけて、ノリ、コブノリ、ヒジキなどがつく。イソのノリの採集権は地域の婦人会がもっていて、1月20日頃から月2回ぐらい、「潮がひいたのを見計らい、地区ごとに、いっせいに、1軒で1人ずつ出て、ノリトリをする」\*。たいてい、体力のある若い人たちが参加するが、「イソにはいるまえから、たくさんノリがつきそうな場所の見当をつけておき」\*、合図とともに「片手にササラやカイ(鉄の刃のついたヘラ)、片手にザルをもち、腰にイソビクをしばりつけ」\*浜においてゆく。「海水はヒザぐらいあり、潮が満ちてくるまでの2時間から3時間が勝負なので、イソはたいへんな忙しさだ」\*。ビクに半分とるには、上手な人で3時間ぐらいかかり、かきとったノリは、ノリカキザルにいれ、ときどきまとめてイソビクにあげ、家でオオイザルに移して洗い、庖丁でこまかくたたいた後、ノリゴモのう

えにおいたワク（粹）のなかに流しこみ、しばらくかわかし、10枚ずつにまとめて出荷するという。ただし「久連では、ほとんど自家用にしている」\*。

d 種類

中伊豆タケカゴ製造組合が、1969年に取り決めた値段表には、次の26品目があげられている。この組合は、この辺りのカゴ屋さんたちが加入し、1962年頃には組合員60人余だったが、最近では実際にカゴをつくる人は3人になってしまったという。「タケが枯れてしまい、若い人たちが勤めに出るようになって、後継がいなくなってしまったから」\*。

アジロカゴ、カクカゴ（角カゴ）、シャクマルビク（尺丸ビク）、コシビク（腰ビク）、マユカゴ、シャクヨンパイスケ（尺4パイスケ）、メカゴ、カクボウラ（角ボウラ）、マルボウラ、シバカゴ、ダルマカゴ、オオザル、イットザル、ゴショウザル、サンジョウザル、ニショウザル、クワショイ、クサカリ、クワツミ、ミカントリカゴ、カツギカゴ、イソビク、カニウケ（カニ笥）、ウナギウケ、アジロミ（網代箕）、タケミ。

この値段表には、ミカン採りのカゴ2、養蚕用のカゴ3、浜・イソ用のビクやウケ、それに畑仕事・山仕事の背負カゴなどが含まれている。そのうち、現在、よくつくられているのは表1のようである。

「毎年、9月から10月末までは、ミカン採りにつかうビクをつくるのに追われ、そのあと、1月から4月まではイソ漁用のカゴに追われ、イソ用のカゴのあいまに、ザルなどをこしらえる」\*。「4月すぎるとウナギのモジリ（笥）やカニモジリなどの注文があり、その仕事のあいだにザルや漁のカゴを編む」\*。集落の背後の山腹にはミカン畑がひらけ、この辺りのミカンは西浦ミカンの名で市場に出荷されている。とったミカンはミカンカゴにいれて6kgずつ運び、それをカツギカゴに移しておろしてくる。

表1. 久連のカゴ

品目	標準	シキ	高さ	備考
1	ミカンのビク	18.18 cm	25.76 cm	
2	イソビク	21.21	24.24	
3	テジカゴ	36.36	7.58	ハエナワのカゴ
4	ハズカゴ	54.54	28.79	カワハギをとるときに
5	ウナギモジリ	27.27	66.66	ウケのこと
6	カニモジリ	(10.0)	98.48	
7	サカナホシカゴ	60.6	6.06	
8	ザル (大)	48.48	27.27	
	ザル (小)	13.64	13.64	
9	アジロ	90.9		シイタケをほすのに
10	ショイカゴ	27.27	46.97	

編んだカゴは、仲買のひとの手で、田方郡一帯から、湯ヶ島、戸田あたりまで売られてゆくという。

## 2. 愛知県北設楽郡豊根村

### a ところ

マダケを材料にしたカゴ細工は、狩野川下流域から揖斐川の流域まで、東海地方の平野部にひろくゆきわたっている。

それなら、東海地方の山間地帯には、どのようなカゴ細工がおこなわれているのだろうか。

豊橋で飯田線に乗りかえ、急行で64分ほどゆくと<sup>とうすい</sup>東栄につく。そこでおり、山道を22 km ほど北にたどると豊根村の役場のある下黒川につく。そこから、さらに北へ16 km ほどゆけば、長野県との県境の新野峠につく。

豊根村は人口2180、面積 12.028 ha で、土地は起伏がはげしく、平坦な土地がすくなく、89.5%が山林で、耕地は10.3%にすぎず、しかも、かつては農業に従うひとの割合が48%におよび、1戸当りの平均耕地面積は 56 a、自給率は40%と推定されている [豊根村郷土史研究会 1960: 46-48]。しかし、年平均気温は 11.5°C で、最低気温は1月には -8°C になるが、年間降水量は愛知県でもっとも多く、林がよくそだち、スギ、ヒノキの良材の産地として知られているという。現在、第2次産業の収入の比重は 57.7%で、農業収入の24.6%、林業の 21.3%をおさえているが [豊根村 1971: 1]、1960年の統計によれば、林業収入は51.1%で、農業の26.1%をひきはなし、村の経済に大きな割合を占めていたことがわかる。豊根村はまた、花祭の里としてもひろく知られている。

### b タケ

豊根村では、カゴ細工の材料として、むかしから、マダケとスズがつかわれている。

スズは、「この辺の山なら、たいていどこにでも繁茂し」\*、「植林するのに困るぐらい密生している」\*。品質もよく、行李などの材料として、最近では、長野や松本方面に出されているほどだという。「寒に切ったのがいちばんよく、反対に、タケノコのでる時期のは虫がはいっているからだめだ」\* が、そのおのおのを、身竹と皮竹とにへぎわけ、「身のほうを捨て、皮のほうを2つにへぎ、皮の方だけを、主としてつかう」\*。とくに「家でつかうのは、耐久力があればよいから」\* 皮竹だけを材料にする。マダケの場合にも、「だいたい、このぐらいの大きさのカゴなら、このぐらいの厚さのタケがとれればよいということが、経験的にわかるから、それに応じて、へぐときに身の厚さを加減してゆく。また、割り方も加減する」\*。

マダケは、カゴ細工につかうのなら、「2年から3年目のものがよく」、普段から注意してみておき、「よさそうなタケをゆずってもらってくる」\*。もちろん、自分の

家によいタケがあれば、それを切ってくる。「素人は、タケのいいのをつかわないと、細工がしにくいから、余計、タケ選びに苦労する。タケの良しわるしは、肌でみわけ、カゴの種類によって、どのくらいの太さで、どういうタケをつかったらよいか]\*を見きわめる。「林のなかに生えている、青いやわらかいタケをさがしだしてくる]\*。「野原に生えたタケは黄色味をおびていて、こわい]\*という。「土の関係からか、岩場のタケは悪いし、林のなかのタケはタチがいい。タケヤブをみて切らないと、薄く細かくへげるようなのとれない]\*。切ってきたタケは、ナタで木口に割り目をいれ、「4つに割り、さらに2つに小割し、それをまた2つに割り、全体を16に割り]\*、幅15mmの編竹をこしらえる。密生しているスズのなかから「いいのを選んでカマで刈り、枝をはらい、直径30.3cm・長さ181.8cm・重さ約22.5kgの束にまとめ、3カ所をフジのつるでしばり]\*、家まで運んでくる。いまでは、林道がついたので車がはいるが、1955年頃までは、ショイオロシといって背負ってきたという。それを「小刀でこじいて、4つに割り、皮の部分と身とにへぎわけ、身のほうは全部捨て、皮竹を主にしてつかう]\*。

### c 編み方

豊根村には、現在、カゴ細工を専業にやるひとはないという。むかしも、専門のカゴ屋のひとはほとんどいなかったらしく、「はじめは、1年間、自分の家でつかえるだけの（使い料としての）カゴをつくりたいと思って、カゴ細工をはじめた]\*り、「家でタケヤブをもっていて、何かタケが上手に利用できないかと思った。それに、11月から2月にかけて雪が降り、戸外の仕事ができないから、カゴ細工をやってみようと思い、50年ぐらいまえからはじめた]\*という人もいる。最初、「別に先生などいないから、見ようみまねでこしらえたり、それまでに使っていたカゴをみて、その通りに作った。慣れてくると、上手につくれるようになる。そのうち、近所のひとからも作っておいてくれとって頼まれるようになり、冬、暇をみて、カゴをつくりためた]\*。「カゴ細工は、この仕事が好きでなければできないし、たとえ好きでも、自分のところにタケがなかったり、よい材料が手にはいらなかったりして、途中でやめてしまったひともある]\*。

カゴ細工につかう刃物も、古くなったカマを利用して、小刀を自分で工夫して、ナタのかわりに役立てたりしている。ここでは、「台所用のザルなどは東栄方面から売りにくるが]\*、ほとんどのカゴは、地元のいわばセミプロのカゴ屋さんたちがこしらえる。ちょうど、花祭につかう面のかずかずを、専門の面打ちにまかせないで、村のなかの上手なひとたちが、自分なりに工夫して、こしらえあげてしまうように。

そのためか、ここでは、立竹・廻し竹・編み方・その他、カゴ細工の術語とおぼしきものについての伝えはないように思える。また、その必要もない模様である。

カゴ細工で、もっとも「難しいのは、編むことで、メカゴなど、1目編みちがえても、カゴにならない」\*。カゴ細工のなかで、「メカゴほど難しいものはない。タケを組みちがえるとカゴにならないし、ごまかしがきかない。メカゴ（6つ目編のカゴのこと）さえおぼえれば、ほかのカゴは楽につくれる」\*。カゴを編みはじめた頃は「目ができないで失敗ばかりしていた」\*。「6つ目は編みはじめ、まず1本のタケをおき、それに左廻りに1本ずつ、タケをまえにおいたタケの下へ下へといれてゆき、まんなかのロックカ（6角）をつくり、あとは順に、そのまわりにタケをたしてゆけばよい」\*。そのほか、「底の隅でタケをおこすところが難しい。タケが起きるように、底を組んでおかねばならない」\*。

編み方は、スズの場合をのぞけば、6つ目目通しに限られる。

豊根では、タケをへぐよりも、タケを組んでカゴを編む過程のほうが難しいという。そうはいつでも、タケへぎの作業がやさしいはずはないのだが。

「直径 30.3 cm のメカゴを編むには、タテのタケ（立竹）、アイサのタケ（目通し竹）、ヨコのタケ（廻し竹）とも、長さ 75.75 cm のタケを用意する」\*。「縁まで編みおえたら、タテのタケの先を割り、縁のむきに、それをたいらに倒し、それにタケ（縁竹）をいれ、ハリガネで巻いてとめる。ハリガネがなかったときには、今年のシンコか、1目おきにトウヅル（藤ツル）で巻いたりした」\*。

いま、キノコ採りなどにつかう6つ目目通しのメカゴ（附図1）についてみよう。このカゴは口の直径が 27 cm ・高さ 31 cm ・重さ 260 g で、高さは直径と 4 cm しちがわがないのに、たいへん細長く、そして、どことなくものやわらかな印象をうける。おそらく、それは全体のプロポーションと、タケがほとんど身竹であることと関係しているからであろう。重さも、思ったより、ずっと軽い。皮竹は、中心となる底のまんなかの6つ目を構成する3組のタケにだけつかわれ、あとは、底まわりの廻し竹を除けば、立竹・廻し竹・目通し竹とも、すべて身竹がつかわれている。立竹には幅 8 mm、胴の廻し竹には、やや幅のせまい 7 mm、目通し竹には 12 mm のタケがつかわれている。立竹同志のあいだの間隔は 25 mm 前後で、底廻りの隅の目の数は 4、まんなかの行の目の数は 7 で、底の目の数は 37 となり、底もまた目通し竹をいれて6つ目目通しの編み方で編んである。目の密度がややこんでいるためか、立竹と廻し竹の幅が、やや全体の形に比してせまいためか、カゴ全体、どことなく柔かみがあり、実際にも、底の最大幅は 28 cm なので、しもぶくれに見えることがある。そうした作りは、豊根のカゴの多くに共通する。

縁は巻口仕上げで、立竹を折りまげたあと、その外側に幅 10 mm ・長さ 2.5 mm の皮竹をいれ、うえから幅 7 mm ないし 10 mm の身竹を1目とぼしに巻いて仕上げている。巻竹の巻き具合など、かならずしも、判でおしたようではないが、それがまた手作りのあたたかさを伝えてくれる。

表2 豊根村のカゴ

	地区	寸法 (cm)	材料	使い途	
1	メカゴ	川	48×38×70 (h)	マ	キノコとりやクワ切りに
	メカゴ	川	58×58×16 (h)	マ	野菜などを洗うときに
	メカゴ	黒	28×27×31 (h)		クサかり, サトイモ, 苗とりに
2	ショイカゴ	川	59×51×45 (h)	マ	クサかりにせおってゆく
	ショイカゴ	黒	60.6×90.9 (h)		ショイタにつけて
3	ザル	川	40×10 (h)	ス	コメとぎや水きりに
4	イカキ	川	46×35.5×14 (h)	ス	コメとぎや水きりに
	イカキ	黒	63×63×20 (h)		ダイズやダイコンのキリボシを
5	コシカゴ	川	8×7×33 (h)	ス	サカナとり, キノコとりに
6	ホボカゴ	黒	30×31×40 (h)	ス	キノコとり, クワツミに
7	ボテ	川	75.8×45.5 (h)		クワのはいれ

川は川字連, 黒は下黒川, マはマダケ, スはスズ, (h)は高さ, 寸法は実測値

d 種類

「むかしは、どの家でも、軒なみウマを飼っていた」\*。いまでも、県境の茶白山には愛知県種馬育成地が設けられているくらい、この村とウマとの関係は深いという。ウマは信州へぬける街道の輸送にも利用されたが、「むかしは、金肥はほとんどつかわず、もっぱらマヤゴエ（厩肥）を肥料にした」\*。「10 a 当り 750 kg から 1125 kg で、近い田畑へはショイタ（背負梯子のこと）で 75 kg から 112.5 kg ずつ、1日に30回も40回もはこんだ」\*。「マヤゴエのためのホシクサは、5月から10月のあいだ、自分の山から刈ってきて、ショイタで5束ずつはこび、朝はやくから2ショイとってきて、ウマヤへ1束放りこむ。マヤゴエは田のクロに 121.2 cm の高さに積んでおき、4月末、田にスキこむ。5月頃、まだクサが短いときには、刈ったクサをショイカゴにいれて、75 kg ずつ背負ってきた」\*。

豊根でみられるカゴは、いまはそれほど多くなく（表2）、ほぼ7種類で、6つ目通しのメカゴ類と、台所でつかう箆目編のザル・イカキの類とにわけられる。それに、ボボカゴという、2つ跳ね2つ潜りのアジロのカゴもつくられている。同じ呼び名のカゴでも、ここでは、ひとによって使い途がちがひ、同じ種類のカゴでも、寸法がいくらかずつ違うという。近所のひとたちの注文に応じて、寸法などは加減するからである。

1916年の統計によれば、蚕の生産額は全体の30.1%を占め、米の1.6倍、用材、薪炭、シイタケの産額を合計した林業収入に匹敵したことがわかる[愛知県教育委員会 1970: 11]。しかし、1929年頃を境にして養蚕は急速に衰退し、養蚕に関係したカゴもほとんどみられなくなっている[豊根村郷土史研究会 1960: 51]。

### 3. 岐阜県神戸町瀬古

#### a ところ

神戸町<sup>こうどちやう</sup>は、面積 18.5 km<sup>2</sup>、人口 17,400 で、濃美平野の西北部にあり、南は大垣市につづき、北側は揖斐川によって隣接の町村と区切られている。町全体が、たいらな沖積層のうえにあり、ふるく延暦寺の荘園として開かれ、町の名も、神領としての神戸に由来するといわれている。町の中心部には、近江坂本の日吉大権現をうつした日吉神社があり、4月13・14日の例祭は山王様の火祭とよび、豪快な御輿のお渡がおこなわれる。町の中心街は、むかしから、このお祭のために道幅をひろくとってあるほどである。

町の全面積の52.3%が田畑、17.4%が宅地、それに21.6%が道路・水路・河川・鉄道用地によってしめられ、耕地の90.7%は水田で、米作の比重が絶対的にたかく、はやくから露地栽培がさかんで、東海の蔬菜供給地といわれている。しかし、いまでは、産業人口の45.6%が製造業で、とくにそのうちの39.7%までが、近代的設備をほこる地元の繊維メーカーに吸収されている。また、この数年間の人口増加はいちじるしく、1970年から5年間における人口の伸びは、70年の人口の39.3%にも達している [岐阜県神戸町1975: 1-6]。

#### b タケ

瀬古地区では、いまはタケミ(竹箕)ばかり生産している。材料はマダケで「最適期間は4年ないし5年で、現在は熊本、鹿児島両県からいれているが、むかしは」\*、西へ6 km ほどいった、標高 924 m の「池田山の麓にタケヤブがあり、タケを商う専門のタケ屋がいて、切ったタケを筏に組み」、支流の粕川から揖斐川をおろし、「それを、15.15 cm のもので8本、18.18 cm で5本、21.21 cm で4本、24.24 cm で3本、30.3 cm もので1本に 21.21 cm のタケ1本をつけて1束にまとめ、運んでくれた」\*。

買ったマダケは、「カゴの編み方によって、ナタで16から20に割り、5枚にへぐ」\*。こうしてつくりだされたテープ状の編竹を、ここでは、イタ(板)とよんでいる。「イタは、薄いところと厚いところがあってはならないから、イタをつくるのが、いちばん難しい。イタは庖丁で両側をみがき、<sup>めん</sup>面をとっておく。箕のつくり方で、最初にやらされるのがこの作業である」\*。イタは「組むまえに1日かわかしてつかう。1枚の箕をつくるのに、3枚アジロでイタを90枚用意する」\*。

#### c 編み方

瀬古の竹箕には、2枚アジロと3枚アジロとがある。2枚アジロは2つ跳ね2つ潜りのアジロ編、3枚アジロは3つ跳ね3つ潜りのアジロ編である。2枚アジロでは「イタの幅を 1.36 cm、3枚アジロは 0.97 cm にする。物差をあててへぐわけではないか

表3 瀬古の竹箕

型	準標	容量	口の巾	奥行	高さ
大	型	18 l	45.45 cm	45.45 cm	21.21 cm
中	型	14.4	40.91	28.79	18.18
小	型	9	36.36	25.76	15.15

ら、厳密なものではないが、割り加減からイタの寸法はおのずと決ってしまう。この幅が同じイタを何枚組合わせるかによって、全体の大きさが決ってくる]\*。実際には、イタを約80°の角度で組合わせ、たいらなアジロ編の面をつくり、45.45 cmほど編んだところで、両側を折り、その部分とまんなかのたいらな部分とのイタ同志をアジロに組んでミの尻（他の産地ではカマドというところもある）のところを編んでゆく。その様子は、ここでは触れない。

縁仕上げには「トウ（藤）を巻いて仕上げるトウマキ（藤巻）と、タケを巻くタケマキ（竹巻）とがある]\*。ミには「それぞれ、地方によって好みがあり、縁の作り方や口の開き具合が異なる。三重県ではタケマキで、岐阜県下ではトウマキがよるこばれている。福井や石川の両県では、縁にワラを巻くところもある]\*。ミの形には、梯形状に「口の開いたオカメという型と、口のすばまった（丸箕形の）ものがある]\*。オカメにするか、マルミにするか、縁に何を巻くかは、「仲買の人たちの注文によって作りわけると]\*。瀬古のタケミは、各地のフジミ（藤箕）や静岡の茶箕にくらべ、ずっと腰がたかいといわれている。これは、瀬古のミが、お米の脱穀調製のためのものであることと係りあっている。「お米を18 l いれても、こぼれおちないようにできている]\*。

ミサキ（口の部分）には、強化するため「15.15 cmのイタを、メクジリで目をあけて、差しこんでおく。また、カドがいちばん弱いので、チカラダケ（力竹）をいれ、皮竹を8枚でおさえて動かないようにする]\*。できあがったタケミは、ヒトコオリといって、30枚ずつにまとめ、むかしは天秤でかついで出荷した。「その後、車からリヤカーへ、それから軽自動車がつかわれるようになった]\*。

d 種類

瀬古では、18 l、14.4 l、9 lの3種類のミがつくられている。寸法は完全に規格化されていて、表3のように、大型から中型、中型から小型にゆくにしたがって、3.03 cmの割でちいさくなってゆく。

ミは、農業をいとなむ人たちにとっては必需品で、「脱穀したモミを、家の前庭に敷いたムシロのうえにひろげ、2日間かわかし、それをトウミ（唐箕）にかけるが、ひろげたモミをいれるとき、トウミにいれるとき、機械からでたコメヌカを袋にいれ

るとき、選別するとき、いずれもミがつかわれる]\*。現代の機械化された脱穀調製でも、ミはやはり必要なのである。「この辺では、稲を刈り、10株を1束にまとめ、田でモミにしてしまう。むかしはアシブミ（足踏脱穀機）で実をおとし、モミドウシでふるいわけ、コメとモミとを選りわけ、ミですくってビク（ワラでこしらえた容れ物）にうつす。それを家までリヤカーで運び、軒先へおいておく]\*。「門口にムシロを敷き、ビクからムシロへミで移し、まる2日かわかし、ドウス（土臼）でモミスリ（舂すり）をし、カワをむき、トウミにかけてヌカを分離し、カナドウシでお米とモミを選りわけ、お米になったものを18lのミで計りながら72l俵につめる。アシブミは1940年頃、コンバインは1967年からはいった]\*。だから、「ミは1軒の家で7丁から8丁もなければ農業はやっていけなかった]\*。

ここでは2毛作がおこなわれている。「稲刈は11月はじめで、稲刈がすんだあと、181.8 cm 間隔をおいて土を盛りあげ、クワでミゾ（溝）をたて、カラスキで耕起し、ヒコーキという道具で碎土し、11月10日頃からムギマキにかかる]\*。夏は「6月上旬にムギカリをし、ウネだったところを掘りくずし、整地したあと、6月20日頃から田植をする]\*。その農作業のあいだをみて、「田植がすんでから秋作業にかかるまで、ミをつくる]\*。瀬古では、タケミの生産が、重要な副業となっている。1960年前後まではカイコが盛んにおこなわれていたが、その頃までは、「春さき、養蚕のサナやクワツミカゴ、マユカゴなどをつくっていた]\*という。

#### 4. 石川県羽咋郡志賀町

##### a ところ

国鉄金沢駅の駅前から東<sup>と</sup>来<sup>き</sup>行の特急にのり、能登海浜道路をとおって約1時間ほどゆくと、志賀町の中心の高浜町のバスターミナルにつく。高浜町は、もと若狭高浜の漁師たちが移住してきて開いた町といい、高浜港をひかえ、南には海水浴でにぎわう大森海岸、北には磯場の志賀浦海岸がつづいている。町の東側は遍照ヶ岳など、おおむね標高130 m から200 m ほどの丘陵があり、内部まで水田がつくられ、古墳群などの文化遺産が散在し、明るい景観をていしている。

志賀町の町域は6,517 ha で、その57%が山林原野であるが、27.8%は水田、10.6%が畑で、田畑のうち92%が基盤整備をおえ、大型の農業用機械が導入されつつあり、いっぽうでは、能登中核工業団地や都市計画公園としての柴木総合公園の造成もすすめられている。人口は約17,400で、地勢と交通にめぐまれているためか、第1次・2次・3次産業にしたがう人たちの割合が、それぞれ全体の1/3ずつで均衡し、第2次産業に従う人たちのうち34.3%は製造業で、地元の近代的設備をもつ多くの職場がその勤め先となっている[志賀町役場 1976:1-6]。港では、タイ、カレイなど、年間300 t の水揚げがあるという。

福井・石川両県にわたって、マダケのカゴ細工がおこなわれているが、その有様は、志賀町のタケカゴ細工によってうかがうことができよう。

#### b タケ

材料のマダケは、「5年ぐらいたったものだと油がぬけてつかいにくいので、3年ぐらいのものがネバリがあってよい」\*という。「生のものは弱いから、冬のあいだ買いためておいて、枯れてきたのをつかう」\*。「むかしは、山へいってタケを切り、37.5 kg ずつ1束にたばねて運んだ」\*。高浜から6 km ほど南にある上棚地域の丘陵地帯には良質のタケがとれるので、そこから買ったという。「春に切ったタケは虫がつくので、タケの切り時期は11月で、専門のタケ屋が、30.3 cm のもので1本1束、24.24 cm のもので1束2本の割でたばねて売りにくるのを、いっぺんに買っておく」\*。この割だと、15.15 cm のもので1束4本ないし5本となるが、それでは細すぎて細工にむかないから、せいぜい、21.21 cm のものをつかった。買ったタケは2つに割り、貯えておく。こうして割っておくと、2年でも3年でも保存できるという。

「タケは、つくるカゴによって大きさや幅や厚さがちがうから、へぎ方が難しい」\*。とくに志賀町では何種類ものカゴを1軒のカゴ屋さんが、それぞれ作りわけの仕事のやり方なので、ことさらその技術が要求される。「子供の頃、小学校から帰ってくると、けいこしてこいといわれ、刃物をつかわないで」\*、長さ10 cm ぐらいの薄い短冊型のタケの切れはしで、「見ようみまねで、へいだタケの切れ端同士をかみあわせ、細かく割る練習をした。いっぼうのタケの腹でこずいて、いっぼうのタケの木口に切り目をいれ、ナタを動かすのと同じようにタケを動かして、いっぼうのタケを割ってゆく。そうして、ナタで割るときの指の感覚をおぼえる」\*。「割るときの手加減をおぼえさせられたものだ」\*。

「タケへぎができるようになると、マメテゴ（豆テゴ）のような簡単なものを編んで、形のとり方を勉強する。どんなカゴでも、いっぺんに格好はとれないから、何遍もやりなおす」\*。「父親からカゴ細工を習ったが、やり方をきいても教えてくれない。自分で考えろ、ひとにいわれるよりも自分でおぼえろといって、決して教えてくれなかった」\*。寸法なども、他人がつくったカゴをみて、自分で割りだし物差をつくったという。だから「仕事に教えられたようなものだ」\*。

#### c 編み方

志賀町では、廻し竹をアミノ、立竹をタテ、腰立をコシアゲという。編み方は、基本的に箆目編である。

まず、2つに割って保存しておいたタケを「作るカゴの（廻し竹・立竹の）長さにあわせてノコギリで切り、ナタで4枚にへぐ。皮の部分と身の部分とをへぎわけ、それから身のほうを、さらに細かく2枚にへぐ。タテは余り薄いと弱くていけないし、

厚いと採算がとれないから、この程度のへぎ方がちょうどよい\*という。

「底は、たいてい、4角で、タテのあいだに、ハサミという厚いタケを組みこむ。マメテゴなら、タテは10本で、それに5本のハサミを加えて底をつくる\*。底編は4つ目潰しで、ハサミは目潰し竹といってよい(附図2)。「いまでは、この底の形式がおこなわれているが、むかしは、ハサミを十文字にならべ、それにタテを4本組みあわせ、放射状にタケをならべる底の作り方がおこなわれていた\*。また、アジロ編の場合には、2つ跳ね2つ潜りのアジロ編がなされたという。廻し竹の最初の1本のことをヨダンマウシ(4段廻し)といい、立竹は偶数なのでそれを奇数本にして箆目編をなりたせるために、立竹のうちの1本を2つに割り、4段廻しの末端をそこにはさみこんで、すぐ腰立にかかる。

「カゴの編み方で、いちばん難しいのは、コシのあげ方で、タテをしなやかに撓めながら、急に曲げないようにして形をとってゆき、胴のなかほどまで編んだら、今度は肩口がしまるよう、おさえ加減にして編みこんでゆく。この胴から肩への編み具合が難しい。口のしまらないカゴくらい、みっともない形のカゴはない\*。

縁まで編みおえると、幅10mmぐらいの縁竹をあて、「3.03cmほど余分をみて、タテの先を折りとり、長いのはハサミで切り、長さ181.8cmのニガダケで、1目おきに巻いてゆく\*。「最初に巻いたニガダケと、つぎに巻いたタケとが重なりあわないように気をつける\* (附図2)。「縁の仕上げ方で、カゴが格好よくも悪くもみえるようになる\*。

高浜から4km北上した志賀浦の百浦や小浦のイソ地帯には、テングサ、エゴ、ノリなどがつく。12月20日頃から2月の末まで、冬のさむいさなか、岩場についたイワノリの採取がおこなわれる。それは女の人たちの仕事で、イワノリは香がたかく、高価に売られているが、採集作業には危険がともない、波にさらわれる人が絶えないという。このとき腰につけてゆくヨコテゴについて、以上のカゴ細工の様子をみると、このテゴは高さ21cm・底のタテは15cm・底のヨコは23cm・重さ335gで、底から10cm上のあたりにふくらみがあり、その部分の値は28cmに25cmで、ふくらみは底のタテヨコの22%ないし67%となる。このふくらみの張りの線が、このカゴ全体に充実感を与えている。

底は4つ目潰しで、正確に幅8mmに割った皮竹と身竹とを1本ずつ合わせて1筋とし、4つ目を形作っている。4つ目は7筋に5筋で、計24本でつくられているが、廻し竹をかけて箆目編を完成させるため、7筋のうちの正面1筋だけ、1筋1本の立竹配りにする。目潰し竹は幅15mm・厚さ1mm・長さ22cmの皮竹で、皮の面をカゴの内側にむけて目をふさいでいる。

胴は箆目編で、廻し竹には幅3mmから2mmのものをつかい、皮竹と身竹を交互にいれ、肩になり次第、幅のせまい廻し竹をいれるようにして肩の線をだしている。

廻し竹は長さ 2.8 m ほどで、底にも胴にもよくタケ作りがなされた良質のタケが用いられ、編み方も手がたく、密度がたかい。

縁は、巻口仕上げで、立竹の先端を2つから3つに細かく割り、縁の方向に2本いっしょに折りまげ、その外側に幅 6 mm・厚さ 4 mm・長さ 75 cm の皮竹をあて、その上から幅 7 mm の皮竹を、1 目ごとに2度巻き、厚さ 12 mm 前後の縁をつくりあげている。縁竹と巻竹は、ていねいに面がとってあり、縁仕上げは簡素ですっきりとまとめられている。口の大きさは 21 cm に 17.5 cm で、小判形をしていて、口と底のタテヨコの割合は、タテ1に対して、ヨコ1.2ないし1.5となる。立竹は縁のところ、最後まで、2本いっしょにして折りまげられ、立竹と立竹のあいだの目に巻竹を巻いて仕上げる。そこで、巻竹と巻竹とのあいだには透き間ができ、その透き間から下の縁竹や立竹の折り具合がみえてしまう。巻竹の巻き方に、とくに注意したり、ていねいな縁竹づくりがなされるのは、その点からも必要なのである。

#### d 種類

志賀郷竹細工同業組合の値段表には、つぎの24種類のカゴがみられる。

ウマザル (馬箆), チュウテゴ (中テゴ), ヨコテゴ (横テゴ), マメテゴ, カタニザル (肩荷箆), ハエナワ (延縄), イコゾコ, ノリホシ (海苔ほし), トリカゴ (鳥カゴ), クワツミ (桑つみ), ノリアライ, ウドンカゴ, ソオケ, センタクカゴ (洗箆カゴ), ワンカゴ (碗カゴ), ツメカゴ (詰カゴ), カクカゴ (角カゴ), ニカゴ (煮カゴ), ナエカゴ (苗カゴ), ザルブタ (箆蓋), バイカゴ, ザル, イカカゴ

このうち、中テゴは一名ババテゴといい、畑仕事や、イワシ漁にもってゆくカゴ、マメテゴは子供のおもちゃで、キノコ採りにもつかう筒型のちいさなカゴ、イコゾコはビク、鳥カゴはヒヨコをいれる4角なカゴ、ソオケはコメトギにつかい、18 l, 14.4 l, 5.4 l など4種があり、ツメカゴは海水浴にくるひとたちのおみやげに貝などをいれる6つ目のいれこのカゴ、角カゴは御用カゴで町へ買物にゆくときに背負ってゆくカゴ、煮カゴはイワシがたくさんとれるとき、釜で煮て肥料にするときにつかうカゴ、ザル蓋はカタニザルの蓋で、魚を売るとき、魚をならべるのにもつかい、バイカゴはバイ貝をいれる貝カゴで、ここではテゴや御用カゴ、延縄などの漁につかうカゴ、台所用のカゴ、それに若干の農業用のカゴがつくられている。

これらのカゴは、「お客の注文があれば、いくつでもつくる。カゴ屋1人1人クセがあるから、カゴ細工は、だいたい形や寸法は同じでも、カゴひとつひとつ、同じにはできないものだ\*。「われわれの仕事は、きまっていて、きまらないようなものだ\*という。「むかしは、家々を1軒1軒廻って歩いて売ったものだ。家によって、大きめにしてくれ、小さくしてくれといわれる。だから、寸法は、そう厳密なものではない\*。

志賀町でも、むかしは養蚕が盛んになされていた。春から秋にかけて、朝はやくか

らカゴを売りにあるいた。むかしカイコの盛んなときには、それは忙しかった。養蚕は、戦後衰えはじめ、いまではもうやらないが、盛んな時期には、朝5時から晩10時まで、ヨナベをして、仕事をつぎからつぎへこなした。冬はクワつみのオオザル、中ザル、掃立の小ザル、マユイレカゴなどをつくる]\*。それが現在では、「冬はバイカゴ、ノリカゴ、夏はみやげのためのカゴ、そのあいまに、頼まれれば御用カゴやソウケをつくる]\*。

## 5. 長野県上水内郡戸隠村

### a ところ

中部地方における、いわゆるネマガリタケ細工の代表的な産地といえば、ためらいなく、戸隠村の中社地域をあげることができる。中社は、ネマガリタケ細工のみならず、全国的にみて、タケカゴ細工の代表的な生産地のひとつにかぞえることができよう。

戸隠のカゴ細工の起源は、近世初頭の検地の時代にまでさかのぼるといわれているが、はやくから、戸隠に参詣する人たちのよいおみやげとなり、近世の末からの養蚕の発達や畑作の展開とあいまって、県外にもその名を知られるにいたったという。いまでこそ、中社までは、長野のバスターミナルから戸隠有料道路バードラインをつかって、1時間ほどでゆけるが、もとは、入山から豊岡をぬけ、約18kmの曲りくねった山道をたどらねばならなかったし、村の全面積131.7km<sup>2</sup>のほとんどは山地で、1戸当りの耕地は、わずかに2ないし3aで、主作物は、トガクシダイコン、ジャガイモ、ソバの類にかぎられたので、むかしから、薪炭の生産や運送、養蚕、タケカゴ細工によって現金収入をえなければならなかったといわれている。

戸隠村は、飯縄山の南の麓にひろがる標高900mから1000mの地帯と荒倉山の東側一帯、それに、標高1100mから1200m代の中社、宝光社の2集落、中社から村境の大橋まで、5.5kmにわたる戸隠高原の4つのブロックからなる。冬は雪が深く積るが、雪質とスロープにめぐまれ、戸隠高原には国設スキー場が設けられている。

### b タケ

ネマガリダケは、細いのなら、「中社附近や飯綱の西側のスキー場、瑠璃山や怪無山のスロープにも、奥社へゆく参道の西側にも、密生しているが、太いよいタケは、奥山へいかないとないので、村境から黒姫山の南斜面までとりにゆく]\*。戸隠では、尾根をツルネ、山腹をハバ、窟をタルミ、沢をサワといっている。「オネには短いタケしか生えていないので、サワの斜面に密生するネマガリのなかから、適当な太さのものを切ってくる]\*。サワに面した斜面には、以前、ナタで切りとったタケの切株が、ちょうど竹槍をならべたようにたっていて、注意していないと足を踏みぬきかね

ない有様である。

ネマガリダケは、「長いのは大人のウデ2つ(フタヒロ)もある」\*。「俗にミロクソンといって、ヒトヒロに、親指と人差指をひろげた長さ3つ分を加えた長さ」\*のタケがちょうどよいという。フタロクのものもつかわれる。

切りあつめたタケは、ヒキダケといって、山の沢を利用して運びだしてくる。この沢の搬出路をアラシという。「小さいタケなら150本から200本、大きいタケなら50本ずつ束ね」\*、束のもとのほうを頭の上にしばりつけ、タケの先のほうを、沢の水のなかにつけ、ひきずりながら、かけおりてくる。「こうして搬出したタケは、むかしは、ウマの背に6束ずつつけ、家まではこび、1月のあいだ陰干しにしておく」\*。「クワボテ(桑ボテ)なら、1日切った分量で1日分作れる」\*。1958年頃からタケの搬出に自転車をつかうようになり、時期によっては、沢を引きおろしたタケを、山のなかのドバ(土場)まで運び、そこで、ナタで4つに割り、細いくきの上のほうはセンでへぎ、下のほうはナタでへぎ、皮と身をへぎわけ、身の部分を全部捨て、皮竹だけを折りまげて、背中当てにニナワ(荷縄)で背負って帰った。現在では、車がつかえるので、いくぶん楽になったのではなからうか。

### c 編み方

中社では、立竹をツクリダケ、またはサンジャク、廻し竹をマワシといている。立竹には幅5mmの皮竹、廻し竹には幅2mmの皮竹がつかわれる。

細工場には、厚さ30mm、タテヨコ45.45cmの四角な板の台があり、ソバアゲザルなど編むときには、この板のうえに長さ40cmの皮竹を3本ずついっしょにならべておき、片足でタケを押えながら、板のうえにかがみこんで、底の中心のアジロを編んでゆく。それがおわると、ナナマワシ(7廻し)といって、いま編んだアジロのうえに両足をかけ、かがみこむようにして、からだをぐるぐる廻しながら、相当な速さで廻し竹をかけてゆく。この過程で3本1筋だった立竹を2本ずつに分け、放射状にひろげてゆく。水でタケをしめし、キリ(錐)の先で編目をつめながら、ナタの柄で目をたたいて目を締めてゆく。この廻し竹には「2年から3年たった、こわいタケがつかわれる」\*。

底編がおわると、カゴの内側にナベの蓋のようなまらい板の型をあて、ヒゴでカゴのいままで編んだところを仮りにとめ、ナタで廻し竹の先を削り、新しいタケを加えながら、腰立にかかる。それまでは、皮の面をカゴの内側にむけて編んでいたが、これからは外側にむけて編む。

縁まで編みおわると、ハサミで立竹の先を切りそろえ、立竹を折りまげ、小刀で端を切り、まらい型板をはずし、直径を計り、あらかじめ、両端を削って輪にしておいた縁竹を、小さいカゴなら1本、大きいカゴには2本入れ、サワギリという、刃のまんなかに溝のついた道具をつかって、巻竹を3回巻いてゆく。

表4 ソバアケができるまで

イベント	時間	$a_i$	$b_i$ ( $a_i - a_{i-1}$ )	$\sum b_i$
1 底のアジロをあみはじめる		15:00	0:00	0:00
2 底のアジロをあみおわる		15:05	0:05	0:05
3 ナナマワシをかけはじめる		15:05	0:00	0:05
4 タテを2本ずつにわけ		15:19	0:14	0:19
5 まるい型をあてる		15:23	0:04	0:23
6 コシアゲにかかる		15:25	0:02	0:25
7 タテのさきを、きりそろえる		15:34	0:09	0:34
8 タテをおりまげる		15:34	0:00	0:34
9 まるい型をはずす		15:37	0:03	0:37
10 サシワタシをはかる		15:38	0:01	0:38
11 フチのまきだけをつくる		7:00	0:00	0:38
12 フチのタケをあてる		7:15	0:15	0:53
13 フチをサワギリでかがる		7:21	0:06	0:59
14 タケの出をなおし、できあがり		7:30	0:09	1:08

(注) 10のイベントで、その日の仕事は切りあげ、11から次の日になる。

ある1枚のソバアケザルについて、それを完成するまでの様子を、時間的に追ってみると、表4のようになる。

ソバアケ(ソバをひとりひとりに盛りわけのにつかうザル)についてカゴの編み方を調べてみると次のようである。このザルは口の直径 24.5 cm・高さ 35 mm・重さ 80 g の浅皿型であるが、底の中心の差渡 10 cm がアジロ編、それから胴にかけて箆目編、縁は巻口仕上げとなる。全体は丈夫な皮竹で編んである。底のアジロは、幅 5 mm の皮竹を3本ずつ1筋にまとめ、2つ跳ね2つ潜りで4筋ずつ組み合わせ、それに、タテに2本のタケを組み合わせた筋と、ヨコに1本のタケだけの1筋とを編みこみ、都合54本の立竹で編んでいる。底の中心ができあがると、幅 3 mm の皮竹を3つ跳ねの要領でかけてゆき、それまで3本1筋だった編竹を2本ずつに分け、箆目編をもってゆく。底の中心を形作るタケの数は54なので、2本ずつにまとめると奇数筋になるから、箆目がなりたつ。

それから、廻し竹を11回まわし、それまでよりもすこし細い幅 2 mm の廻し竹で胴を編む。底の直径は 19.5 cm で、胴はゆるやかに編んである。胴の廻し竹のうち、1本だけは、皮がカゴの外側にでるよう、細かい心づかいをしている。

縁までのぼりつめた立竹は、縁の下で1本ずつにわけられ、いままでは2本いっしょだったものが、1本ずつ引きはなされるような格好で折りまげられ、その外側に幅 8 mm・厚さ 2 mm の皮竹をそえたのち、上から幅 6 mm の皮竹を巻いて仕上げられている。巻竹は、立竹1本ずつのあいだにできた目を1目おきに、透き間なく巻い

てゆく。縁の太さは、こうして 12 mm になるが、この巻口仕上げは、伊豆の 2 重の巻口仕上げとも、能登の巻口仕上げとも別のものである。

#### d 種類

戸隠のネマガリタケ細工は、箆目編のカゴと、目の細かい 6 つ目編のカゴと、それにブタカゴ（豚カゴ）や、リンゴ園でつかう目の大きい 6 つ目のテカゴの 3 つにわけられる。そのうち、箆目編のボテとリンゴのテカゴについては、すでに触れてみた [中村 1973: 72-76, 1969: 315-317]。

1960年当時、盛んにつくられていたのは、ソバアゲのほか、クワの葉などをいれる 3 つのボテ（直径 54.54 cm のオオボテ、48.48 cm のナカボテ、45.45 cm のハンボテ）、直径 51.51 cm・高さ 15.15 cm のセンベツカゴ（選別カゴ）、ビク、キノコトリのカゴ、それに 3 種類のミ（藤箕、36 l, 27 l, 18 l）、家庭用のザルやセッケンイレなどだった。

しかし、養蚕が盛んにおこなわれた時代には、素材的にならずしもむいていたかどうかは別にして、養蚕用のカゴが大量につくられ、村の経済の大きな補いとなったという。1882年の「信濃国地名一覧」には、戸隠の名産として、ソバ、氷餅、幣軸竹（ヘイチクダケ、ネマガリダケ）、蚕カゴの 4 つをあげており、養蚕カゴが、はやくから、生産されていたことがわかるが、明治の末から大正にかけては、「カゴさえおぼえていれば暮らしてゆけるといわれてカゴ細工をはじめた」\*といわれるくらい、養蚕カゴが、たくさんつくられた。そのほかでは、1955年前後から、ほとんどつくらなくなってしまったが、直径 57.57 cm の、目の細かい 6 つ目編のモミドオシ（釈通し）がよくでまわったという。モミドオシは、別名、トガクシといい、県内はもとより、県外でもさかんにつかわれた。

戸隠のネマガリタケ細工も、このようにして、時代の波をうけながら、現在の形にまで次第にととのえられていったことは疑いない。

### Ⅲ. 若干の考察

1 一般に、職人の仕事の仕方には、自分のミセ、ないしは仕事場に落着いて客の注文をうける店職（いわゆる居職<sup>いじよく</sup>）の形と、注文する人のところに行って仕事をする出職<sup>でしよく</sup>との 2 つの型があるといわれている。しかし、町方の職人のみならず、ムラの職人まで視野にいれて考えると、2 つの区分だけでは表わしつくせない、さまざまな区分（段階）がある。愛知県豊根村のカゴをつくる人たちのように、自分で材料を選び、運び、自分の使い料<sup>つかりよう</sup>だけをつくるというところから出発して、隣近所の必要をまかなうという例から、岐阜県神戸町のカゴ屋さんたちのように、竹箕<sup>たけみ</sup>だけを、問屋からの大口注文で、大量に生産するという型もある。そして、そのあいだには、沼津市久連

のカゴ屋さんや石川県能登志賀町のカゴ屋さんたちのように、20数種のカゴ細工を、注文次第でつくりわけねばならない例なども、いたってひろくみられる。そこで、それぞれの仕事のすすめ方・営み方に応じて、カゴの形のとり方やカゴ細工の手法がどのように対応していたかは興味ある問題にちがいない。

2 それはそれとして、伝統的な生活用具をつくりだす、これまでのやり方では、技術を身につける仕方として、いわゆる職人としての修業が主流であった。子供のときから、親方のところへ弟子にはいり、たいてい、親方の家の家事手伝などしながら、仕事の雰囲気や仕事ぶり、客との対応の仕方、仲間同志のつきあいなどを身につけ、それから何年かかって基礎的な技術を習い、さらにウデをみがく。独立できるようになると、礼奉公をして、ひとりだちしてゆくのである。しかし、簡単な生活用具では、素人とプロの差がどこにあるかは伏せるとすると、たとえ、親方のところへ出入りしなくても、人に頭をおさえられなくても、仕事ぶり、労働の型、道具の使い方、技術上の術語・用語、さらに構造への知識など伝えられなくとも、カンと根気さえあれば、結構上手につくれるし、もともと自分たちでつかうものなのだから、心のこもった、使いごこちのよいものをつくりだす可能性をもっている。あるものが伝えられ、定着してゆくとき、おそらく、道具や機械ばかりでなく、制度も、ことばも、しぐさもしきたりも、AとBとのあいだには、形のうえではよく似ていても、それが偶然の結果である場合がありうるし（独立発生・可能性の制限など）、意識的に似せる場合でも、作りだす技術が伝えられる場合（これには厳密に伝えられる場合とそうでない場合とがある）、そして、しかも、形が同じ場合と似ていない場合、技術は直接に伝わらなくとも、出来あいのものをまねることから、形はそれほどちがわないものをつくりだせる場合などがありうる。豊根のカゴ細工のありかたが、この最後の型にふくまれる。カゴ細工というものは、本当は、そういうものなのかもしれないし、そういう行き方もあってよい。

3 カゴの形や作りには、たいてい、むかしからその土地でまもられ、育てつづけてきた、また、そうした型を支える、その土地特有の好みがある。久連の関東風の2重の巻口仕上げの手法や、志賀町の能登のカゴにみる2重の巻口仕上げ、豊根の6つ目目通しなどもその1例で、同じノリ採りのカゴでも、久遠と志賀町では、ここでとりあげたように、形はまるでちがう。神戸町の竹箕のところで紹介したように、ミの縁づくりには、はっきり意識されているように、ところによって作りがはっきり異なる。そこで、それぞれの形や技術がどれほどのひろがりをもっているかが、あらためて、問題にされてよい。

4 マダケのカゴ細工とネマガリダケのタケ細工とのあいだには、もし仮りにこの2つのカゴ細工が、まったく独自に形作られたものではないとしたら、どのような関係があったのだろうか。この2つのカゴ細工のあいだに、たとえば、親子の関係があ

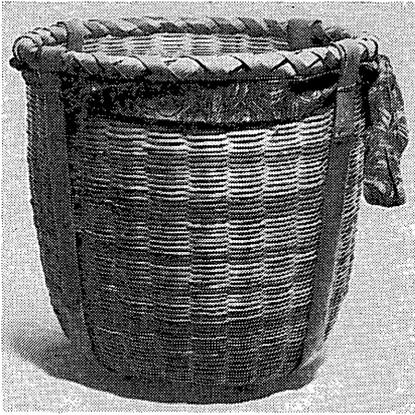
ったとしたら、どちらが親なのだろうか。また、姉妹の関係があったとしたら、どちらが妹なのか。あるいは、2つは異母兄弟なのだろうか。とおくさかのぼって、たぶん、穀物栽培と結びついて、マダケのタケ細工が列島を北にのぼり、その影響からネマガリヤズのカゴ細工が生まれたという思いつきもできるし、いっぽうでは、これまで掘りだされた遺物や遺跡の有様から、もうすこし古い時期、すでに別のルートをとって、カゴ細工が、この列島に根づいていて、そこに南の（といういい方はまことに不正確な方がいいのだが）カゴ細工がおよんだという思いつきも成りたつ。こうした、我が国のカゴ細工の起源については、もちろん遺物や遺跡の様子から裏づけられねばならないが、そうした推測へのいとぐちを、マダケなりネマガリダケのタケ細工の現状の、詳しい比較からたどりはじめる追いつめ方があってよい。2つのタケ細工の係りあいを、そこまでさかのぼらせることをためらいがちな人たちにとっても、マダケ、ネマガリ、それぞれのカゴ細工を独自に発展させることを試みる人たちにとっても、2つのカゴ細工を比べあわせてみることは、いとぐちとなるにちがいない。

## 謝 辞

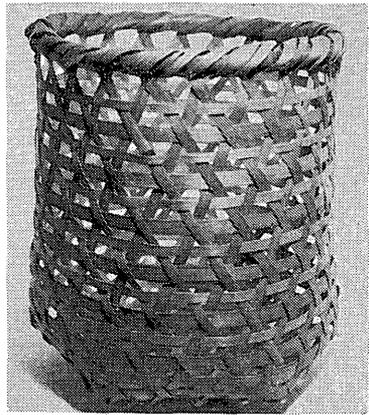
採訪に際し、貴重な御教示をたまわった沼津市立歴史民俗資料館、愛知県豊根村役場、岐阜県神戸町教育委員会、石川県立郷土資料館、石川県志賀町史編纂委員会、斎藤秀雄氏、石田総運氏、清川明納氏、高田利雄氏、棚山徳太郎氏、原山鷹治郎氏に心からお礼を申し上げたいと思う。沼津市歴史民俗資料館の神野善治、豊根村役場の黍嶋久好、神戸町教育委員会清水正行、志賀町編纂委員会の室矢幹夫、戸隠村の松井憲章、石川県立郷土資料館の小林忠雄諸先生の御教示にも、いつもながらお礼を申し上げたいと思う。写真は東京神田写真弘社に調整していただいた。愛知県豊根村は、花祭を調べておられる国立民族学博物館第2研究部の藤井知昭さんの、研究上の重点領域のひとつであるが、とくに、豊根村の採訪には格別の協力をいただいた。

## 文 献

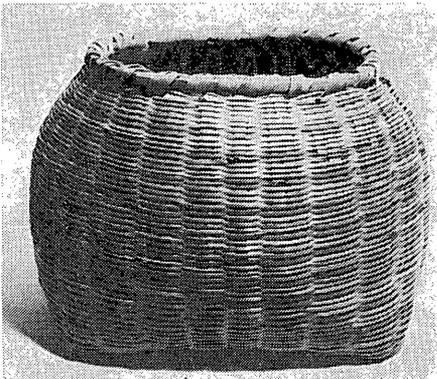
- 愛知県教育委員会  
1970 『北設楽民俗資料調査報告』1 愛知県教育委員会。
- 神戸町  
1975 『町勢要覧』岐阜県神戸町。
- 文部省史料館  
1968 『文部省史料館所蔵民族資料図版目録』2 文部省史料館。
- 中村俊亀智  
1969 「文部省史料館所蔵生活用具の研究(一)」文部省史料館『史料館研究紀要』2: 283-332。  
1977 「関東地方タケカゴ細工の展開」『国立民族学博物館研究報告』2(1): 172-195。
- 中村たかを  
1973 「六つ目の仲間たち」『季刊人類学』4(1): 66-93。
- 沼津市  
1976 『沼津市統計書』沼津市。
- 志賀町役場  
1976 『志賀——志賀町勢要覧』石川県志賀町役場。
- 豊根村  
1976 『とよね』愛知県豊根村。
- 豊根村郷土史研究会  
1960 『わたくしたちの豊根村』豊根村役場。



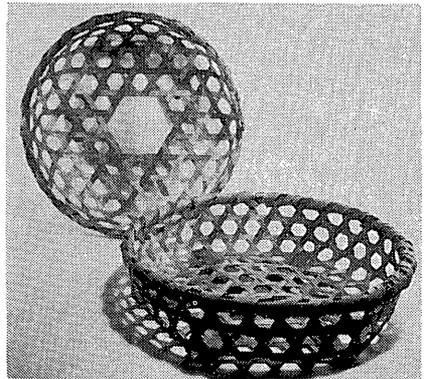
1



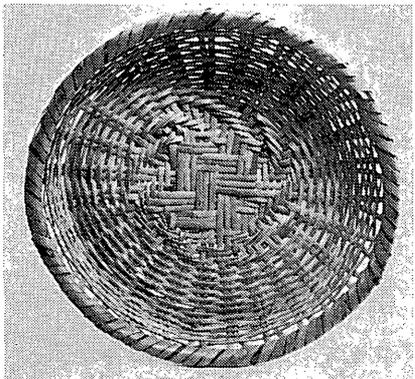
2



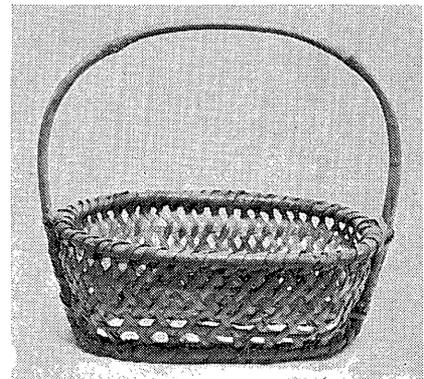
3



4



5



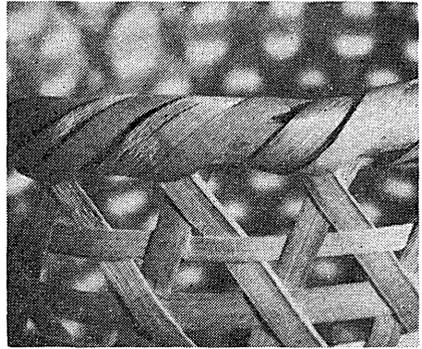
6

- 1 イソビク、静岡県沼津市久連。
- 2 メカゴ、愛知県豊根村。
- 3 ヨコテゴ、石川県羽咋郡志賀町。
- 4 バイカゴ、同上。
- 5 ソバアゲザル、長野県上水内郡戸隠村中社。
- 6 セッケンイレ、同上。

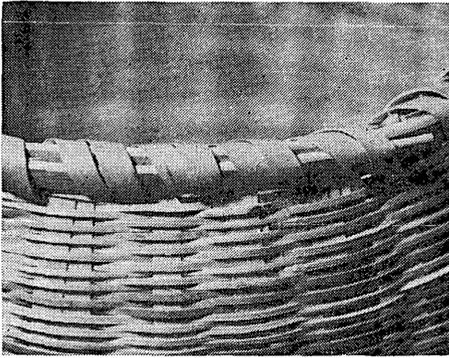
附図1 中部地方のタケカゴ細工



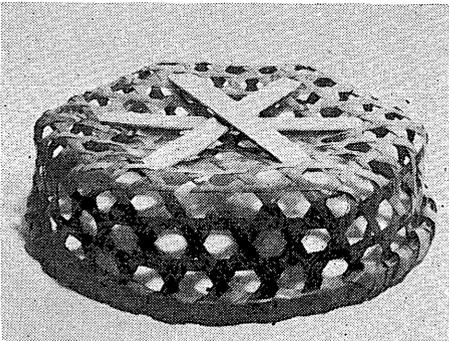
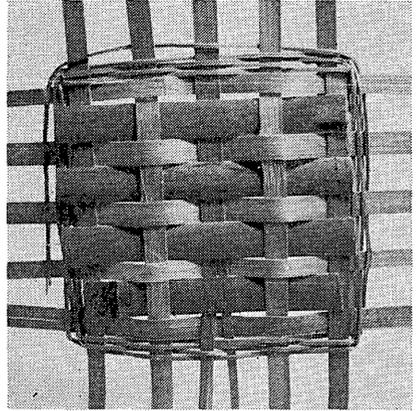
7



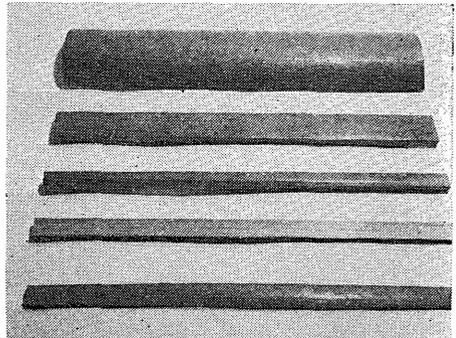
8



9 10



11



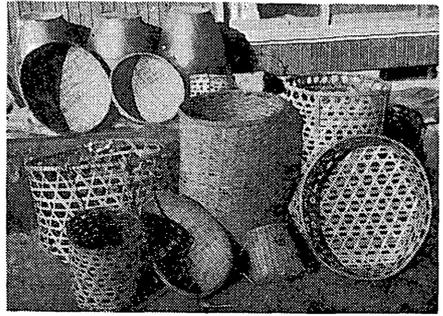
12

- 7 久連のイソビクの縁づくり
- 8 豊根村のメカゴの縁づくり
- 9 志賀町のヨコテゴの縁づくり
- 10 ヨコテゴの底の中心部
- 11 志賀町のザルの底あみ
- 12 タケを割る (志賀町)

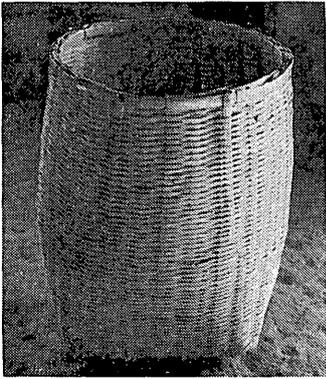
附図2 中部地方のタケカゴ細工



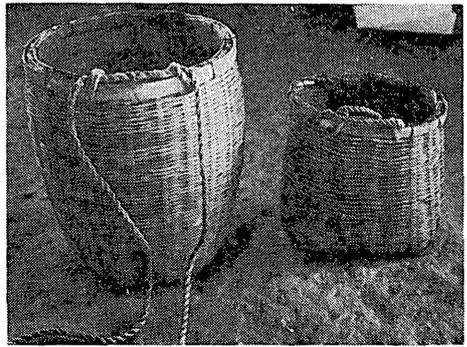
13



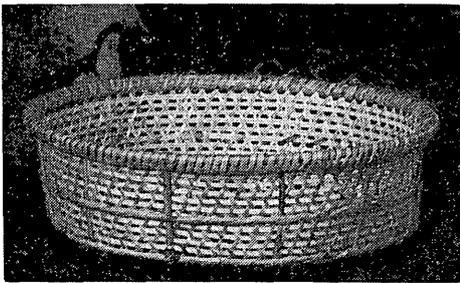
14



15



16



17



18

13 愛知県豊根村のカゴ細工

14 同

15 同

16 同

17 長野県戸隠村のカゴ細工, トガクシ (ムギブルイ)

18 同

附図3 中部地方のタケカゴ細工



19



20



21



22



23



24

19 タケキリに山へはいる

21 タケを束ねる

23 タケヘギ (ナタで身をそぎおとす)

20 タケを切る

22 タケヘギ

24 タケヘギ (ナタで割る)

附図 4 戸隠村のネマガリタケ細工 (1961年)