

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 (4) : Kinki 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	https://doi.org/10.15021/00004604

近畿地方のタケカゴ細工

——日本列島におけるカゴ細工の諸系列(4)——

中 村 俊 亀 智*

- | | |
|-----------------|-----------------|
| I. 問題提起 | 3. 京都府亀岡市毘沙門 |
| II. 5つの事例 | 4. 滋賀県犬上郡多賀町敏満寺 |
| 1. 奈良県吉野郡大淀町下市口 | 5. 三重県志摩郡大王町波切 |
| 2. 奈良県山添郡山添村岩屋 | III. 若干の考察 |

I. 問題提起

近畿地方のタケカゴ細工は、マダケやハチクなどを素材にした、キメの細かいイカキやビクなどの流れと、それとは対照的な、幅のひろい身竹を大胆に利用した4つ目やアジロカゴの流れによって、その特徴をみいだすことができよう。

そうしたタケカゴ細工が形作られた条件には、もちろん、この地方が、昔から大阪や京都、奈良その他の都市をかかえ、交通網がはやくから発達し、流通や生産のひろがりや蓄積がなされていたことがあげられる。

そうした近畿のタケカゴ細工の有様を、ここではこの数カ月間の探訪に限定して紹介してみようと思う。

ただ最初におことわりしておかねばならないことは、これまでこのシリーズでは、国立民族学博物館所蔵の旧文部省史料館所蔵の標本によって、その地域のタケカゴ細工についての見通しをたて、探訪によってそれを確かめる方法をとってきたが、同標本中近畿地方のものは数点にすぎず[文部省史料館 1968: 27, 41, 46, 56]、それがこの地方のタケカゴ細工のある側面を示していることがわかったのは最近のことである。そこで、今回は航法をかえ、同標本による誘導なしに接近することにした。

ここでも、とりわけ、次の事柄をまもって小文をまとめた。

(1) 分析の素材として、探訪での聞き取り、地方自治体の刊行する最近の統計資料と地域概要、各地域の博物館・郷土館・資料館の展示標本などを参照し、探訪による聞き取りは聞き書きの形にまとめ、その聞き書きを引用する形でこの小文をまとめた。

* 国立民族学博物館第4研究部

(2) 事例の紹介にあたっては、a. 探訪地の概況を、カゴ細工との関係を念頭において述べ、b. カゴ細工の材料としてのタケの種類とタケ作り、c. カゴの編み方、そして、d. これまでに作られたカゴの種類^の順序で記し、それぞれのカゴ細工について、その特徴や性格をきわだたせるように工夫した。

(3) 探訪の際の聞きとりは、論文における引用とまったく同じように、抛りどころを明らかにして紹介しなければならないが、最近の情勢から、いろいろ考えた末、本文中には個人のお名前は出さないことにした。そのため、聞き書きからの引用は*をもって、そのむねを明らかにした。

しかし、私の聞きちがいや取りちがいをお教えいただければ、また不当な箇所があったらば、すみやかに誤りをただしたいと思う。

(4) ここでは、カゴの具体的な作り方を、たんに聞き書きによって紹介するだけでなく、標本を手に入れ、しばらく手元においてつかい、つかいご^ちちや分析の結果をあわせて記し、聞き書きをおきなった。

(5) 話のなかにてでくる昔のある種の単位は現代的に改めた。その場合、小数点以下2ケタまで出して、それが昔のある種の計り方を改めたものであることを示した。

(6) 地元での呼び方は、これまでの民俗文化財の調査の慣例にしたがって、ここでは片仮名で記し、意味のとりにくいものうち、当て字をあてたほうがよさそうなものについては当て字を付した。

(7) ここでとりあげたタケカゴ以外、近畿地方には、まだ余りにも多くのタケカゴ細工が残されている。ここでは、民俗文化財としてのタケカゴに焦点をしぼり、美術工芸の領域のタケカゴ細工には、もちろん触れなかったし(民族学では、ときとして、美術工芸的なタケ細工でも、とりあげねばならない場合がおこる)、大阪、兵庫、和歌山の3県には探訪がおよばなかった。この地方には公立のすぐれた博物館や資料館が多いので、今後、とりあげていただくことを期待したいと思う。なお、ここでは、カゴ細工をその地域のかけがえのない、しかも、現在記録しておかねばならない、地域全体の文化遺産としての側面に重きをおいた。

(8) ここでは、簡単な用語をごくすくなくつかって、カゴの作り方や形を表現しようとしてとめてみた。カゴの用語は所によって必ずしも一定していないが、ここでは次のような用語によることにした(聞き書きをつくる場合でも、以下の用語によるほうが正確な場合には、その用語を確認しながらいれることにした)。

カゴ(籠) タケや木の枝やツルや針金などを編んでこしらえた器のこと。目のつまったある種の編み方の器をザルというが、ここでは、ザルもカゴに含むことにする。
 タケワリ(竹割) カゴの材料にするためにタケを所定の長さに切り、そして割ること。タケの直径にしたがってタケを切断することを割るという。割ったタケを、タケの接線に平行に切断することを剥ぐ(ヘグ)という。タケワリには大割、小割の

過程がある。

身竹皮竹(みだけ、かわだけ) タケは表皮と内部の維管束の部分からなっている。表皮をつけた材料としてのタケを皮竹、表皮を含まないタケを身竹という。

カゴ編(籠あみ) ここでは、4つ目(よつめ)、6つ目(むつめ)、アジロ(網代)、ザル目(箆め)を区別する。目を全部ふさぐことを目潰し(めつぶし)、目をややあけてふさぐことを目通し(めとおし)という。カゴの本体の編み方には、底編(そこあみ)、胴編(どうあみ)、縁仕上げ(ふちしあげ)の3過程と、底編から胴編にうつる過程としての腰立(こしたて)がある。

縁仕上げ(ふちしあげ) ここでは、共縁(ともぶち)、巻口仕上げ(まきぐちしあげ)、野田口仕上げ(のだぐちしあげ)、蛇腹巻(じゃばらまき)の4種を区別する。縁仕上げで縁にそえるタケを縁竹(ふちだけ)、縁を仕上げるために巻くタケを巻竹(まきだけ)という。

立竹(たちだけ) 胴編などで、垂直方向にいれる骨組となるタケのこと。

廻し竹(まわしだけ) 胴編などで、水平方向にいれるタケのことで、立竹とともにカゴの編み目を構成する。

力骨(ちからばね) カゴの本体を補強するなどの目的で、カゴの本体の外側にそえるタケのこと。そのかけ方によって、水の字型にかけるとか、米の字型にかけるとか表現する。

Ⅱ. 5 つ の 事 例

1. 奈良県吉野郡大淀町下市口

a. ところ

山間をぬけた吉野川が、やがて流れの向きを大きく変え、約5 kmほど下ると、大淀町にゆきつく。大淀町は吉野川中流の要地として知られ、奈良盆地と吉野山地とをつなぐ結節点で[大淀町 1976: 17]、東吉野の玄関口といわれている[大淀町 1976: 2]。76年次世帯数4,174、人口15,883、面積37.69 km²で、現在では、第2次・3次産業に従う家の数が1,122で、農家戸数の963を、わずかにうまわっていて、2次・3次のうち、40.2%が卸・小売業、15.24%が製造業、26.91%がサービス業となっている[大淀町 1976: 25]。町域は丘陵部の農業地帯と川沿いの商工業の地帯とにわかれ、そのため、半商半農の町として発展してきたが、最近では、国道169号線を中心とした道路網の拡充によって、商工業都市へ移りかわりつつあるといわれている[大淀町 1976: 24]。古くから吉野銘木の取引がさかんで、製造業の半分は木材木製品製造にたずさわり[大淀町 1973: 593-598]、山間にありながら水田の比重が全耕

地の65%におよび、また、薬水、佐名伝など阿太峯台地では“二十世紀”梨の栽培が行われ、奈良県の特産物のひとつにまで成長している[大淀町 1973: 577]。

b. タケ

カゴの材料としては、マダケがつかわれる。「材料のタケは、シュン(旬)の悪いときに切ると虫がつくので、10月から2月までのあいだに切ってくる」*。とくに「寒のタケには虫がつかない」* という。下市口から 5.5 km ほどはなれた下市町の善城や栃原に、「毎年、同じ家のタケヤブを契約しておいて、むこうの人に立会ってもらって切ってくる。昔は、ほとんどマダケだけで、4年以上たったタケがよく、7年から8年もたつとタケがかたくなりすぎるので、毎年、ほぼ同じ本数ぐらいのタケを切らせてもらった」*。山行きにもってゆくナタで切ってくるが、「1.21 m のところで 27.27 cm のタケは 2本1束、24.24 cm のタケは 3本1束、21.21cm のものは 4本1束、以下同様で、12.12 cm のものは12本1束にたばね、馬力1台に40束ほどつんで、家まで運び、軒の庇^{ひさし}にいれておく」*。もっとも、「昔は 18.18 cm のもので1束6本、15.15 cm もので1束10本、12.12 cm で1束16本にたばねた」*。

庇に貯えておいたタケは、カゴを編むとき、注文されたカゴの寸法によってタケヒキノコで所用の長さに切り、長さ 30 cm、刃の幅 32 mm の短冊型のヒョウヒキボウチョウというナタで割り、そして剃いでゆく。ここでは立竹・廻し竹のことをヒョウという。285 g のポテをつくる場合、3.63 m から 3.93 m の丸竹を切り、立竹は両側(胴の高さ) 39.39 cm に底の幅 39.39 cm、それに折りシロ 12.12 cm をみて 1.36 m に、アジロなら 1.81 m の長さに切る。それを、「21.21 cm のタケなら 6枚にヘグ、もっとも内側の1枚を除いた残りの5枚を材料としてつかう」*。「タケの厚みは作るものによって異なるから、大きいポテなら5枚にヘグようにする」*。285 g のポテでそれを40枚用意するという。「1本のタケから幅 18 mm のヒョウが60枚とれる」* という。タケを剥ぐときには、右足をまえにしてアグラをかき、剃ぎとるほうのヒョウの端を右足の親指と人指指とのあいだにはさみ、右手でナタの柄をにぎり、ナタをタケに直角に当てるようにして、左手でタケをおさえながら、右手を上の方へ持ちあげるようにして剃いでゆく。こうして、薄く、しかも長いタケの細い帯が作りだされてゆく。こうしたタケごしらえの過程のことを、ここではヒョウヒキという。

c. 編み方

ここでは、6つ目編とアジロ編がなされている。アジロ編にはアジロとヨシノカゴとよぶ編み方が区別されている。「アジロは、昔はなかった編み方で、およそ50年ほど以前、養蚕に関係した人たちによって、信州から紹介された」* という。これに対して、「ヨシノカゴは、底を形作るヒョウの数は同数で、たとえば、タテ10枚にヨコ10枚を組合わせて底を編む」*。もし「小判型の底なら10枚に12枚の割合で組合わせる」*。「組合わせ方は、胴も底もニマイアゲ(2枚あげ)にする」*。ニマイアゲとは

2つ跳ね2つ潜りでお互いを組合わせてゆく方式で、その点では、アジロと異ならない。

ところで、「ヨシノカゴでは、胴の編みはじめは1カ所しかない。そのやり方を間違えると、廻しが、いつまでもあがれない。胴の廻し竹は、最初をすこし細かくしておいて、編みはじめる」*。ヨシノカゴでは、廻し竹は水平な面より、ほとんど気付かないくらいの角度で渦巻状にカゴをのぼりつめてゆく。とくにヨシノカゴでは廻し竹の幅がひろいので、その掛け加減がむずかしいという。「胴を編むときには、コジ(短いタケ)をいれて、廻し竹がはねあがるのをおさえながら巻いてゆく」*。「縁に近くなると、タテのタケのうちの1枚の先をすこし割り、それにセメヒゴという細い皮竹の廻し竹をはさみ、セメヒゴでタテのヒョウを2本ずついっしょにまとめ、縁までくると、あらかじめ剥がないままにしておいたタケをまるめておいた(輪にした)縁竹を外側にとりつけ、立竹(ヒョウ)の先を折るかえし、フジのツルでとめ、剃いだヒゴをその内側や外側にいれ、弾力性の強い若いシンコの巻竹で巻き、そのフチマキのタケの端をセメヒゴの編み目にさしこんでとめる」*。「フチマキのタケは、ほぼ3.03mである」*。

ここでいうアジロとは、タテヨコのタケを、底の対角線方向と平行にむくようにして組むやり方で、それに対して、ヨシノカゴは、底のタテヨコの線方向と平行に、タテヨコのタケを組み、廻し竹をかけるやり方である。跳ね方潜り方の原則は両方もかわらない。

手元のヨシノカゴについて以上の編み方を確かめてみると、とりあげたカゴは、ヨコ25cm、奥行23cm、高さ22cm、重さ333gで、全体は、ほぼ直方体状で、底・胴とも2つ跳ね2つ潜りのアジロ編、縁は巻口仕上げ、底にも胴にも、そして縁にも、かなり薄く、しかも幅のひろい身竹が主としてつかわれていることに気がつく。こうした材料の選び方が、器の大きさの割には、このカゴが大きな風格をもつ、ひとつの要因となっている。

底の中心部を構成するタテヨコのタケは幅15mmで、そのまわりに幅10mmから12mmの身竹や皮竹がいれてあり、それらが外側4辺の編み目を強化するのに役立っている。4隅には、幅のひろい身竹がつかわれているのにもかかわらず、かたくまとめられている。

胴をのぼりつめた立竹は、縁の下4cmほどのところから、幅3ないし5mmの細く丈夫な身竹の廻し竹で2本ずつにまとめられ、1本は縁の線まで先を切り、もう1本は縁の線から5cmほど上のところで先端を切りおとし、その外側に厚さ3mm幅15mmの身竹をあて、その外側へ折りまげ、またその外側に厚さ1.5mm幅15mmの縁竹をあて、幅15mmの身竹で、2筋おきにかがってとめてある。そのうえ、縁の下でタテのタケの先端を太さ2mmのツルでかがって押えている。そのため縁は

高さ 20 mm 厚さ 15 mm におよんでいる。一般にタケの持ち味が同質で、厚みも同じならば、幅の細いタケほど曲げやすく、幅のひろいタケは曲げずらいことになる。このカゴでは、縁仕上げの過程でも、幅のひろいタケをいろいろ工夫して強い縁ができるようにつとめた様子がかがえる。

d. 種類

「カゴ細工をおぼえるには、タケヘギに2年、編み方をおぼえるのに1年、そのほか2年は練習しなければならない」*。「親がやっていたので、見よう見まねでおぼえたが、小学校を卒業すると、百姓仕事のあいまにカゴ作りをやり、20歳で専門のカゴ屋になろうと決め、下市口へ移ってきてカゴ屋の店をだした。それ以来、ずっと注文された仕事だけをしてきた」*。このあたりでは、養蚕業は、明治のはじめには、ほとんど「廃滅に近い状態であった」が[大淀町 1973: 261]、1918年には大和蚕種製造株式会社がつくられるまでになり[大淀町 1973: 262]、1935年から1938年になっても、まだ蚕を飼う家数は減らなかったという[大淀町 1973: 262]。その時代には、「下市町にマユ問屋が4軒もあり、さかんに取引をしていたし、吉野製糸の工場もあって、養蚕関係のタケ細工の仕事は結構いそがしかった。1年の半分は、6つ目で巻口仕上げのマユカゴ（直径 36.36 cm 高さ 69.69 cm）製造にあけくれた」*。養蚕のためのクワツミには大きなボテがつかわれた。

養蚕のカゴとともに、「ナシの産地なので、市でセリに出すのにつかう 7.50 kg くらいのナシカゴも、さかんに作られた」*。ナシカゴにはヨシノカゴの作り方が用いられた。ナシがさかんに栽培されるようになったのは、“長十郎”梨にかわって、1900年に“二十世紀”梨が栽培されはじめてからだといわれている。

ナシとマユの時代は戦前まででおわり、1959年から60年頃までは、ボテ、「とくにヒキコ（ヌカ）をいれる 144 l くらいのボテが多く作られた」*。ところが精米の過程が機械化され、ボテがいらなくなると同時にタケカゴ細工の仕事も、ほとんどなくなってしまったという。「台所用のザル（イカキ）は他から売りにきたものだし、アジロのカゴは国中地方くになかのカゴ屋さんたちが、タケのある家をまわって、編んでいた」*。それは生産のカゴを専門にした下市口の人たちの本来の守備範囲外の仕事だった。

ボテには大小いろいろな種類があり、コメで 72 l くらい、108 l くらい、180 l くらい、その他 3 種類があり、「小さいボテにはコメをいれ、大きいボテにはモミをいれ、養蚕のさかんだったこの地方ではクワツミにもつかい、昔はお茶をいれるにもつかった」*。

このほか、タテヨコ 24.24 cm で深さ 24.24 cm のコシズケ（チサンカゴ）や、「タテヨコ 18.18 cm で深さも 18.18 cm のロクスンカゴなどがあり、ロクスンはタネカゴ（種カゴ）ともいって、畑にムギの種をまくとき、タネムギをいれるのにつかった」*。6つ目のカゴや養蚕用の一部のカゴを除き、大小さまざまなカゴが、ここでは、ヨシノカゴといっって共通の手法で作られた。

2. 奈良県山添郡山添村岩屋

a. ところ

天理駅から伊賀上野行の三重交通、または、近鉄バスにのり、櫛本で名阪国道に出、50分ほどすると県境に近い山添インターチェンジに到着する。途中の山間には、谷の奥まったところまで水田がひらけ、山腹には茶園がひらかれている。

山添村は、75年度、世帯数1,340、人口6,041で、この15年間の人口増減率は14.3%減という[山添村 1976: 3]。面積は67.52 km²で、山間にありながら田の占める割合がきわめてたかく、33.8%におよび(畑は8.6%)、60年次にはコメ1に対するムギの比重は0.32だったが、現在ではほぼ完全にムギ作は行われず、村の生産は、コメと茶に集約されつつある[山添村 1976: 10]。そのことは就業人口の統計にもみられ、第1次産業に従事する人の割合は59.2%に達し、第2次・第3次の15.6%、25.2%を大きくひきはなしている[山添村 1976: 4]。72年度の農業構造改善事業では茶園の造成と緑茶の共同加工場の建設が行われ、最近では、大和高原の開発を目的とした県営広域農道や農業用水用のダム建設が計画されている[山添村 1976: 22]。

山添のインターでバスをおり、三ヶ谷を通り、山間の道を2 kmほどゆくと勝原の集落につき、さらに小さな峠をこえて約3 kmほど行くと岩屋の集落にたどりつく。そこは県界の高塚山(507 m)の南東の斜面にあり、岩屋からほんの1 kmほど下ると名張川の川筋へ出、そこからは、いたって平坦な道が名張の市内にまで通じている。

岩屋は、勝原とともに、昔から、イカキ(ショウケ)の生産地として知られている。近くには、遺構の調査によって天平後期に唐招提寺と同規模の寺院が営まれていたという毛原寺跡がある。

b. タケ

イカキは半球体状の野田口仕上げのザル目編のカゴで、岩屋では、立竹をタツベエ、廻し竹にあたるヨコのタケをホウ、縁の芯になる縁竹をワ(輪)、野田口の内と外をおさえる縁竹をフチアテ(ソトアテ・ウチアテ)、口をふさぐためにフチアテに挟みこむタケをササラ、縁をかがる針金やトウをフチマキと呼んでいる。

イカキの材料には、昔から、ハチクが使われている。「タケ屋から買ったり、自分で山のなかへは行って、3年以上たったタケを伐ってくる」*。「隣りの在所やヤブのある家から買ってきた」*。とくに「ホウにするタケは、割りやすいタケでないといけなくて、マダケはつかわず、ハチクをつかう」* ようにする。伐り時期は秋で、「トシをこすと虫がはいると行って、11月から1月までに伐り、27.27 cmのタケで2本、24.24 cmで3本、18.18 cmで5本、15.15 cmで8本、12.12 cmで12本に束ね、5.46 mの長さで切り、ひとまず、日の当たらない涼しい場所においておく」*。

こうして貯えられたタケは、イカキを編みはじめるとき、ホウワリというタケ割り

ナタで4つに大割し、タツバという小刀で小割にしてゆく。「4つにとって、9.09mmの幅のヒゴをこしらえる。このヒゴをホウといい、皮をのこしたままで、内側の身の面だけカヅナをかけておく」*。ホウ細工のきれいさが、そのまま編み目の美しさに結びつく。ホウワリは最低1年ぐらい習わないといけないという。立竹は、18*l*なら69.69 cm, 27*l*で75.75 cm, 36*l*で84.84 cm, 54*l*で93.93 cmの長さに切っておく。立竹には節をのこしたものと、節をおとしたものをつくり、節のついた立竹は、身のほうから鋸で垂直に切り目をいれ、タツバでしゃくするようにして身の一部を取除き、断面がL字型になるようにし、ホウチョウで削っておく。この鍵の手に曲ったところがイカキの口になる。

別に、厚さ5 mmの皮竹を口の大きさにあわせてまらめておき、型をつけておく。縁のソトアテ・ナカアテ用には、皮竹をナタで皮と身とにタテ割りにし、面をとったものを用意しておく。ソトアテとナカアテに挟みこむササラは、細いタケを並べるのではなく、幅20 mmの皮竹を、中央15 cmほどをのこし、その両端を8枚に割り、身をおとしたもので、厚さ3 mmほどである。縁止めには針金がつかわれているが、昔はトウをつかったという。

c. 編み方

材料の用意ができると、立竹をならべ、そのまんなかに廻し竹(ホウ)をかけ、中心に弦を1本張り、縁竹をのせ、編み次第まるみがつくようにし、シリアミ(尻編)といって、まんなかから後半の部分をさきに編み、それから編みのこした前半の部分を編んでゆく。それをクチアミといっている。立竹にホウをかけてゆくとき、縁のところではタケをねじり、皮の出る面が一定になるように編んでゆく。「イカキは、あっち組み、こっち組みしてこしらえる。その編み具合、まるみのつけ方がむずかしい。浅すぎてもいけないし、深すぎてもいけないし」*。

まんなかの部分が編みおわると、ナタの背中で編み目をたたいて目をつめ、口の立竹の出具合を調節し、ホウを加え、尻のところは折りまげ、端をホウの目にはさんでとめ、後半分をつくりあげる。

こうして、ちょうど亀の甲の形ができあがると、縁の内側にナカアテのタケを当て、ササラをのせ、外側にソトアテをつけ、この3種類を針金でくくって固定する。野田口仕上げの縁ができあがる。山添村では、イカキが専門的に作りだされている。そのほかのタケ細工では、4つ目のヨモギツミカゴがあるくらいだという。

d. 種類

イカキには、「口のついたカタクチイカキ(クチズケショウケ)と、口のない、まるいマルイカキ(マルショウケ)とがある」*。使い途は、家庭の台所でお米をとぐときの水切用で、「とくに、暮から正月にかけて、餅つき時分にもよく売れた」*。マルイカキは、大勢の人たちを呼ぶような人寄せのときにつかわれ、72*l*、54*l*、36*l*の3種

類があり、カタクチイカキには、27 l, 21.6 l, 18 l, 14.4 l, 10.8 l の5種類が作られた。「27 l のイカキで立竹は16本、21.6 l なら14本だった」*。それは、多くの人たちを呼べるような村のおもだち層とか、都会の家々、そのほか一般の家庭むけに生産されていた。

しかも、イカキの生産は農業の副業として行われた。「イカキを作るのは10月末から4月までの農閑期で、朝、まだ霜のついたままのタケを運んできて、昼頃までタケゴシライをし、昼から夜にかけて編み」*、それには家族全体が動員される。「女の人たちは、イカキのまんなかを編むナカアミをし、男の人たちは縁竹を削り、夜、ナカアミしたものに縁まきをして仕上げる」*。出来あがったイカキは、ヒトマルといって、32 l のイカキなら18枚ずつ重ね、それをさらに2つ組み合わせ、ヨナビ、つまり夜を徹して荷造りして出荷した。「岩屋では100戸のうち90戸が、勝原では5軒、三ヶ谷では3人、イカキを作る人たちがいた」*。

岩屋や勝原や三ヶ谷で作られたイカキは、昔は15マルから20マルずつ1台の馬力に積んで、約6 km ほど下の小倉まで運んでもらい、そこから索道で奈良市のはずれの京終まで、おろしたという。小倉から京終までは直線距離にして15 km であるが、当時の様子は詳らかでない。「京終までおくれた荷は、鉄道輸送で大阪市内そのほかにおくれた」*。

鉄道でおくられたイカキは、駅止めにしておいて、同じムラで行商を副業にやっている人たちの手で、「ムラを1軒1軒まわって売ってあるいた」*。たいてい、秋じまいから2月の末頃までの時期である。イカキを天秤につけ、「男の人1人に女の人たち3ないし4人が1組になり、女の方は2人でヒトマル、男の人なら1人で1マルずつかつぎ、奈良に下宿し、自炊で、奈良、生駒から、和歌山県の岩出まで、ときには黒江、熊野まで売ってあるいた。また、伊丹や灘の酒造家のところへ卸したこともある」*。イカキの生産は、現在もつづけられているが、最盛期は昭和の初め頃から10年頃までで、年間1万枚から1万5千枚のイカキが作られたといわれている。生駒の付近の村々をまわった人たちの話では、「皆で朝3時半におき、弁当をつめ、奈良の下宿から駅まで4 km 歩き、5時の始発にのり、石切の駅でおりる。冬なので、まだ日が明けないこともある。途中まで仲間同志いっしょになってゆき、別れ別れで家々をまわる。歩いてもあるいても売れないときがあり、日に20枚から30枚以上も売れたこともあれば、仲間して5枚やっとなら売れたこともある。昭和6、7年の不景気のときのことだった」* という。

3. 京都府亀岡市毘沙門

a. ところ

京都駅から山陰線で保津峡をすぎると、視界がひらけ、保津町の諸田神社から八木

町の船井神社まで、長さ 13 km 幅 4 km の亀岡盆地にでる。亀岡市の中心から京都の中心部までは直線距離にして 16 km で、現在は国道 9 号線が市の南側をぬけている。盆地の北側は 600 m 余の牛松山、三郎ヶ岳の山裾につづき、その段丘上に按察使、毘沙門、国分などの古い地名をもつ集落がなっている。集落の前面は水田で、水田にかこまれて丹波国分寺跡がある。毘沙門の集落から市街までは 2.5 km ほどである。亀岡市は、75年度、世帯数15,081、人口58,184、就業別人口の比重は、70年すでに、1次・2次・3次産業の割合が、ほぼ30%から38%で均衡していたが、1955年には、第1次産業の就業人口は59%、第3次のそれは27%だったという〔亀岡市 1976: 17〕。全耕地のうち94.5%が水田で、コメの生産が他の農作物をおさえて、他をひきはなしているが〔亀岡市 1976: 18-19〕、現在は、畜産・野菜栽培をとりいれた都市近郊農業への脱皮がはかられ〔亀岡市 1975: 16〕、繊維・機械・金属・電気器具などの製造加工工場が誘致され、工業団地の形成がすすめられつつある〔亀岡市 1975: 19〕。もちろん、亀岡市は400余年の城下町として知られている。

b. タケ

ここでも、材料は昔からハチクが好んでつかわれた。ハチクは「繊維も美しいし、ハチクでなかったら百姓道具はもたない」*とまでいわれている。「とくに山に生えているハチクのヤマダケは、かたいものができる」*。材料には4年目ぐらいのタケがよいといい、10月から冬至までに切り、「割らないで、そのままマルモノ（丸物）としてかこっておく」*。「11月などは、日が短くなるので、ヤブへはいると、日がくれて仕事ができなくなるまでタケ伐りをした」*。しかし、おおかたのタケは、「保津町にタケ屋があり、そこに注文して運んでもらった。1束は 18.8 cm のもので6本、21.21 cm のもので5本、30.3 cm で1本の割合だった」*。

貯えておいたタケは、細工にかかるとき、タケの節の伸び具合などをみて、鋸でおおよそ 5.45 m の長さに切り、「それを竹刀で割ってゆく。カゴ細工は竹刀とハサミがあったら、ほとんどの細工ができる」*。竹刀は長さ 30 cm、そのうち柄の長さ 12 cm、幅 3 cm の両刃の切出で地元の鍛冶屋につくらせるという。はじめ、「アラワリといって、芽のないほうからタテ2つに割り、それをまたタテ2つに割り、そのおのおのをタテ6つないし8つに割る」*。廻し竹なら16から17に細かく割ってゆくという。そのときヒゴが絡まないように、元まで割らずに、3 cm ほどのこしておく。タケは「作るカゴによってタケの厚さや幅を加減する。その見当が慣れないとむずかしい」*。「廻し竹には、皮竹と皮のすぐ下のタケだけをつかい、あとは捨ててしまう」*。このカゴでは、たとえ身竹でも淡い黄緑で、皮竹は緑をおびている。その色調がカゴに自然の落着いた淡いやわらかさを与える。タケ割、タケ剥は、「器用な人なら、通いで（住み込みではなく）1年ちょっとでおぼえてしまう」*。廻し竹を割るとき、見ていると、竹刀の先で数回しごいて、かるく削るようにしている。これはタケに光沢を

出し、また、後の細工をしやすくするためだという。

「カゴの形や寸法は、特別に物差をつかわず、おおよその見当できめるが、しかし、全体の大きさは、ザル目のカゴではオヤダケの長さで、おのずから、決まってしまう。その上で、口の大きなカゴが好きな人には口のひろいカゴを、マツタケカゴのように、細長い口の小さなカゴが好きな人には、口を幾分小さく加減して作る」*。オヤダケとは立竹のことである。

c. 編み方

タケカゴは、「ヒゴモノといって、細いヒゴをつかうザル目編のカゴと、アラカゴという6つ目カゴとにわかれる」* という。底編には、「まんなかをアジロに編むカクゾコ（角底）と、立竹を放射状に組むクモノス、またはマルゾコ（丸底）とがある」*。アジロは、ここでは2つゴシアジロといって、2つ跳ね2つ潜りのアジロ編がなされている。中心のアジロから立竹をわけてゆく過程のことを、ここでは、タケをねじりながらわけてゆくので、ネジマワシという。

縁仕上げはマキブチといい、「オヤダケを折りまげ、外に皮竹のオヤブチ、内側に身竹のナカブチを当て、ゴヘンマキ（5遍巻）といって、シタマキは立竹の目を1つとばして2回巻き、ウエマキは2つとばして3回まわす」*。力骨は「シタマキをしてから縁竹にかけ、その上からウエマキをして縁を仕上げる」*。「昔は、縁を作ってから力骨をかけたが、力骨が外に出るので、力骨を縁に組みこむ現在の縁作りがなされるようになった」* という。縁仕上げには、このほか茶碗カゴなどにつかわれるササラブチの形があり、「ササラブチは、縁でオヤダケを切り、ナカブチを当て、オヤブチとのあいだに、皮竹を3枚から4枚にわたった、いわゆるササラをはさんで口をかがり、針金かヤマフジで3カ所結んでとめる」*。力骨には「縁へかけるオヤボネと、縁へはいる前にとめてしまうコボネ（子骨）とがある」*。ここでは、カゴを形作るそれぞれのタケに、細かい術語が与えられている。

そこで、こうしたカゴ細工をハッシュョウイドコという、口の直径 27.5 cm、高さ 22 cm、重さ 540 g（ただし負紐とも）のザル目編のカゴについてみると次のようになる。まず、底はタテヨコ 24 cm で、底の中心は2つ跳ね2つ潜りのアジロ編、幅 5 mm の身竹を2本ずつ1筋にし、12筋をまんやかに、その両端に2筋ずつ同じ幅の竹皮をいれ、都合18筋のタケを組合わせて構成されている。その部分の面積は 72.25 cm² となっている。中心を形成するこれらのタケは、やがて1本ずつにわかれ、幅 4 mm の廻し竹を約7廻しし、それから 45 mm のザル目編部分を経て腰立の過程にはいる。ところが、中心のアジロを形作る18筋のタケをそのまま延長すると、偶数で胴のザル目が成りたたなくなるので、隅の皮竹1筋の片方だけを2つにわけ、1本だけで出てゆく筋をこしらえている。1本ずつにわけられた立竹は、幅 1.5 mm の細い皮竹の廻し竹でザル目編にかがり、再び2本1筋を原則として底編を終えてゆく。タケは皮

の側がカゴの内側へむくようにし、その最終の3ないし4廻して腰立の準備がととのい、立竹の曲り具合が、ほぼ決まってしまう。

最初の廻し竹は、底の中心のアジロの4隅にかかるとき、細かく切り目をいれて、直角にまげられている。そのため、底の中心の4隅は外側にすこし突き出し、底の中心がカゴの内側へ持ちあがる形になる。目がかたく出来ていて、しかも4隅は直角に曲るのでカゴの底の形は隅丸すうまるの4角な形となる。ザル目編の他の手法では、底の中心はアジロでも、廻し竹のかけ方によって、腰立以前にまるい底の形ができあがる。このカゴでは、そうした手法より、より古い手法がそのまま守られている。

胴の曲線はしもぶくれで、直径対高さの値(1:0.8)のとり方ともあいまって、全体から受ける感じをふくよかなものにしてている。胴のザル目編には、主として、幅1.5mmの身竹がつかわれている。ただ、底のまわりと縁のやや下と、胴のなかほど2カ所に皮竹をいれて帯状の文様を編出している。細い廻し竹の内側は、ていねいに削られていて、研きがかかったように滑らかである。

縁は巻口仕上げで、立竹を折りまげた後、内側と外側とに幅13mm厚さ3mmの縁竹をそえ、その上から幅12mmの身竹を立竹1筋おきに巻き、その上に皮竹の巻竹を2筋おきに巻いて仕上げ、巻竹には2ないし3本の切り目をいれ、ねじりやすいようにし、縁竹の端も軽く、ていねいに削られている。縁の太さは15mmである。

力骨は幅15mm厚さ1.5mmの皮竹で、4本のタケを米の字型に組み、そのうち外側の2本はオヤボネで、縁をこえてカゴの内側にまわり、5cmぐらい廻し竹にはさんでとめている。ほかの2本はコボネで縁のすぐ下までとめてある。

このカゴには肩にかけるための紐がついている。長さ約1.5mの紐を2本用意し、それぞれまんなかで2つに折り、その中間で1度縁に結びつけ、結び目をつくることで両方をいっしょにし、その端同志を結びつける。結び目は底の力骨の内側にいれている。

d. 種類

ヒゴモノには、イドコ、コメアゲ、メシビツ、ウナギドコ、ビク、ジョウゴなどがあり、アラカゴの範疇に含まれるものとしては、ネジカゴ、ヤマユキカゴ(山行きカゴ)、ナエモチカゴ(苗持ちカゴ)、チャワンカゴ、コエカゴ(肥カゴ)などがあり、それ以外、タケミや4つ目のメカゴがつくられている。

イドコは「マツタケの採集や木の枝打ちや皮むきのときの道具を入れ、片方の肩からさげてゆくカゴで、9l、14.4l、18lの3種類がある。9lのイドコには、66.66cmの立竹が4本、14.4lのイドコには72.72cmの立竹が16本つかわれる」*。「カクゾコで18lのイドコは81.81cmの長さの立竹を18本つかい、クモノスといって、マルゾコで立竹を底の中心で放射状に組合わせる編み方もなされた」*。コメアゲは半球体状のザルで、2.7l、3.6l、4.5l、9.0l、18lの5種類があり、「編み方はイドコと同

じだった]*。メシビツには 9.0 l のものと 5.4 l のものがあり、「夏はオヒツがわりにつかわれた。冬は木のオヒツをつかった]*。昔は、「どの家でもムギメシで 4:6 の割合でコメにムギをまぜていた]*。ウナギドコを大きくしたようなもの、「ジョウゴは、型をつかって、イドコの編み方を応用して編んだもの]*、メカゴは、イモなどを洗うときにつかうカゴで、底のタテヨコが 27.27 cm、高さ 33.33 cm のものと、底が 33.33 cm で高さが 36.36 cm のものがあり、大きいメカゴは 1.45 m の立竹を 32本、小さいほうのメカゴは 1.36 m の立竹28本をつかって編むという。

「ここの集落は65戸で、昔は、そのうち47戸が竹器組合に加入して、タケ細工をやっていたものである。大正時代から戦前まで、この組合は間口6間奥行7間の平家瓦葺の共同作業場を経営し、大正のはじめ頃には、マダケのハナカゴやモリカゴ、文様アジロなどの工芸品を作って、貿易品として輸出したこともある]*。現在組合員は15人で、そのうち実際にカゴをこしらえている人は、たった2人だけだという。

「昔は10月21日のムラの祭がすむと稲刈りがはじまる]*。「刈りとったイネは、田に立てられたミツマタのイナギにかけて2週間かわかし、昔はカナゴキ、その後はアシブミ（足踏脱穀機）にかけ、モミはワラのフゴやタケのニナイカゴ（36 l くらいの担いカゴ）に移して天秤で坂をかつぎあげ、家まで運んだ。モミはムシロにほし、昔はドウスです]*。この辺は砂壤土で2毛作が古くから行われていた。「刈りいれのおわった田は、ウシですきかえし、1.21 m から 1.51 m の幅のウネをたて、ムギを播く]*。そうした農作業がおわって農閑期にはいと、「夜業までしてコメアゲをつくり、暮から正月にかけての出荷に間にあわせた。それがすめば夏につかうメシビツにかかり、それを田植前に出荷する。田植は6月25日頃で、田植前6月15日頃からスキをいれて碎土し、水をいれてアラズキする]*。この辺では、田の深さは約 20 cm で、「カゴ細工は、小作料の収入だけで暮してゆける地主以外、たいていの家でやっていた]*。こうして、カゴ細工は、コメの生産地としてのこの地域でも、農業を補う重要な副業として営まれていたことがわかる。

「生産したカゴは、組合でまとめ、京都市内の問屋へ送られた。鉄道がない頃には、カタビキ（肩曳き）で、ベタといって鉄車につけて皆で運んだものである。日当2円の時代、運び賃は5円だったので、朝2時におき、老ノ坂をこえて運んだ]*。

4. 滋賀県犬上郡多賀町敏満寺

a. ところ

彦根市の中心から、市のまんなかを流れる芹川にそって、約 6 km 南東にさかのぼると、延命長寿・縁結びの神社として全国的に崇敬されている多賀大社がある。そのあたりは、琵琶湖南岸の平野地帯の東の端にあたり、さらに山手にはいと 1084 m の霊仙山や 1240 m の御池岳にゆきあたる。

多賀町は、1974年、世帯数2,370、人口9,584で[多賀町 1975: 25]、町の82%は山林原野によって占められている。1970年の就業人口5,085のうち33%は農業で、それを追うようにして製造業の23%がつづき、第3次産業に従う人たちの割合も27%以上におよんでいる。しかし、1955年次の農業人口は全就業人口の49%で[多賀町 1975: 25]、それ以後の10年間に、この地域が、はげしい変化をうけたことが、以上の数字からもうかがえる。現在は、農林業とともに酪農やシイタケ栽培などがさかんで、「広大な土地と潤沢な水、そして交通至便な位置を生かして」、工業団地が作られ、公害のない工業開発が順調に行われつつあるという[多賀町 1975: 12]。

多賀大社から町並をぬけて1.2 kmほどのところに多賀大社のお旅所があり、そこから約1 kmにわたって道の両側に敏満寺の集落がつづいている。集落の西側には水田が広がっている。

b. タケ

「ここでは、マダケをつかうが、昔から、モウソウダケもよくつかわれた」*。カゴの材料にするタケは、「近くの家のヤブを予約しておき、隔年ごとにタケを伐りにゆく。いちど予約してしまうと義理ができて、ずっとその家から買うようになる」*。伐り時は8月から12月末までの4カ月で、「たいがい4年から5年ぐらいのタケを選び、年間200束はつかってしまう」*。「昔は藤瀬や秦荘町常安寺の2カ所を予約しておき、伐ったタケを大八車で運んでくる」*。距離にして5 kmほどの場所である。「伐ったタケはカコイダケとって、家の軒下などにマルダケ（丸竹）のまま貯えておく。カコイダケ（囲い竹）だけで130束だったときもある」*。もっとも最近では材料はタケ屋からも買っているという。タケの1束は、ここでも18.18 cmのもの6本、21.21 cmのもの4本、27.27 cmのもので2本、30.3 cmで1本と24.24 cmのもの1本をつけて1束にしているという。

タケは、カゴを作り始める前に鋸で所定の長さに切りそろえる。「テカゴなら、78.78 cmと66.66 cmの長さに切ったもの（これが後に立竹となる）、それにフチとって、長さ90.9 cmの縁巻のタケになるものを用意する」*。長いほうの立竹をナカダケ、短いほうのタケをハタとっている。そして、「丸竹はタケの太さをみて割り方をかえてゆく。まず2つに大割し、21.21 cmのものでミクレ（3つ）またはヨクレ（4つ）に割り、そのおのおのを2つに割り、12から14に小割にする」*。こうして12 mmぐらいの幅のタケがとれる。それを7枚から8枚に剥ぎ、内側は捨て、皮竹と身竹のよい部分をつかうようにする。タケヘギにはホウチョウという片刃のナタがつかわれる。「タケ作りは、作るカゴによって異なる。大きいカゴを作るときにはタケを長く切らねばならないし、その加減をのみこむまでに、5年から6年はかかる」*。

タケヘギがおわると、1本1本、タケの中心に墨でしるしをつけ、束ねて仕事場の

片隅に揃えておく。タケ作りのことを、ここではタケアゲと呼んでいる。

c. 編み方

ここでは、戸数約250のうち20戸が、最盛期にはカゴ細工に関係していたという。ここでは、ザル目のカゴも6つ目のカゴも、もちろん作られるが、主として生産されたのは4つ目のカゴである。

4つ目のカゴを編むには、「はじめ、3本の立竹をサの字型に組んでおき、それを中心に長いほうの立竹（ナカダケ）を5本ずつ左右上下に組んでゆき、そのまわりに短いほうの立竹（ハタ）を5枚ずついれてゆく。その場合、目の大きさは目分量、または手加減できめ、目をそろえて組むのがカゴをきれいにみせるコツである。たいがい、練習の結果、きれいにできるようになるもので、昔は今より、もっと幅の細いタケをつかっていたので、そのぶん、目が細かかった」*。

ひとつおりのタケを組みおわると、隅のタケを直角に曲げ、たいらになっていたタケの端同志を組合わせて、次第に胴ができあがる。胴を編みおえると、縁の内側と外側に、ナカブチ、ソトブチという縁竹を当て、針金で巻いておさえ、縁の線から上に出ている余分なタケの先端を、ハサミで切って仕上げる。「昔は、このような簡単な縁仕上げのほかに、若竹で3目3度ずつかがってフチマキする（巻口仕上げの）方法も行われた」*。

テカゴの場合、現在では、テに1本のタケがつかわれているが、「戦前は、タケの皮のほうに細かい切り口をいれ、手でもんでササラにし、それを2本編にあわせ、端をケイマムスビ、またはミズヒキムスビという結び方にしてカゴの目にはさんでとめたものだ」* という。

いま、4つ目カゴの作り方の代表的な例として、いまでもさかんに作り出されている、テカゴをとってみると、次のようになる。このカゴは口の直径27 cm、底のタテヨコは約23 cm、高さ16 cm、重さ275 gで、口のまるい底の4角な手カゴであるが、幅12 mmから15 mmのきわめて薄い身竹を主材料とし、所要所に幅10 mm内外の、これもまたきわめて薄い皮竹をいれて構成されている。このカゴのタケ配りを説明するために、底のタテヨコの線を、おのおのカゴの本体の高さの線にまで延長し、各点を結ぶ四辺形をつくるとすると、図1の□ABCDが得られる。実際のカゴの縁は、この正方形と、正方形に内接する円とのあいだのどこかにおさまるはずだが、それはそれとして、カゴの4隅にいれられている皮竹の筋をたどってみると、図のように、中心を通るA'D'を軸にして、2本のタケがエの字型にまじわり、その中心を通過して、B'C'の線を経てコの字型に皮竹がまじわり、それらを骨組にして身竹が組まれてゆく。やや詳しくいえば、このカゴでは中心の編みはじめの骨組はサの字型なので、A'D'の左右には8本、B'C'線上の皮竹は1本なので、そのぶん皮竹がわりの身竹を余計にいれねばならないから、B'C'の左右には9ないし8本の身竹がいれら

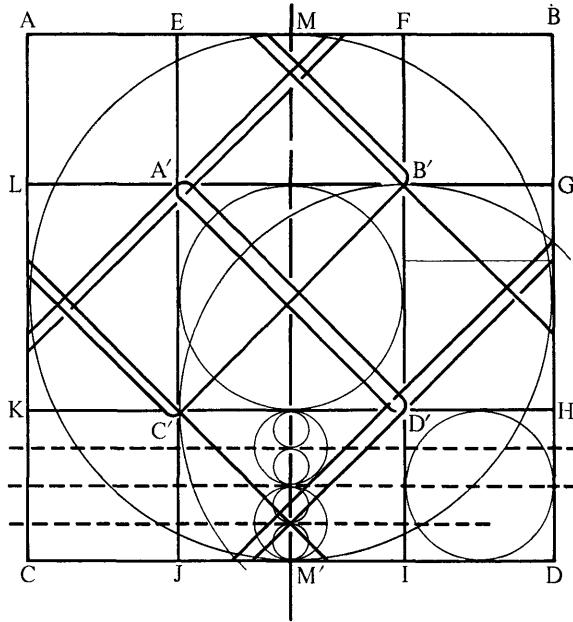


図 1

れている。こうして20本ずつのタケが組合わさり、底と胴の編み目が形作られる。なお、中心に近い身竹は幅 15 mm、両袖に近い身竹 4 本ずつの幅は 12 mm である。

タケとタケとのあいだにできた 4 つ目の大きさは 1 辺 4 mm で、さりげなく見えながら、正確に編んであることがわかる。底の 4 隅は角がたっていて、底のタテと平行に、幅 15 mm 厚さ 1 mm 長さ 20 cm の皮竹が、力骨として 3 本ならべていれてある。力骨の両端は、30 mm ほどの部分が剣先になっていて、それを目にさしこんでとめている。

縁では、立竹の内側に幅 18 mm 厚さ 3 mm の身竹、外側に幅 18 mm 厚さ 2 mm の皮竹をそえ、それぞれ両端を針金で 4 カ所かがって固定してある。

手は幅 16 mm 厚さ 4 mm で、手の頂点はカゴの本体の縁の線から 15 cm ほどの高さのところに位置している。手の両端は、縁の下 6 cm あたりから急に身をそぎおとし、幅 9 mm 厚さ 1 mm にし、いったん胴の内側をぬけ、腰の部分から再び外側へ出し、力骨と底の編目とのあいだにいれ、針金でかがってとめている。そして、手はカゴの本体に簾でとめられている。このように、このカゴでは、タケ配りも接合箇所も、簡素化され、生産しやすいように工夫されている様子が随所にみいだせる。

d. 種類

テカゴは、現在でも「キュウリやナスなどを畑から収穫してくるとき」* につかうし、「昔は買物へもさげていったし、田畑へ出るとき弁当をいれていった」* という。

これには大小2つの種類があり、大は底の幅が 27.27 cm、高さ 15.15 cm 小は底幅 24.24 cm、高さ 12.12 cm で大より 3.03 cm おとして作った。これらのカゴは、従来のカゴの編み方をもとにして、「約80年前に考案されたものだという」*。同じような手法によっているものに、10.8 l いるの「カゴ」というオオカゴやアライカゴ、そして、昔はシンドカゴといって養蚕につかわれたクワツミカゴやマユイレカゴがある。「オオカゴは高さ 22.72 cm、直径 45.45 cm の深いカゴで、ナスやキュウリをいれるのにつかった」*。アライカゴは、「テカゴのような形をした浅いカゴで、大は高さ 12.12 cm、直径 30.3 cm、小は高さ 9.09 cm 直径 27.27 cm で、洗った茶碗の水切や、お祝などのときのようなヒトヨセにつかわれたという。シンドカゴは、大は高さ 60.6 cm、直径 63.63 cm で、中型・小型は各 4.54 cm 落ち、現在ではお茶をいれるのにつかうという。これだけ大きなカゴが身竹を主材料にして、4つ目編の手法で作られていたことは、意外な感じすらする。

6つ目のカゴでは、高さ 51.51 cm、直径 51.51 cm のクサカリカゴがある。これは、幅 15 mm の身竹が材料で、縁はネジリカゴの手法、廻し竹は3段にかけてあり、12本の立竹で編むという。「それを天秤にさげて運ぶ」*。

このほか、昔はコメアゲ（ショウケ）もさかんに作っていた。5.4 l、9.0 l、12.6 l、1.8 l の4種類があり、「皮竹ばかりで編み、ここではモミ洗いにもつかった」*。

ここでは、カゴを作る人たちはカゴ屋が専業で、「昔は自分で作ったカゴを自分で売りあるいた」*。同じ集落にはウリコといってカゴの行商を専門にやる人たちも何人かはいたものだという。カゴを売りあるいた範囲は、犬上郡一帯、坂田郡、伊賀、伊勢、京都府下を含む広さで、「犬上郡なら日帰りができるので、得意先の家々をまわってあるく。その範囲は 10 km にわたっていた。

「テカゴ、コメアゲは年中つくっていたし、10.8 l カゴは4月から5月にかけて作りはじめ、夏中つくる。秋はマツタケカゴで忙しい。冬は雪の降った日など家にいてカゴを作ってすぞす」*。作りだされたカゴは、「昔は天秤ではこび（これをニナウという）、50年前、リヤカーがつかわれはじめるようになるとリヤカーにつけ、ヒトマスといって、10枚ずつに束ね、40本ぐらいつつ持って売りに出た」*。ここでは、カゴを作る人たちは、農業のあいまにカゴを作る人もなかにはいたが、ほとんど専業でカゴをこしらえていた。多賀大社へ参詣にくる人たちのなかにも、ここでこしらえたカゴを買ってゆく人たちがおり、そのため、敏満寺の名は湖東湖北の地域にまでよく知られていた。

5. 三重県志摩郡大王町波切

a. ところ

大王町に面積 12.86 km²、人口は74年3月の数字で10,361（世帯数2,834）で、志摩

半島の付け根の部分に位置している。町の全体の面積の約27%が山林、9%が田、22%は耕地で、耕地は一部で温室園芸が行われているほか、コメ・ムギ・サツマなどの栽培にあてられている[大王町 1974: 1]。町の産業で決定的に重要なのは漁業で、漁業に従う人の割合は32%におよび、第2次・第3次産業に従う人たちの割合と、ほぼ同じ割合を占めている[大王町 1974: 3]。漁業のうち一般漁業では、カツオの1本釣、定置網、刺網、採貝、採草がさかんで、そのほか真珠の養殖が知られ、漁業経営体426のうち201がその仕事に従っているという[大王町 1974: 14]。町の東の端には大王崎の灯台が、そして西側には英虞湾、それに湾内を望むことができる登茂山があり、74年次でここを訪れた観光客は約30万といわれている。

b. タケ

材料のタケは、昔から伊勢市内に大きなタケ屋があり、そこから仕入れていたという。ここでは、「昔から立竹にはマダケが、廻し竹にはモウソウダケがつかわれている」*。ここでは立竹をシンダケ(苳竹)、廻し竹をツクリダケと呼ぶ。「マダケは 18.18 cm もので1束6本、21.21 cm のもので5本にまとめ、18.18 cm から 24.24 cm のものまでを買っていた」*。

「買っておいたタケは、カゴを編むとき、ナタで、18.18 cm のものだと4つに大割にし、それをまた4つずつに小割にし、16枚に割り、小割したものを、立竹にするのなら5枚から6枚に剥いでゆく。ヘグときには内身から2枚2枚にとってゆき、皮竹も身竹もすべて使うようにする」*。「とくに、いちばん内側の身竹は強いから、その性質を利用する」*。これがこのカゴ細工のひとつの特徴となっている。

いっぽう、「廻し竹は、27.27 cm のモウソウダケだと11枚に割って6枚に剥ぐ」*。竹割、竹剥のことを、ここではタケゴシライといっている。これにつかわれるナタは、刃の長さ 15 cm 刃の幅 3 cm、柄の長さ 10 cm の両刃のナタである。「剥いだタケは乾燥させ、束ねておき、使うとき改めて2時間から3時間、場合によっては2日から3日も水につけてからつかう」* という。仕事場は道に面しているが、そして、主屋はやや奥まったところにあるが、仕事場の裏手には、3.33 m に 99.99 cm、高さ 99.99 cm のコンクリートの水槽がつくられていて、常時、タケを水にひたせるようになっている。「立竹はカゴの底の幅の3倍の長さ、廻し竹は、できるだけ長いもの、5.45 m ぐらいのものを用意する」*。

c. 編み方

「アワビのイケカゴの場合、立竹は長さ 1.52 m、廻し竹は 2.61 m にとる」*。立竹は2本1筋で構成されているが、「まず、立竹を2枚ずつ、モトウラ打ちかえて1組にし」*、1本のタケのモトのほうと、もう1本のタケの先のほうとがいっしょになるように組合わせ、「それをタテヨコ5筋ずつ組む」*。イケカゴの寸法は、タテ 26.66 cm、ヨコ 28.18 cm、高さ 27.27 cm である。「昔から規格がきめてあるので、仕事場のゴ

ザの上にその寸法で墨をひいておく」*。カゴを編むときには、墨にそってタケを組めばよいばかりにしてある。

「立竹を組んでしまうと、アテモノ（当て物）といって、目をふさぐタケをいれ、底の廻し竹をいれてゆく。廻し竹は、巻きはじめ、とくにやわらかい幅のせまいタケをいれる（そうしないと堂々めぐりになって、いつまでも上へあがれない）。隅のところでは、タケを手でネジって、まわしてゆく」*。このとき、作り手は、底のまんなかに足をかけ、腰を深く折りまげて、太さ 15 mm くらいの長さ 20 cm の丸竹を立竹のあいだにはさみながら、廻し竹が立竹のあいだにはいりやすいようにし、身体を廻しながら、バタバタと音をたてて廻し竹をかけてゆく。廻し竹は腰立までに4回廻している。

以下同様に胴を編み、縁のところまで編みおえると、立竹を曲げ、「ある立竹の先を、向かって右側の立竹にかけ、外側から出し、左側の3つ目の立竹の目にさしてゆく」*。このような縁作りのことを、ここではエビマキと呼んでいる。エビマキに対してホンマキという縁の作り方もあり、「立竹の先をある長さに切り、細かく裂き、その外側・内側にマキダケを蛇腹に巻いてゆく。しかし、数でこなさなければならないようなカゴには、そんな手間のかかるようなことはできないから、エビマキにする」*。

こうして、カゴの本体ができあがると、主屋のまえのニワにならべて干し、仕事場の2階にあげて貯えておく。「いちどに100カゴ、200カゴの注文が珍しくないから、日頃から作りためておく」*。売るときには、太さ 8 mm のワラ縄でかがり、皮袋のように口を前後に締め、口の半分を網状にかがってしまう。「12年前からポリのネットがつかわれるようになって、いまではワラ縄はつかわなくなったが、ワラのほうが適度に水分を保ってくれるので、そのほうが中のアワビのためにはよいという人が多い」*。

つい、いましがた作られたアワビのイケカゴの実例についてみると、底のタテヨコは 27 cm に 32 cm で、お互いの割合は、短い辺に対して長い辺が、ほどよく 1:1.2 となることがわかる。高さは 25 cm、重さ 1.5 kg、底が矩形、口が楕円形で、口は底よりも前後がせまく、そのぶん左右の方向に開いた形になっている。これはカゴの形としては異色である。

底は4つ目潰しで、タテヨコ5筋、おおむね幅 10 から 11 mm の身竹を2本1筋にして組んである。目はかなり大きく、タテヨコ 4 cm で、目潰しには、中央の2列が幅 4 cm 厚さ 3 mm の板状の皮竹と身竹（1つのタケを皮と身に剥いだもの）、両端には、幅 10 mm 厚さ 4 mm の幅のせまい、そして身の厚い身竹がつかわれているが、この両端部分は中央の2列と編み方をややかえてザル目編になるように目潰し竹をいれている。底の中心部ができあがると、幅 16 mm の身竹を廻し竹にしてザル目編がはじまるが、なお、底の前後には、枕のように、27.5 cm に幅 15 mm 厚さ 6 mm

のタケが立竹の上に1本ずついれてあり、底のまんなかが持ちあがるように作られている。このカゴは、主として幅のひろい、しかも厚みのある身竹でつくられ、作りたてのカゴの表面にはタケのケバがのこされ、いかにも荒々しく、大胆に編んであるが、しかし、よくみると、意外なくらい細かい配慮が随所にみられる。

胴はザル目編で、廻し竹には、途中1本の皮竹を除き、幅20mm厚さ2mmから3mmの身竹がつかわれている。縁の仕上げでは、立竹同志を組むだけの共縁で、縁のところまできた2本1筋の立竹は、そこで重ねあわせられ、右隣の立竹を軸にして、内側から外側へとぬけ、左側4本くらい隣の立竹の目にさしこんでとめている。

口の半分は太さ7mmのワラ縄で網状のおおいがかけられ、同じ縄を3本束ねてシンにし、それに同じ縄をまきつけて、太さ20mmの手がつけられている。ワラ網は、はじめ立竹が縁のところできりだす目を、Q字状にひとつひとつからげてゆき、それをもとにして次第に網のまんなかを編んでゆく方法がとられている。手のつけ方も、簡単で、しかも実用性に富んでいるといえよう。

d. 種類

アワビのイケカゴは「アワビを波切の市場へ出し、セリにかけるのにつかわれた」。イケカゴには、ヒトカゴ7.5kgはいるので、これが取引の単位でもあった。このカゴは「昔からこのカゴばかりを専門につくっていたというくらい、多量に生産された」*。イケカゴと同じ系統のカゴは、アコヤガイの母貝をいれて卵をはかせるときにつかう。このカゴは、タテ271.27cm、ヨコ36.36cm、高さ21.21cmで、縁はやはりエビマキ、立竹には1.39m、廻し竹には2.90mのタケがつかわれた。

「昔よく作られたのは、直径1.82m高さ1.36mもあるポテンというザル目編のカゴで、口は蛇腹巻きで、胴がビクのようにふくらみ、口はすばまっでいて、カツオのエサをいれたり、昔は海に沈めておいて、イケカゴとしても利用した。浜には、20も30もポテンがみられたものだった」*。ポテンは「大正頃から1950年頃までさかんに作られ、年に100ぐらい作ったこともあるほどだったが、そして、秋口から冬にかけて、ポテン作りに追われたものだが、コワリという4角なシュロの袋がつかわれるようになって、つかわなくなってしまった」*という。

ほかに、「浜へさげていって、サザエやそのほかの貝などを拾ったときにいれたりするイソカゴという、皮竹だけで編んだ、底が21.21cm、高さ21.21cm、ホンマキの縁をもつカゴ、それに、1955年頃まではシイラ漁のときのハエナワ用の6つ目カゴなどが作られていた」*。

波切では、こうして、大分の注文に応ずるため、カゴ作りにも量産のための特別な工夫がなされていた。カゴの作り自体を簡明で作りやすいものにするのもそのひとつだし、規格がきまると墨を引いて、型を作るのもそのひとつ、そして、明治時代から、カゴ屋の人たちのあいだでは、それぞれ、カゴの寸法を符丁によって書きとめておく

工夫がなされた。たとえば、「覚帖」という記録のあるページをみると、

	五・〇
新	一・三・四・二
エダ	五・五・五
ソ	三・八・〇
三	三・一・〇
打	三・〇
中	・六・五

ここで、五・〇は1.52 mのポテンのこと。ポテンには立竹が12本組のものと32本組のものがあり、4.84 cm幅の立竹と1.52 cm幅の廻し竹がつかわれた。立竹は6本ずつ米の字型に組み合わせ、底で2組の米の字のまんなかをシュロの紐でかがっておさえ、それが骨組になってザル目編がつくられてゆく。タケには太いタケといくぶん細いタケとがある。そこで、「上の組には太いタケ、下の組には細いタケがくるようにして2つを重ねあわせる」*。こうして骨組の強度をたかめるといふ。「ポテンは胴がふくらんでいるので、立竹の間隔は胴の張りに近づくにしがって開いてゆく」*。そこで、立竹と立竹とのあいだに追加する立竹のことをエダという。「新」はシンで、もともとからの立竹、「枝」は追加の立竹、「ソ」は底の幅、「三」は3番で綱をつける胴の廻し竹の増加部分のこと、数字は長さを表しているという。

「終戦当時、志摩先島でカゴ屋をしているものは15、6軒あった。それが10年前に、真珠の養殖カゴ専門に転向し、真珠の養殖が下火になるとともにカゴ細工も、たいていやめてしまった」* という。カゴ屋の人たちは、志摩カゴ屋協同組合をつくり、昔は盆と正月に宿をもちまわりで寄合ひ、カゴの値段の協定などをしたという。

Ⅲ. 若干の考察

1. これまで、私たちのあいだでは、近畿地方のタケカゴ細工といえは、とかく伝統的工芸タケ細工、ないし、美術工芸としてのタケカゴ細工にひきつけられてきたせいか、昔から生活に密着したカゴ細工には、余り目がむけられなかったといふことができる。それは、タケカゴのみに限らない。他の在来の生活用具の研究でも、かえって近畿は空白地帯として残されていたといつてよい。しかし、すくなくとも、ここに一例として紹介した吉野下市口のヨシノカゴ、滋賀県敏満寺の4つ目カゴ、亀岡毘沙門のイドコ、大王町波切のイケカゴをみても、それぞれ、きわだった特徴をもち、生活造形の面からもきわめて注目すべきものがあるといえよう。このような例は、その他の近畿地方のタケカゴ細工にも、多くみられよう。

2. タケ作りでいえることは、マダケやハチクの4年ものといった比較的大きいタ

ケが材料で、身竹の部分が充分に活用されていること、編み方では、幅のひろい身竹を立竹・廻し竹に用い、4つ目、アジロ、ザル目編などの系列のタケカゴが作られているのが印象的である。とくに、吉野では一種のアジロの系統のカゴの編み方をヨシノカゴとして、斜行のアジロと識別している。また反面、毘沙門のイドコのように、キメの細かい廻し竹のザル目編のカゴが、ヒゴモノと呼ばれ、ヒゴモノにも手がたい作例が多くみられる。

3. こうしたタケカゴ細工の水準をささえたものとして、都市や周囲の農村における生産のたかまり、そのうに展開した需要の拡大、そうした需要に応じるためのタケカゴ細工自体の生産の体制、ないしは技術の深まりをあげることができる。そうした傾向を具体的に示すものとして、作り手の側の製品の単純化、専門化への傾斜をみることができる。そのなかには、山添村岩屋のように、地域ぐるみイカキを専門に生産したところもあれば、下市口や敏満寺のようにほとんど同じ形の同じ手法によるタケカゴが、ほぼ一貫して作りつづけられた場合もある。

4. 需要の深まりに応じて、タケカゴの生産にも、量産化への努力がなされる。波切のイケカゴやポテンのように標準のカゴをもとにして、規格が数値化され、また墨ひきまでしている人もあり、岩屋のように、生産のプロセスに応じた家内分業によって量産を行う人たちもある。量産化の前提には、それを可能にするタケ作り（タケごしらい）の過程がある。その様子は敏満寺の4つ目カゴや波切のイケスにも、下市口のヨシノカゴにも、よく現われている。それらのカゴには、決して高くない材料をつかって、あらい、量産的な手法で編んであるにもかかわらず、かえってたくましさを感じられる。

5. 最後に、こうしたタケカゴ細工の製作技法が、実は、過去に地域ぐるみでタケ細工にとりくんでいた、その遺産のうに成立していることを忘れることができない。その昔、輸出品までこしらえた毘沙門の竹器生産協同組合の例がそのよい例である。今日のこされているタケカゴ細工は、おおかれすくなかれ、そうした経験の蓄積をふまえて行われている。

ところが、以上5点のひとつひとつをとってみて、それが近畿のタケカゴ細工のみに固有のことかといえば、そうではない。同じような事例は、これまでみてきた、東北にも、関東地方にも、そして、中部地方のタケカゴ細工にも指摘することができる。しかし、にもかかわらず、近畿のタケカゴ細工については、以上の5点を改めて地域的な特徴としてあげてみたいと思う。

謝 辞

今回もまた、多くの方々のお力ぞえをいただいた。とくに、奈良県立民俗博物館、大淀町教育委員会、山添村役場、多賀町教育委員会、京都府立総合資料館、亀岡市役所、大王町役場からは

資料を提供していただいた。探訪にあたっては、鎌谷一隆、福森一郎、川畑精一、主原重光、天伯義一、多賀昌宏、川岸昂、岡英二諸先生から、長時間にわたり、貴重な御教示をいただいた。また、探訪には、京都府立総合資料館の福田栄治さん、伊丹市立博物館の牧野紀子さん、大津市上田上牧町史料館の田村博さん、それに、奈良県立民俗博物館の芳井敬郎さんに、いろいろと指示していただいた。

京都府立総合資料館では、亀岡市毘沙門のタケカゴ細工を一括資料として系統的に収集された由である。このような試みが各地でなされるならば、民俗文化財としてのタケカゴ細工の保存に、きわめて役立つものと思われる。その他、奈良県立民俗博物館のタケ細工についての展示、鳥羽市海の博物館の展示からも多くの示唆を与えられた。

協力をたまわった方々に心からお礼を申し上げたいと思う。写真の撮影は筆者、調整は東京神田写真広社にいただいた。

文 献

大淀町役場

1976 『おおよど（町勢要覧）』 大淀町総務課。

大淀町・大淀町史編集委員会

1973 『大淀町史』 大淀町。

亀 岡 市

1975 『かめおか（市勢要覧）』 亀岡市。

1976 『亀岡のしおり』 亀岡市。

多 賀 町

1975 『多賀町（町制20周年記念町勢要覧）』 多賀町役場企画課。

山 添 村

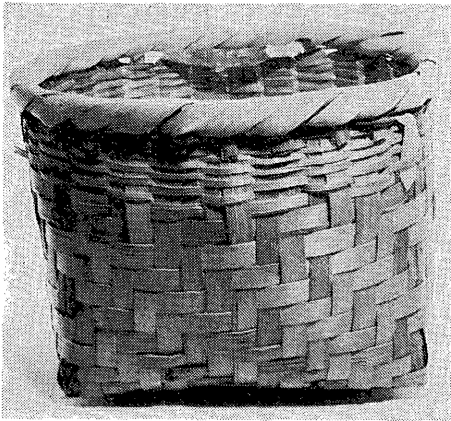
1976 『山添（合併20周年記念）』 山添村。

大王町役場総務課

1974 『DAIO'74 大王』 大王町役場総務課。

文部省史料館

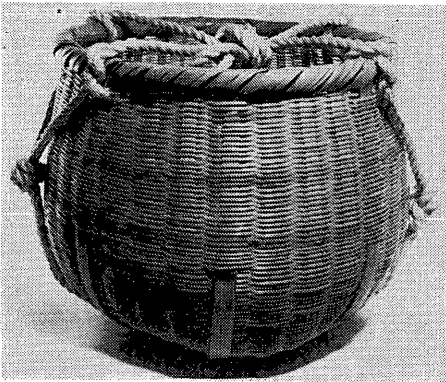
1968 『文部省史料館所蔵民族資料図版目録』第2巻 文部省史料館。



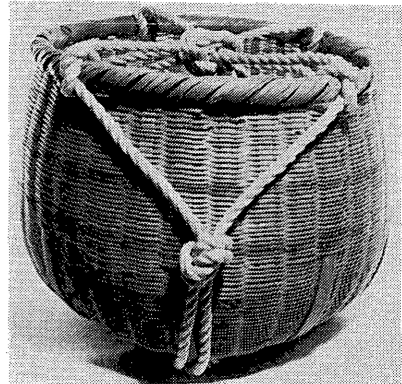
1



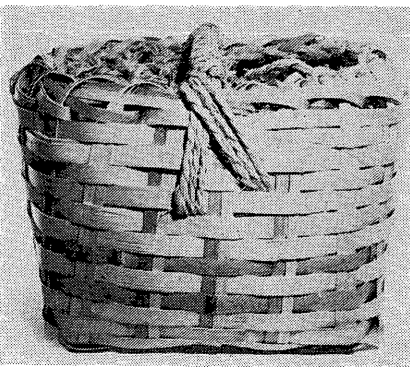
2



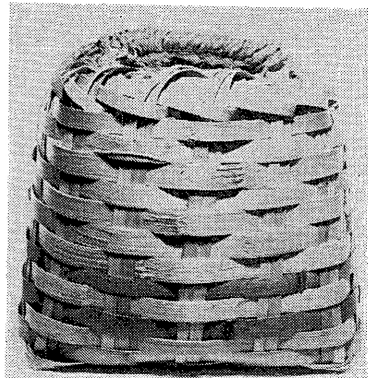
3



4



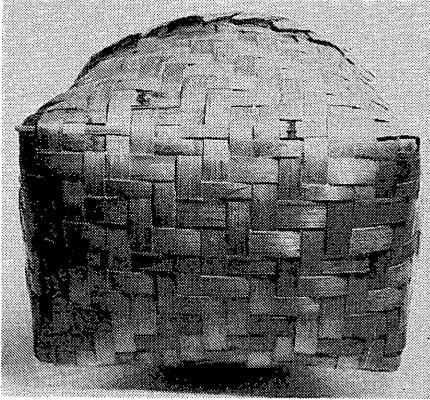
5



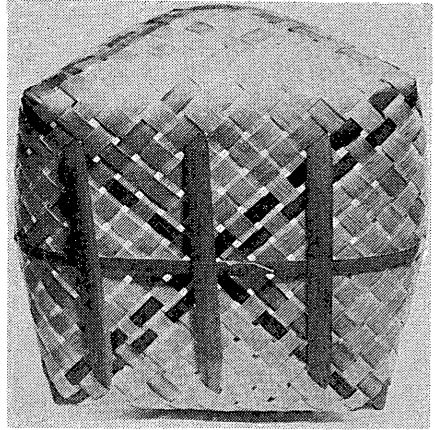
6

附図1

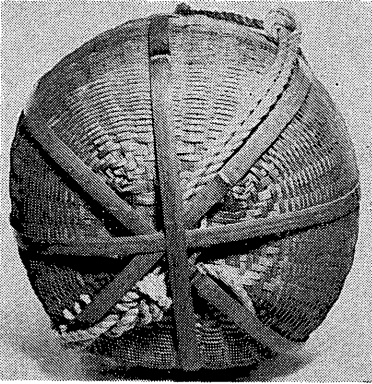
- 1 ヨシノカゴ (奈良県吉野郡大淀町下市口)
- 2 テカゴ (滋賀県犬上郡多賀町敏満寺)
- 3, 4 イドコ (京都府亀岡市毘沙門)
- 5, 6 イケカゴ (三重県志摩郡大王町波切)



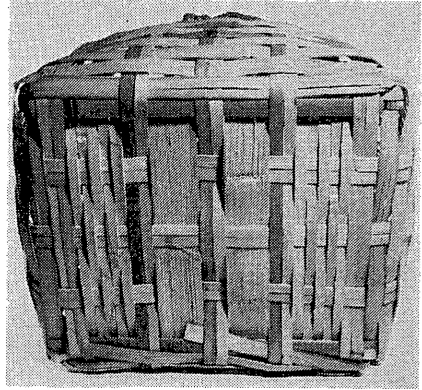
1



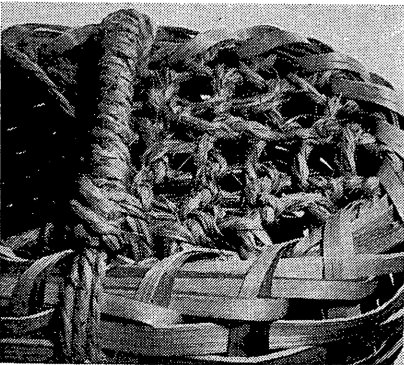
2



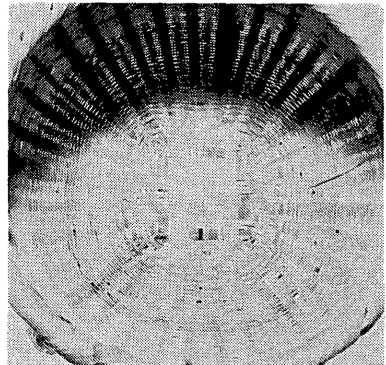
3



4



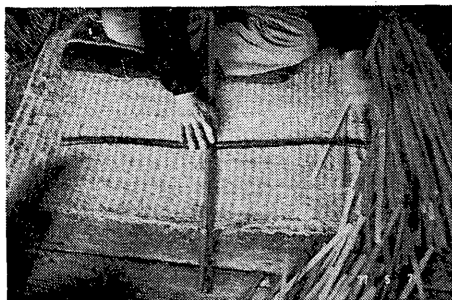
5



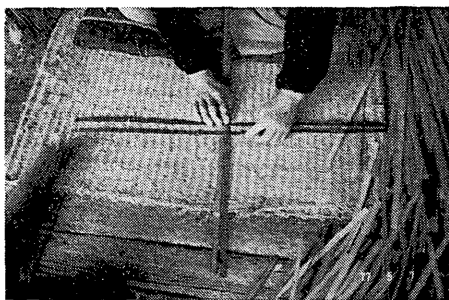
6

附図2

- | | |
|------------|--------------|
| 1 ヨシノカゴの底編 | 4 イケカゴの底編 |
| 2 テカゴの底編 | 5 イケカゴの口 |
| 3 イドコの底編 | 6 イドコの底 (内側) |



1



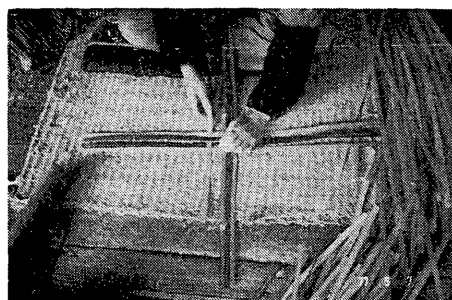
2



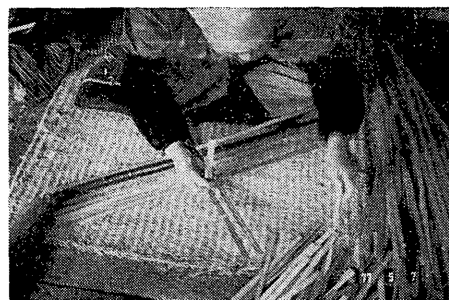
3



4



5

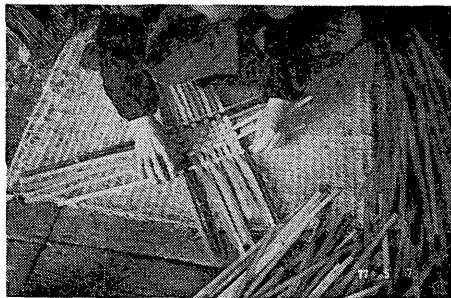


6

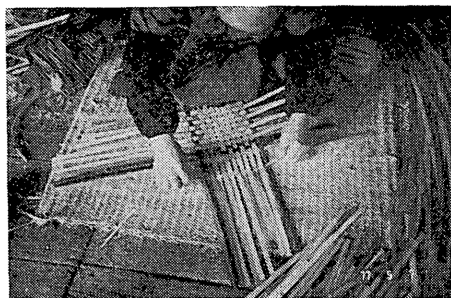
附図3 1から6 4つ目カゴの底編(滋賀県犬上郡多賀町敏満寺)



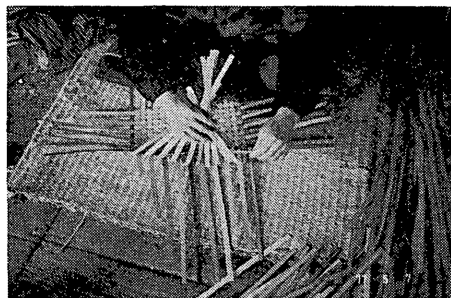
1



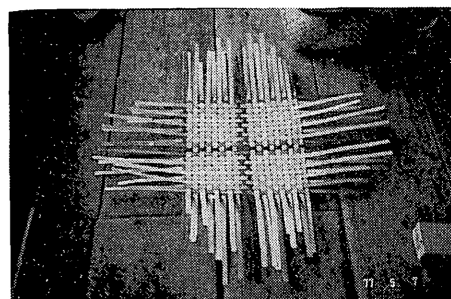
2



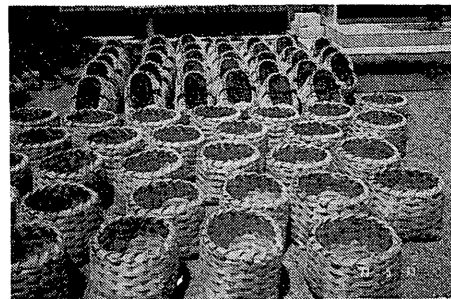
3



4



5



6

附図4 1から5 4つ目カゴの底編(滋賀県犬上郡多賀町敏満寺)
6 三重県志摩郡大王町波切のイケカゴの乾燥状況