

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 (1) : Tōhoku 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/10.15021/00004628

東北地方タケカゴ細工の基調

——日本列島におけるカゴ細工の諸系列(1)——

中 村 俊 亀 智*

- | | |
|--------------|----------------|
| I. 問題提起 | 3. 宮城県玉造郡岩出山町 |
| II. 5つの事例 | 4. 山形県東置賜郡高島町 |
| 1. 青森県青森市青柳町 | 5. 福島県岩瀬郡岩瀬村矢沢 |
| 2. 岩手県久慈市山田 | III. 若干の考察 |

I. 問題提起

1968年4月から11月までのあいだ、当時文部省史料館に収められていた旧民族学博物館所蔵の資料のうち、カゴ・ザルの類（以下これをカゴという）550点余を調べ整理する機会にめぐまれた。その結果は図録や研究紀要の形でおおやけにされているが〔文部省史料館，1968：pp. 7-138〕〔中村，1969：pp. 283-332〕，その仕事にしたがっているうち、ふと、日本各地のカゴの形や手法にはたしかに全国的に共通するいくつかの型がありうるけれども〔佐藤，1956〕，その反面、おおかたのカゴには、そのカゴを生みだしたその地方特有の技術ともいべきものがみられ、また、カゴひとつひとつにそれぞれ持ち味があることに気づかされた。

たとえば東北地方で採集されたカゴについていえば、青森から岩手にかけてみられる独得のツヤをもつ皮ダケでつくられたピクや六つ目のカゴ、リングを取入れるときのテカゴ、台所でつかう各種の

ザル、昔つかわれていた[※]うみのときのオボキ、山形の南のほうで採集されたハケゴというアジロ編の細い皮ダケのカゴ、またタケ以外を材料にしたカゴでは秋田のイタヤカツコベ、青森の日本海側や秋田、山形にかけておこなわれているアケピカゴ、そのほか宮城の西にのこっている箕の技術を利用した苗とりカゴ等々、それぞれ南のマダケやモウソウダケの地帯のカゴ細工にはみられない技法や持ち味がみられるように思われた〔文部省史料館，1968：p. 36, 80, 88, 96, 98, 102, 104, 106, 118, 120, 130, 136, 178〕〔中村，1969：pp. 321-324〕〔中村，1974：pp. 176-180〕。

もし、こうした印象がわたしだけのものではないとすれば、ひとつひとつのカゴにあらわれる各地方地方の持ち味は、またそれを可能にしている技法や意匠は、どのようなものに支えられているのであろうか。すくなくとも、どのような条件のもとではぐくまれたのだろうか。この小文はそうした問題へのいとぐちをひら

* 国立民族学博物館第4研究部

くために東北地方のタケカゴ細工を主題にして、そうした点を追ってみたものである。

そのため小文ではわたしが訪れることができた東北各地のカゴ細工の生産地のなかから、ごく最近直接当ってみることができた4地域の事例に、1947年に試みた岩出山町の例を加え、それぞれ、カゴをつくるための、

- a. 材料はどのように整えられてきたか
- b. カゴはどのようにつくられたか
- c. どのようなカゴがつくられてきたか

を中心に、確認できたことがらを報告し、それをもとにして気づいた点を指摘してみたいと思う。

この小文をまとめるため、図録[文部省史料館, 1968]から東北地方のカゴについての記載をえらびだし、そのうち特徴的なカゴの記事を手掛にして、その所用地をたしかめ、いまそのカゴをつくっているところ、または最近までつくっていたひとをたずね、実際にカゴの生産にたざざわられた方々から上記の3点を中心にお話をうかがい、その結果を聞き書きの形でまとめ、聞き書きを引くようにして報告の部分をもとめてみた。本来ならききとりに同席してくださった方々を含め、それぞれの引用ごとにお名前を明らかにすべきであるが、いろいろ考えたすえ、ここでは特別の場合以外本文のなかでは個人の名前はださないことにした。聞き書きをつくる過程での書きちがいや思いちがいがあつたときには、すみやかに訂正させていただきたいと思う。なお、個人の名前には、学術的な論文ではいっさい敬称をはぶく約束がおこなわれているが、

小文の性質上ここではききとりをさせていただきます。

この小文では技法についてのききとりを聞き書きから引用するだけでなく、家であつた手元のカゴを調べ、その結果をつきあわせ、ききとりをおぎなうことにした。カゴの作り方や編み方についての術語は、必ずしも一定していないが、ここでは、カゴをつくる過程については底編、胴編、縁、それに底から胴にうつる途中の過程である腰立の4語、タケづくりの過程ではタケ割とタケ剃ぎ、表皮のついたタケを皮ダケ、表皮のつかない維管束や基本組織の部分のタケを身ダケ、カゴの編み方についての用語としては、四つ目編、六つ目編、アジロ編、箆目編、四つ目つぶし、六つ目つぶし、縁の仕上げについては、巻ダケをつかいて縁をかがる巻口仕上げ、野田口仕上げ、蛇腹巻、縁ダケや巻ダケをつかわずに縁をまとめる共縁、六つ目や箆目編で水平方向にのびたタケを廻しダケ、タテ方向のタケをタチダケ(立竹)、補強のためにのびた力ダケを力骨、アジロの編み方をあらわすためには「2つとび2つづくり」「3つとび3つづくり」などの用語だけをつかうことにした。

地元での呼び方は慣例的に片仮名であらわし、聞き書きからの引用には、この小文では*をつけて拠りどころをあきらかにした。

II. 5つの事例

1. 青森県青森市青柳町

a. 材料はどのようにして整えたか
 青森の市街のやや東寄りのところに堤川が流れている。堤川には石森橋そのほか5つの大きな橋がかかっているが、そ

のうち川口から2番目の青柳橋につうじろ大通に面して奈良岡さんの竹細工の製造と卸しの店がある。そこから堤川の川口の青森漁港までは距離にして1,000mほどである。奈良岡さんの店では他県から「約40年ぐらいまえからカラタケ(マダケのこと)をいれてカラタケ細工のカゴも製造しているが」*、昔はもっぱらネマガリダケをつかってカゴをつくっていたという。

材料のネマガリダケは「孫ちいさんの時代には」市内から直線距離にして20km南にくだった「いまはスキー場で、昔からタケノコの産地で有名な八甲田山一帯、酸ヶ湯付近で伐採してきたが、雪がおおく、消えるのがおそいので」*、やがて採集の場所を津軽半島の青森湾側の蓬田くぬぎたや、さらに奥の青森からも50kmはなれた四ツ滝山の東北地帯、東津軽郡二股、増川、三厩方面にうつし、国有林のネマガリダケの払下をうけ、「伐採したものを船で青森港までおくっていたが、この10年、営林署が薬剤を撒布したことやタケにハナがついて全滅してしまったので、いまは北海道のネマガリダケをいれている」*という。

カゴの材料としてのネマガリダケは「3年から5年目のものがよく、3年のもので根本の太さは20から25mm前後になる。それを鉋で切り、細かい枝をその場ではらい、長さ182cmから212cmに切りそろえ、50本ひとタバにして、1t車か2t車のはいる道路まで」たとえば「1,000mほどワイヤーを張り、切ったタケの束を鉤でつるし、または材木を搬出するときのように山の斜面を流し(シュラ出しし)」*おろす。それも「いまから13年ぐらいまえまでは2束から3束

ずつ背中に背負って運び出した」*ものだという。昔は「車のかわりに荷馬車や馬ば籠とりがつかわれたが、奥山では馬籠のはいれる道路をつけるためにおおぜいの人夫をやとって山を切りひろく作業からはじめなければならなかった」*。二百十日以降に切ったタケは翌年の5月まで(山の雪がとける時期まで)もつといい、例年この時期に1,200束から1,300束用意した」*。馬籠1台には70束から80束つめるので15台以上のネマガリダケが用意されたことになる。

陸路や海路を運ばれたタケは「節がついたままなので片刃の鉋で節をおとし、4つから8つに割り、細工するカゴにあわせて長さや厚さや幅はばをそろえてからつかった」*。皮ダケをつくる場合には、4つ割したタケを、センとセンの台とを組合せた道具をつかって身のほうをきれいに剥ぎおとす。「小学校をでるとすぐカゴ細工を習いはじめた。孫ちいさんがカゴ屋でその弟子が3人いたが、そのうちの1人のところへ弟子入りした」*。弟子入りして「最初はタケの作り方からやられる。ネマガリダケは天日にだしておくとしがしまつて(乾いて)なかなか割れにくくなる。はじめはタケの端などを4つ割させて鉋のつかい方を練習させ、4つに割れるようになると、今度は長いタケをあずけてタケを割るとき鉋をおこせばいいか、あげればいいのかなどをみこませる。ネマガリダケにはまんなかに目がとおっているの、その目をたどって割らないとたちまちソゲてしまう」*。だいたい「ネマガリダケはその名のように根元でもまんなかでも反っているの、カラタケのように唐竹割にはできない特色がある」*。「それらをすべてのみこんで鉋

をとりもてるようになれば1人前]*なのである。タケ作りの練習のあいだに「ザルやテカゴにつかう皮ダケづくりをさせられたりする」]*。深雪と北からふきつける強い風のもとで育ったネマガリダケには、シノダケやマダケとはちがったかたさがあり、それを逆に利用してゆければネマガリダケ細工の専門家なのである。

b. カゴはどのようにしてつくられたか

青森では箆目編のカゴもつくられたが、むしろ六つ目のカゴがネマガリダケ細工の特徴をよくあらわしている。「県外では、タケがやわいので、タケを数本いっしょにして六つ目を編むが、ここではタチダケも廻しダケも1本だけで編んでゆく」]*。弟子入りしてタケ作りをおぼえると、つぎにタケの組み方をおぼえる。「カゴの底の目にどうタケを差しこんだらよいか。カゴの帯（廻しダケ）をどうまわしたらよいか。底がどのくらいのひろさなら、口はどのくらいにひろがるか。どの程度に曲げればよいか」]*。ネマガリダケは身がしまっているの、腰立のまがりなど、曲り目を薄くけずり火にあぶってまげるといふ。

縁まで編んだタチダケは、縁のところ
でねじり、両側からタテ2つに割った丸
ダケをそえ、そのうえから皮ダケを巻い
てとめるという。「縁まきにはネマガリ
ダケのまだ皮をかぶった1年半の若いシ
ンコを4つ割にしたものをつかう」]*。い
までは巻きダケのかわりに針金がつかわ
れている。いま台所で野菜を洗ったあと
水を切るのにつかうザル（六つ目カゴ）
についてみる。口の直径 30.5 cm 高さ
6 cm 重さ 130 g で巾 4 mm から 7 mm

の皮ダケをつかい、皮の側を外側にして
編んである。編み方は底も胴も 15 mm
ほどの大きさの六つ目で、タケのそこ
こにはネマガリダケ特有の黒いシブがの
こっている。六つ目の編み目のうえには
巾 10 mm の皮ダケ 3本をつかって、水
の字の形に力骨がいれてあり、編み目を
強化している。力骨は底まわりの2つの
目にはめこみ、そのあと胴のうえをと
って縁にはいつている。タチダケは縁の
うえ 20 mm のところで切りそろえ、折
りまげられ、それをおおうようにして、
その外側と内側とに太さ 12 mm の丸い
タケを2つに割った縁ダケをあて、針金
でかがっておさえている。

c. どのようなカゴがつくられたか

港が近いため、ここでは魚をはこぶ
カゴが主としてつくられている。49年
度の統計によれば海面漁業漁獲量は
12,658,000 kg といわれ、なかでもホタ
テやイカの水揚量が群をぬいていること
がわかる。陸奥湾と津軽半島の両側には
3つの大きな漁場があるが青森漁港はこ
の3つの漁場と結びついている。「春の
マスの時期がおわると5月から6月にか
けてニシン漁が行われる。昔はニシンは
ひとカゴいくらで売買されたものであ
る」]*。「夏場からアブラツコのカゴをつ
くり、そのあいだにツブのカゴにかかる。
底が 24.2 cm で高さが 18.1 cm、口が
21.2 cm の底が四角で口がまるいカゴで
ある」]*。「春と秋にはイワシのカゴでお
われる。秋にはイワシのテカゴがさかん
にでる。頭をとったイワシをテカゴにい
れ、水洗し、スダレにのせてさらし、長
いタケの串にさして焼き、ニボシのザル
にいれてつるしておく」]*。ここでは1年

中、季節の漁業におうじて各種のカゴが大量に、ひっきりなしにつくられた。タラカゴは「水揚げしたタラを運搬するカゴで目の大きさが3 cm ほどの六つ目のカゴで皮ダケだけで編む。つかい方によって2年から3年もつが、昔はタチダケを折りまげ、そのうえを荒縄でかがっただけだった。10枚1組にして間屋に卸した」*。タラの豊漁の時期には「朝3時から夜の10時まで働き（夜があけたら仕事していた）、タラのカゴを1日12個から13個つくった。魚がとれてとれて、仕事に追いまわされればなしだった」*。ハエナワザル(延縄笊)には「漁師の舟の大きさや魚の大きさによって48.5 cm, 51.5 cm, 54.5 cm, 60.6 cm, 63.6 cm などの種類がある。はじめの2つはカレイ、ススキ、タイなど。54.5 cm は日本海でとれるマス、60.6 cm は北海道のタラ漁用である」*。編み方は30mm から35mm の大きさの六つ目編で、60.6 cm から69.7 cm の長さの皮ダケがつかわれる。「縁ダケには丸ダケがいられてあり、その両端をつぎあわせるため、両端をそぎ、ブドーの皮で合せ目を結んでとめていた」*。大量につくられるものなので、底を編むときに鉄板の型をつくっておき、それを当てて編む工夫もなされたという。また、8本のポーターで底をおさえて編む新しい道具なども奈良岡さんのところで考案してつかった。アブラッコカゴは「湾内のアブラメをとるカゴで、直径45.4 cm 高さ60.6cm の円筒形のカゴで、目にコールタを塗り、海に沈めておく。いまは沈みがはやいので鉄でつくったカゴが一般につかわれている」*。

農業用のカゴでは田植のときの苗いれカゴ、ショイカゴ、リンゴをいれるテカ

ゴなどがつくられた。「ナエカゴは21.2 cm に9.1 cm 高さ21.2 cm の底が四角で口が楕円形の六つ目カゴで、苗をいれ腰につけるカゴ」*。ショイカゴは野菜などを市内にはこぶ「御用カゴの大きさのカゴで、在のひとたちが野菜をいれて町へ売りにくるときなどにつかっていた。同じショイカゴでも南部のショイカゴは壺形(ピク型)だが、青森では57.6 cm に36.4 cm 高さ24.2 cm の四角なカゴがつかわれた」*。ショイカゴは「アミアゲとって目があいていない編み方(箆目編)をした」*。リンゴのテカゴは昔つかわれた木のリンゴ箱に「2つならべてはいるよう楕円体につくられていて、33.3 cm に18.2 cm 高さ24.2 cm で、縁にはネマガリダケのシンコをまいたが、いまはビニールテープを巻くようになっている」*。

家庭用のカゴではワンカゴとザルがある。ワンカゴは台がつくりつけになった六つ目のカゴで「家族の数によって大きさがちがい、5人家族用で直径34 cm 高さ16 cm」*、ザルは野菜の水切りなどにつかう六つ目のカゴで底の各辺に7マス六つ目がはいるから42本で編むという。212.1 cm の長さのネマガリダケを4つ割にしたものでタチダケが12本とれるので、都合縁巻きのタケもいれて5本のタケでこしらえた。

2. 岩手県久慈市山田

a. 材料はどのようにして整えたか

久慈市山田は陸中海岸の要港久慈の市街から直線距離にして南に7 km ほどさがったところにある戸数20ほどのムラである。久慈の南には200 m 前後の丘陵のある岬がつきでているが、山田はその

丘陵の南斜面に位置している。丘陵の斜面にはいくつかの小さい沢があり、沢の両側のヒダにはシノダケという指くらいの太さのタケが密生している。その有様は「雀も群れないくらいタケがぎっしりと天然に生えている」*。山田のカゴ細工はこのシノダケを材料にしておこなわれる。

カゴの材料に手頃なタケは太さ 7 mm 前後のもので「3年目ぐらいのものがちょうどよい」*。そのくらいのタケを家から行きやすい遠さの場所にみつけ、まとめて採集しておき、家の納屋などにしまっておく。タケ切りの場所は「普段からみておいてよい場所をみつけておく」*。たいてい「距離にして家から 1 km ぐらい離れたところ」で「シノダケがしげる場所は足場がわるいところがおおいが、そこへいって鎌で刈ってくる。セイはたかいので 182 cm くらいある。切ったタケは 500 本ぐらいひとまとめにたばね、長さ 3 ヒロ半のマダやフジの皮でこしらえたミツグリ（三つ組）のニンナワ（荷縄）で背中当につけて家まで背負ってくる」*。500 本のタケを切るのに約 2 時間かかるという。タケは「寒切でないため、10月の末が刈りどきだ」*。「切ったタケは 2 つ割にして半乾燥の状態です束ねてとっておき、細工をするときには 2 晩ほど川のなかにひたし、もどしてからつかう」*。

カゴを編むときには、水にひたしておいたタケを水からあげ、鉋で 2 つに割り（結局 1 本のタケを 4 つ割することになる）、上等なカゴをつくるときには細かく割ったタケのカドを鉋でそぎおとし、巾 3 mm 前後にそろえ、鉋で皮の内側の身のところをほとんどおとし、皮ダケ

にしてつかう。身をおとすとき、タケの切口に鉋でキズをいれ、30 cm から 40 cm ぐらいまで皮のついているほうの端を前歯でおさえ、タケの弾力性を利用してながら鉋で身と皮とを分けてゆく。

b. カゴはどのようにつくられるか

久慈ではカゴのタチダケにも廻しダケにも同じ巾で同じ厚さのシノダケがつかわれる。5.4 l はいるフクベをつくるには、タチダケに長さ 106 cm、廻しダケにはそれよりずっと長いタケを用意する。タチダケのなかから 3 本ずついっしょにして数条平行にならべ、それらに直交するように 1 本ずつ箆目にタチダケを組み合わせ底編をこしらえる。片ヒザをたててすわり、足で編目をおさえながら。

胴を編むときには、廻しダケがタチダケにしっかりとほめこまれるよう、針や爪でタケを押しながら目をつめてゆく。途中、胴の編が三分通りできあがると、タチダケの先端を紐で束ね、廻しダケをいれてゆく。形がとりやすいようにして編むわけである。こうしてカゴの肩の部分がこしらえられる。みていると、シノダケはしなやかで、どんな細工でも自由にできそうな感じがする。「胴の高さはカゴの大きさに見合うように目分量できめる」*。「底の寸法も目分量できめてゆく」*。

廻しダケが縁のところまでかけおわると、タチダケのさきを缺で切りそろえ、1 筋が 3 本で構成されているタチダケの 3 本のうち右側の 1 本は右へ、のこりの 2 本は左にたおし、それぞれ、右倒しのタケと左倒しのタケとをからみあわせ、そのうえに巻きダケをまいてゆく。これをシタマキといっている。そして、その

外側に、直径 10 mm ぐらいの太さの「マタタビの枝をまるくしておいたものをはめ、シタマキとマタタビとをいっしょに巻きダケで巻いてとめる」*。マタタビの両端は「鉋でななめにそぎおとし、両端をかさねあわせ、タケで巻いてとめておく」*。マタタビの輪を縁にかけるときには、カゴを両足でおさえながらはめこんでゆく。「巻ダケには巾のややひろいニガダケがつかわれる。ニガダケは川岸などに生えている太さ 10 mm 前後のタケで、家の風除や壁の下地にもつかわれる」*。久慈市の小久慈では、久慈市の対岸にある陸中夏井付近からニガダケを切ってきて、ニガダケだけでカゴを編む。

手元にある小さいフクベについて以上の点をあたってみると、このフクベは口は長径 17 cm 短径 16 cm、底のヨコ 17 cm 奥行 14 cm、高さ 20 cm、重さ 160 g、ふくらみの部分で計るとタテ(高さ)ヨコほぼ等しいことがわかる。タチダケには幅 3 mm の皮ダケ、廻しダケにはそれよりやや巾のひろい 4 mm の皮ダケがつかわれている。2つのタケとも皮のほうがカゴの外側にむくようにして編みである。底は3本のタケをいっしょにしたもの7筋へ、1本ずつのヨコのタケ(胴ではタチダケ)をいれ、1筋おきにくぐらせ、箆目編にしている。底が編みおわると1本のタケはフクベの両側面で3本いっしょにまとめ、前後の面と同じように箆目編にしてゆく。底から胴への移りゆきはかなり急にかわっている。縁は高さ 10 mm 巾 20 mm で、1筋のタチダケ3本のうち右1本は右側に左2本は左側に折りまげ、それらをはさむようにして太さ 8 mm の枝がヨコに2重にまわしてあり、そのうえから巾 4 mm

の皮ダケが巻いてある。縁の断面は楕円形である。縁も胴も底もタケにはつやがあり、形は全体として落着いた味わいをもっている。

久慈山田では「自家用のカゴなら習って1年もあればできるようになる。2年もやればいくら売するのにいいカゴができるようになる かもしれません」* という。久慈の市街には月の3の日と8の日に果物や野菜などの市がたつ。シノダケのカゴも市へいって売ってくるという。市は山田から 4 km 南へくだった九戸郡野田町でも16の日にひらかれる。山田では、カゴ細工は「タケをこしらえること」、シノダケを割って身をおとし1本1本タケをそろえる ことから習いはじめる。「タケがそろわなければいいカゴはできない」*。それから組むのをおぼえる。「昔と今とをくらべてみると、このあたりでは、かえて今のほうがカゴ細工が上手になってきている。他県のカゴがはいってくるようになり、それに対抗するためにはどうしてもいいカゴをつくらねばならないから、形のとりかたなどは進んだ。昔はいくら粗末なものでも売れたが、いまはていねいなものでないと売れない」*という。ここでいう他県のカゴとはカラタケ(マダケ)のカゴをさす。「カラタケは唐竹のことで唐^{から}からはいつてきたタケという意味ではないだろうか」*。「カラタケは身のほうもつかうので、この土地では皮のついたタケだけでつくるカゴのほうが、つかいながれているせいか好かれている」*という。

c. どのようなカゴがつけられたか

久慈山田で昔から「主につくったのはフクベ、ザル、テカゴ、ハエナワ(延縄)

のカゴ、ミザル（箕箒）、野菜や魚を背負ってはこぶのにつかうヨコダというカゴなどだった]*。フクベは豆を植えるときの豆いれ、秋キノコをとりゆくとときやクリひろい、それに魚をいれるピクにもつかった。「型はほとんど同じで、大きさによって、36 l, 10.8 l, 9 l, 5.4 l などの種類がある。36 l いるのフクベは背負えるようになっていてショイフクベという。そのほかのフクベはフクベの首に紐をつけて腰にさげてあるく]*。現在のフクベは首が省略されていて肩からすぐ口になるが、昔のものには首がついていた【文部省史料館, 1968: p. 105】。【5.4 l フクベなら夜業して1日に4つこしらえた。タケを割るのに1時間、組むのに2時間かかった]*。「小さいフクベは大きいフクベよりも、かえって手間がかかるので、できあがるまでの時間はフクベの大きい小さいによって、それほどかわらなかった]*。

久慈山田は「30年前まではほとんどの家が炭焼を専業とっていいくらいにやっていた。炭焼だけを専業にやっていたひと20軒のなかで20人いたこともある]*。カゴ細工は「冬に外へでられないときの冬仕事に」数人のひとたちがやっていた。カゴ細工は農閑期の副業のひとつだったという。

3. 宮城県玉造郡岩出山町

a. 材料はどのようにして整えたか

東北地方には、昔から、シノダケやそのほかの細いタケをつかって家庭の台所でつかうカゴやザルを集中的に生産している産地がいくつかある。宮城県の岩出山町や築館町もそのひとつである。岩出山町は、仙北平野の西よりに位置する羽

後街道にそう人口17,580の古い時代の城下町で、タケ細工は現在でもこの名産の筆頭にあげられている。

岩出山では材料はシノダケ、またはスズダケで、「山の沢や、平地では川の縁などに密生している]*という。たいてい「家から4 km ほどいった標高100 m ぐらいのところにはえている。それをキノコ採りにつかう小さな鎌で1本1本根元から切ってくる]*。スズダケは長さ2.5 m 太さは7 mm から10 mm のごく細いタケだという。「切ったタケはその場で67 cm から100 cm の長さに切りそろえ、フジの皮で束ね、家まで背ってくる]*。背中にはカタアテというワラ細工の背^{せなか}中^{なか}当^{あた}をきていった。

家に運びこんだタケは「片刃の鉋で4つに割り、それをさらに2つに割り、巾5 mm ほどにしてつかう]*。カラタケなら両刃の鉋をつかうのだがシノダケではその点が異なるという。そして、身のところは全部そぎおとし、皮ダケの形にこしらえてつかう。岩出山でもタチダケにも廻しダケにも同じ巾で同じ厚さのタケがつかわれている。

b. カゴはどのようにしてつくられたか

岩出山でつくられるカゴは、ほとんど、箒目編と六つ目編のカゴである。ザルを編むときには、整えた皮ダケを2本ずついっしょにして編んでゆく。「底はアジロで、このアジロの部分をとくにマスという]*。カゴの大きさによって、8本組のマス、10本組のマス、12本組、13本組のマスがある。8本のをヤタテ、10本のものならトダテという。「底のマスから胴までは、廻しダケが7廻りするの

でナナマワリといている。ナナマワリのつくり具合でカゴ全体の形が決まってしまう。ナナマワリは胴の編み方にくらべて幾分やわらかめに編む¹。*

ここではカゴを編む勘どころはどこにあったのだろうか。「昔は、1人前になるまで3年以上かかるといわれたものだ。実際にはそれでもカゴ細工をおぼえこむのは難しかった。はじめタケ割からはじめ、底を組む作業、そして最後にナナマワシや縁の編み方をおそわった²」*。「胴の編も縁も、きっちりと目がしまっていないといけない³」*のでそう編むのがとくに難しかった。また、縁の作り方も岩出山独自のものである。「タチダケは、縁のところ、カキオリといってタケ同志を折りまげ、そのうえからワダケという縁のタケを2本重ねていれ、そのうえを細い身ダケで巻いて仕上げる⁴」*。縁ダケのワダケは必ずしも上下2本が同じ太さだとはかぎらないので、縁の幅をそろえるため、タケのアイダにヘギをいれて形をそろえるという。岩出山のタケ細工では「とくに縁の編み方が、いちばん難しかった。縁の上手な人が、とりもなおさず、細工の上手な人だといってよかった⁵」*。

以上の点を手元の口径 32 cm 高さ 21 cm 底径 19 cm 重さ 260 g のザルについてみると、つぎのようである。このザルは深さがかなり深い、それが岩出山のザルの特徴でもあるという。タチダケも廻しダケも 4 mm ないし 5 mm の皮ダケで、皮のほうをカゴの内側にして編んである。底のまんなかのマスの部分の1辺は 8 cm で、2つとび2つぐりのアジロがみられる。マスははずれると、タチダケは七廻しの過程で1本ずつにわ

けられ、そのまま縁のところまでのぼりつめてゆく。マスから胴の高さのほぼ2/3のところまでは、廻しダケでタチダケをかがる時1段ごとに1本ずつへらしてゆく「ななめアジロ」とか綾編とかいう編み方(?)がつかわれ、のこりの1/3のところは普通の箆目編の手法がつかわれている。家庭でつかうカゴなので多少ていねいにつくられたかもしれないがマダケのザルなら珍しい編み方である。タチダケは縁から 3 cm でたところ、先を切り落とし、胴のほうへ折りまげ、胴の廻しダケのあいだにはさんでとめる。問題の縁には、太さ 3 mm と 7 mm の丸ダケがワダケとしていれてある。しかもその下の外側に幅 10 mm の身ダケ、内側には幅 6 mm の身ダケがそえてあり、そのうえを幅 5 mm の皮ダケで巻いてとめている。そのため縁の高さは外側で 25 mm、厚さは 20 mm にもなる。そして、縁の外側の面は胴の外側の面よりも 7 mm も張りだす結果になっている。これに対して縁の内側の面はスムーズに胴の内側の面へとつづいている。上からカゴの内側をのぞくと、タケの黒味があったところがそのままのこされて、それがかえってひなびた味わいを与えてくれる。このザルには幅 15 mm のマダケの皮ダケで十の字の形に力骨がいれられている。

c. どのようなカゴがつくられたか

岩出山では、カラタケで「ウマやウシにかいばをやる(かいばを運ぶのにつかう)カマザルのような⁶」*、直径 58 cm 高さ 44 cm 重さ 2.2 kg で、縁に幅 30 mm の巾のひろい皮ダケをいれ、力骨を4本もつかうような箆目編の大きなカゴ

もつくられる。しかし、たいていはお茶をいれる深いザルや台所で野菜や食器の水きりをするのにつかう浅いザルや六つ目のカゴ、味噌こしザル、魚のピクなどのような小さなカゴがつくられ、各地に出荷されている。

岩出山では毎年カゴ細工をするひとたちの組合が主催して講習会が開かれ、副業としてのカゴ細工も定着しているようにみえるが、しかし、「昔はそのひとひとによって自分は浅いカゴをつくる。自分は深いザルをつくるというように、それぞれ得意なカゴ細工をもつ傾向がつよかった。アジロを編むひとはアジロだけを、カゴをつくるひとはザルはつくらないで、専門にカゴだけ編んでいた。たいていそのひとが最初に習いおぼえたカゴが、その後もそのひとの専門になった」*といわれている。何故そうなったのか。「たくさんつくるには、そのほうがやりやすかったから」*という答がもどってきた。岩出山では安定した需要を前提にして、カゴ細工が専門分化する傾向がはやくからはじまっていたわけである。

4. 山形県東置賜郡高島町

a. 材料はどのように整えていたか

高島町は米沢盆地の東はずれにある人口27,500、広さ181.2 km²の町である。町の59%は山林で、聚落のまわりには600 mほどの丘陵があり、県界の二井宿峠を東にこえると七ヶ宿町や白石市に出られる道路がひらけている。高島は民芸のひとたちによって、はやくから、雪帽子やその他のワラ細工、そして、タケタガラという背負カゴをうみだしたところとして注目されている [伊東, 1965: p. 31]。

高島では、材料のタケを地元からとらずに、昔から宮城県柴田郡村田町^{あしだて}足立や峠をこえた白石方面から買いいれていたという。タケの産地では蔵王山麓東側のシノダケを「副業にタケキリするひとたちがあり、切ったタケを四つに割り、121.2 cmの長さに切り、120本を1把^ばにまとめ、182 cmの長さのものなら90本、91 cmのものなら150本1把の割で」*、ちゃんと所定の長さに整えてくれて駅留などで送ってよこした。高島ではカゴの「春からの売れゆきをみてタケを仕入れた」*。「タケづくりには、村の年寄のひとたちがゆき、鉋で切り口に割りをいれ皮のほうを口にくわえて鉋でこうして剝いでいた」*。おそらくそれは岩手県久慈市山田でわたしたちがみたものと同じ作業がなされていたにちがいない。「カゴの材料にするタケは、タケの皮のところだけ(皮ダケ)で、身のほうはドジョウド(筥)などにつかい、宮城のほうからよく売りにきていた」*。

b. カゴはどのようにつくられたか

高島のタケ細工をする家では、仕入れたタケを束ねたまま作業場の壁などにたてかけておき、編むまえに1晩水に^うるかしてから水を切り、タケがまだしなやかなうちにつかう。

ハケゴというアジロのカゴでは、シノダケを2本ずついっしょにして3つとび3つぐりのやり方でアジロに編み、まず底をこしらえる。そのとき、編みの面ができるだけたいらになるよう、タケを2本ずつあわせるとき、2本のタケの向きをかえ、モトとウラがそれぞれいっしょになるように組合せる。また、物差^{ものさし}などで目を押して詰めながら編んでいる。

タテ・ヨコの寸法などは目分量で「ハケゴは高さもヨコ巾も同じくらいの寸法につくる」*。そして、タケを13筋ずつ組合せ、底のまんなかの中心の部分を編みおわり、さらにそこから外側へと編みすすんでゆくとき、タケを何回とばし、またはくぐらせるかによって2回のぼりとか3回のぼりとかいい、それによってカゴの大きさを決めてゆく。そういう底編の作業がいちばん手間がかかるという。

胴を編みおわると、タケを縁から10 cm ぐらい余裕をのこして缺で切り、「タケの向きなりに手で縁のほうに押えつけ、箕通みどしで巻ダケをさして巻いてゆく」*。そうすると口は内側にすばまるが、「ハケゴは腰につけるので、口が内側にすばまっていると、腰をまげてもなかのものがこぼれ落ちない」という。ハケゴは底すばみで口が開いた形をしているが、その形がなかなかとりにくく「この形のとりかたが難しい、口はすばめすぎてもだめ、広げすぎても形がまとまらない」*という。事例にあたってみると、手元にあるハケゴの底のヨコ幅は26 cm 奥行10 cm 高さ29 cm、口は楕円形で長径22 cm 短径20 cm、口の内径は16ないし17 cm、重さは390 g で、カゴ全体に4ないし7 mm の巾の皮ダケが皮のほうを外にしてつかわれている。そのタケを2本ずついっしょにあわせて3つとび3つくぐりのアジロが胴にも底にもみられる。底はタケ9筋でまんなかのマス部分を組み、それから1回タケをとび・くぐりさせ(だから2回のぼりということになる)、底から胴の編へと移る。胴の前後の面で、胴は直線的に口までひろがってゆく。縁まで編んできたタケは、縁の線から10 cm ぐらい上で切りそろえ、縁の線に近

づくまで左へ左へと倒し、そのうえを巾6 mm の皮ダケで巻いて仕上げている。縁は厚さ13 mm 前後で、カゴの内側へ20 mm 以上も折れかぶさっている。このような縁づくりも、アジロ編でタチダケが多いからできることである。この縁の仕上げ方は一種の共縁ともぎに巻ダケを巻いた形とみることができ。このハケゴでは、前面から後にかけて巾7 mm の皮ダケをいれて一種の力骨のようにしている。縁には紐をとおして腰につけられるようにしてこしらえられている。

シノダケのヘギダケをつかうカゴ細工の特徴は「タケがやわらかく、同じシノダケだけでいろいろなカゴがつけられることである。これがカラタケだと、底廻りと縁どめのタケでは厚さも巾もかえていかねばならない」*。「だから、シノダケのヘギダケ細工は副業のタケ細工にはむいていて、なにしろ教わりやすい」*。また、「タケ細工にはオオザイク(大細工)とコザイク(小細工)との2つの種類があるが、(小細工は家庭用の台所のザルなどのようなカゴをつくる細工、大細工は農業につかうカゴや蚕具としてのカゴをつくる細工のことで、その内容は地方によって必ずしも同じではない)、シノのヘギダケをつかった細工はどちらかというと小細工むき」*にできているといわれる。「シノダケのカゴ細工では目を細かく編まねばならないので、目の大きさをそろえて編むのがコツである。たとえば、ザルにはコメトギザルとアワトギザルとがある。アワトギはコメトギよりも目が細いので、それに応じて廻しダケの裂き方もちがってこなければならぬ。アワトギのときには、シノダケを四つ割にしたものを、さらにまんなかからタテ

2つに割る]*。そうすると「タケの断面が細長い直角三角形になるが、その鋭い角の薄いほうの側を常に上にむけるようにしてタチダケにかけてゆく]*。こうして上の廻しダケのやや厚い側と、下のタケのやや薄い側とが接しあい、目がつまって編めるのだという。

c. どのようなカゴがつくられたか

ハケゴには大きいハケゴと小さいハケゴとがある。ハケゴを編むタケの長さによってサンジャクハケゴ、ヨンシャクハケゴなどの呼び方がなされている。サンジャクハケゴはタテヨコとも18cm、ヨンシャクハケゴは32cmで、山菜とりやキノコ採りなどにもってゆく。「昭和25年頃、高島町にはカゴ屋をやっているひとが5人ないし6人いたが、戦前さかんだった頃には副業のひとまでいれて40人から50人のひとたちがカゴ細工をしていた。その大部分のひとたちがハケゴをつくり、米沢市や川西町や長井や小国へ出荷していた]*。その頃には講習会まで開かれてみなカゴ細工を教わったといわれている。キノコとりはいまでもさかんで、「9月から10月にかけて、毎日のように誰かが山へ行っている。毎日副業的にやっているひともあるほどだ]*。しかし「キノコの季節にはハケゴもたくさん売れるので、カゴ編におわれ、せっかく地元にいるのに自分ではキノコとりに行けないくらいだ]*。ハケゴには、このほか、横にながしい雑魚とりのハケゴ、畑のナスモギのハケゴ、ワラビやゼンマイ・アケビとりのハケゴなどがあり、編み方は同じでも、さまざまなハケゴがつくられている。

高島でハケゴのほかつくられたものに

養蚕用のカゴとタガラカゴがある。養蚕関係のカゴでは、マユの運搬カゴ、マユをいれるマユカゴ、桑つみ用のクワザルなどで、カラタケがつかわれた。マユカゴは「マユ15kgはいるカゴで男衆が片方の肩にのせて運べるくらいのおおきさにつくられていて、直径は75.8cm、高さ60.6cmで、底はクモの巣編、胴は箆編、縁には12mmのタケがあててあり、それを別のタケで巻いてとめていた。いまから15年前までつかっていたが、マユ袋がつかわれだしてつかわなくなった]*という。クワザルは直径48.5cm高さ30.3cmのザルだった。

高島町のもっとも主要な産業は農業である。いまでも農業経営にたずさわっている家は全体の55%にあたるという。最近ではブドーやリンゴなどの果樹栽培、酪農、畜産を加え、農業は比較的たかい生産性をあげているといわれている。他の東北の稲作地帯と同じように、高島でも、冬、雪がまだ積っているうちに糞で堆肥を田に運んでつみあげておく。ところが「昭和23年から24年にかけて、雪がほとんど降らず」「雪が積らないので糞がつかえず、そのため、タガラといってスギの若木をまげ、それにワラ縄を巻いた背負カゴに堆肥をいれて田まで運ばねばならなかったことがあった]*。そこで、高島で3代前からカゴ屋だった一本柳の佐藤信之助さんが、昔からつかっていた「スギのタガラをカラタケでこしらえ、タケのタガラカゴ」を試作したところ、それが好評でひろまったので、そのカゴが県の農村工業振興展示会で、1948年8月、山形県知事から優秀作として賞状をうけることになる。このタケタガラの生まれる背景には東北のタケカゴ細工のも

つひとつの重要な側面がでているので、もうすこし詳しく佐藤さんのカゴ細工についてみておきたい。佐藤さんは「父親も伯父もタケ細工で、父親は仲買や販売もやりながらシノダケのヘギタケ細工、伯父さんはカラタケ細工を専門にした」*という。東北もここまでくるとマダケのいわゆるカラタケ細工が浸透してくる。佐藤さんは伯父さんのところで小学校を出るとすぐ弟子入りしカラタケ細工を習うことになる。そして「ネン（年季）があけると東北から関西まで修業してあるいた」*。「主としてカラタケ細工をしたが、自然、シノダケのヘギタケ細工もできたし、養蚕のカゴなどもさかんにこしらえた」*。当時はどの「親方のところでも3日間はだまって食べさせてくれ、そのあいだにその土地でやっているタケ細工を懇切に教えてくれた。そのあとは、親方のところではできないようなカゴ細工、浜の漁業用の大細工ばかりしかつくらない親方のところでは台所のザルのような小細工をつかって店において売ってもらい、手間をとって、おいてもらった」*。だから「神戸のカゴ屋にいたときなど、店頭でザルがいるといえばザルをつくり、目カゴの注文があれば目かごをつくり、タケサキ(タケ割)が間にあわないときにはタケサキの仕事に廻り、すっかり重宝されて普通の人の数倍の工賃をもらって働かせてもらった」*。関西ではカゴ作りも分化していて「親方のところではタテ110 cm ヨコ 40 cm の大きな運送カゴしかつくらなかった」*からである。こうした経験から佐藤さんは「ザル目でもカゴ目でも(シノダケのヘギタケ細工でもカラタケ細工でも)何でもこなせるのは東北人だけだ」*と笑いながらいわれる。佐

藤さんは、1950年前後、ビニールのカゴにおされて専門のカゴ作りをよして雑貨屋をはじめが、それまでにブドーやリンゴのカゴなどの新しいカゴを工夫される。その1例としてリンゴもぎのとき腰につけてリンゴをいれるカゴを紹介しておきたい。このリンゴカゴはヨコ 32.5 cm 奥行 28 cm 高さ 33.5 cm 重さ 460 g で、大ききの割には軽くこしらえられている。それというのもこのカゴがカラタケを主とした目カゴだからであろう。全体の形はやや四角ばった楕円体で、高さがヨコ巾よりも 10 mm 多いだけなのに、きちっとしまってみえる。このカゴでは底も胴も大きき 25 mm の六つ目編で、タチダケには巾 9 mm の皮ダケが6本まんなかに、そのまわりに同じ巾の身ダケがつかわれている。ただし、胴のまんなかと底まわりには巾 10 mm の身ダケがいられてある。縁は高さ 25mm 厚さ 10mm で丈夫な皮ダケを内外につかい、そのあいだに野田口仕上げのようにタテヨコ 4 mm の皮ダケをいれて透き間をふさぎ、上から針金を巻いてとめている。そして、これらに巾 24 mm の厚い皮ダケを2本平行にそえて力骨にし、この力骨を胴のまんなかのところで、ヨコに巾 10 mm の皮ダケでおさえ、その下にきている巾 10 mm の六つ目の廻しダケのあいだに力骨をはさむようにして針金でかがってとめている。それが全体の強化にきわめて有効に作用しているように思われる。

5. 福島県岩瀬郡岩瀬村矢沢

a. 材料はどのように整えたか

奥羽本線を南にくだと、ちょうど山形と福島との県界をこえ、福島盆地におりはじめるあたりから、村の山ぞいや

家々のうしろにマダケやモウソウのタケ簾がみられるようになる。そして、いよいよカラタケ（マダケ）地帯にはいったことを知らされる。そこではどのようなカゴ細工が育ったのだろうか。岩瀬村は郡山盆地の西側の山ぞいにひろがる人口 6,170、面積 64.1 km² の村で、東北本線の須賀川から西約 10 km のところにある。村の南半分は 300 m 前後の丘陵、西半分は山地で 1013 m の笠ヶ森山につづいている。村の北東側は滑川ぞいに水田がひらけている。矢沢の聚落は村の東のはしにある。

矢沢では材料はほとんどカラタケで、「10月から11月にかけてがタケ切りの季節で、この時期に切ったタケは虫がつかず、1年もつ」* といい「たいてい岩瀬村内でみつめて切ってきて家の軒廻りなどにかこって置く」*。このあたりはタケ簾をもっている家がすくなくないので、すこし多めにゆずりうけてきて、よいのを選んでつかうのだという。「材料としてのカラタケは、タケに身がはいり強さのでてくる5年目から6年目のものがよく、節が低く伸びのあるのを選ぶ」*。「長いのは 15 m もあるので昔は荷車につけて家まで運んだ」*。タケは「30.3 cm にくるまったものを4把でイチダンというが、さかんにカゴをつくっていた頃には1年に30段もつかった」*。ちなみにタケの1把は、周囲 15.2 cm なら7本、18.2 cm のものなら5本、21.2 cm なら4本、24.2 cm で3本、27.3 cm で2本の割だった。

カゴを編むときには「かこっておいたタケをズリ（竹きり鋸）で 3.03 m ぐらいの長さに切り、それを両刃の鉋で4つに割り、さらに巾 9 mm ぐらいに小割

にし、皮から身のほうへ8枚に剥いでゆく」*。カラタケ地帯のタケ細工では、身も大切な材料になるので、タケがうまく剥げるかどうか、同じ巾で同じ厚さのタケがとれるかどうかによってカゴがうまくつくれるかどうかきまってくる。この材料としてのタケを整えるまでの工程をタケゴシライといっている。その過程の詳しくは本格的にマダケのカゴ細工をあつかう次の小文にゆずりたいと思う。それはそれとして「つかって楽なのはシノダケで、カラタケが満足にとれるようになるにはしばらくかかる」*。「岩瀬でシノダケをつかうのはザルだけだが、シノダケは付近の山から11月頃にとってきて、すぐ4つ割し、口で皮をくわえながら剥ぎをして、鉋で皮ダケと身ダケをわける。たいてい11月には1年分つかうタケを鎌で切ってきてしまう。それを（2つとび2つぐりのアジロに）編み、底のまんなかを編みおわると七廻りにかかり、腰立に移る」*。シノダケのザルの作り方はつい確めないでしまった。

b. カゴはどのようにつくられたか

岩瀬のカゴの編み方は主として目の大きなロックとよばれる六つ目に箕目編である。岩瀬のあるカゴ屋さんは（16才のとき同じ村の上手な親方のところへ弟子入りし、5年して徴兵検査までに年季奉公をおえ、鉋、ズリ、セン、花鋏などのカゴ細工の道具一式をもらって独立した）*。「弟子にはいって、はじめて稽古するときには、シノダケで小さな六つ目の目カゴを教わり、タケになれるまでタケゴシライを習う。タケゴシライには3年は充分にかかり、これが一番難しい。それからカラタケにうつり、イモカゴの

ような小さいカゴから順に大きいカゴをおぼえてゆく」*。「ロッカク(六つ目)のようなカゴでは、編むときに目に大きいちいさいがないよう、目の大きさがそろうように編む。これもむずかしい」*。

c. どのようなカゴがつくられたか

岩瀬では1年中、「もっぱら村のひとたちが農業につかう、稲の取入れや養蚕用のカゴ」がこしらえられていた。カゴ細工というものには「セツ(季節)があり、それぞれ時期があり、春はクサカリのショイカゴやイモカゴ、夏はキノコとりや魚とりのハケゴ、秋は稲の取入れにつかうカマザル、冬はつぎのとしにつかう養蚕のカゴというふうに、昔はカゴ細工の仕事が1年中たえまなくあった」*。岩瀬のカゴ屋はみんな「カゴは昔から同じ村の需要者のためにつくった」*。1927年前後、こうした、いわば村のカゴ屋ともいうべきひとたちが「岩瀬郡には40数人あり竹細工組合をつくり、毎年10月に寄合をしてカゴの値段などをきめていた」*という。このことから、どこの村にも数人のカゴ屋が専門でカゴをつくり、村のひとたちの需用におうじていた様子がかがえる。そうしたカゴの生産のありかたはそのまま関東以南にまでつづくわけである。

岩瀬でのショイカゴは45.5mmの目の大きい六つ目のカゴで、タチダケは15mm、廻しダケには24mmの皮ダケをつかい「山で草刈をして家まで運んだり、田のアゼの草刈につかわれる」*。イモカゴはジャガイモを収穫したあと洗って土をおとすときのカゴで六つ目で目の大きさは24mm、養蚕のときカイコをいれる15mmぐらゐの目の六つ目カゴ

がヨーサンカゴ、クワイレハケゴは桑とりのとき肩にさげる箆目編のカゴで底は四つ目目つぶしに編み、身ダケと皮ダケを半々につかうという。また、マユカゴは9mmの目の細かい六つ目カゴで巾15mmのカラダケを2本ずついっしょにあわせて編み、そのなかに布の袋をいれてマユをいれたが、須賀川にこのカゴだけを専門につくるひとがいたので岩瀬ではあまりつくらなかつたようである。このほか稲の取入れのとき粃や米をいれる2.7lいりのカマザルもつくられたが、これまでのネマガリやシノダケを材料にしたタケ細工にくらべ、ここでは全体として大型の目カゴがつくられていたことがわかる。

岩瀬の兼子さんは昔はさかんにカゴ細工をやったが、このところ若いときからのカゴ細工に基礎をおいた工芸的なカゴを暇をみてこしらえている。46年には県の老人作品展で知事賞をもらったが、ここにはその1つをあげておきたい。このカゴは口の直径11cmないし10.5cm、底はヨコ12.5cm奥行11.5cm、高さ17cm重さ130gで、タチダケには巾6mmの皮ダケがつかわれ、この皮ダケは皮のほうをカゴの内側にむけて組んである。底は四つ目で、その目を巾15mmの皮ダケ4本でつぶしている。潰しダケのうち2枚はスダケ(煤竹)で、古い農家のイロリの天井などにつかってススけた黒いタケを磨いてツヤをだしたものだという。胴は1mmから2mmの皮ダケを廻しダケにいれ、それも胴の下から8cmのところまでは同じ巾のスダケが1本おきにいれてあってカスリ文様を編みだしている。タケはよく磨いてあり、カスリにも狂いが無い。縁は巻口仕

上げであるが、巾 5 mm くらいの身ダケをなかにいれ、そのまわりに巾 8 mm の身ダケを巻き、その外側に巾 3 mm の縁ダケをいれ、さらにもうひとつ外側からスダケの身ダケを巻いて仕上げている。この縁の作り方は二重巻きといわれるやり方らしく、関東地方のカゴ細工にはめずらしくない手法である。

III. 若干の考察

東北地方には幾種類ものタケがつかわれている。そのひとつひとつについて学名などを確かめることはできなかったが、青森には有名な八甲田をはじめネマガリダケが県下各地に分布しているし、青森から岩手・宮城の両県にわたってシノダケ(アズマネザサ?)やニガタケがつかわれ、ことに岩手では書物でみるとアズマネザサ、ジョウボウジダケ、ヨナイザサ、クザカイザサ、ハツロウザサ、オオシダザサ、ヒメカミザサ、ナンブスズ、スズダケといった名前があがっている [室井, 1969: pp. 96-180]。また福島まで南下すると、完全にマダケやモウソウの勢力圏にはいるようである。もし、各地にそだつこれらのタケがそれぞれその土地のカゴ細工の素材となつたとすれば、東北のタケカゴ細工の基調は、まずその材料の豊かさという点にもとめることができよう。実はその点を考慮して小文では青森のネマガリダケ細工、岩手県久慈市山田や宮城県岩出山町、それに山形県高島町や福島県岩瀬村のカラタケのカゴ細工をとりあげたが、東北のタケカゴ細工の系列は、おおづかみにみて、青森のネマガリダケ、岩手・山形・宮城のシノダケ、福島のカラタケによるカゴ細工といった

数系列にまとめてみることができそうに思われる。

それならひとつの素材としてのタケはカゴ細工にどのような影響をあたえたのだろうか。ネマガリ、シノ、カラタケを手にとつてくらべてみると素人目にもその質のちがいがいいものが見つたわってくる。まず、皮や身のしまった東北のネマガリダケのカゴ細工では、タケ自体がかたく、彎曲しているので、それを同じ巾と同じ厚さの細いテープ状にするまでに、すなわちタケづくりの過程におおくの努力がはらわれていることが事例からもうかがえる。しかし、その結果は巾のせまいタケを1本ずつ組みあわせて(これくらいのタケだと2本ないし3本をいっしょに組合せてカゴを編むことを考えるのだが)六つ目のきれいな目編のカゴや目のしまった箆目のカゴがつけられる。同じ山のタケでもシノダケは、その点ずっと楽で、コツをおぼえればタケづくりはたやすくできる(ようにみえ)、タケがやわらかいので、教わればいろいろなカゴ細工になじめそうに思われる。シノダケのカゴのよさは、素朴な土のあたたかさのこし、しかも細いタケのもつキメのこまかさにある。カラタケは、ネマガリダケやシノダケとちがって、皮ばかりか身ダケを活用する点にひとつの特色がある。そのためにはタケを剥ぐための修練が要求されるが、いったんタケヘギができるようになるとネマガリやシノダケにはみられない、巾のひろい軽いタケをつかって荒い目の丈夫なカゴを生みだすことができよう。カラダケをつかった工芸的なカゴには、ネマガリダケやシノダケのカゴにはみられないすどさやかたさがみられるようになる。

ここにとりあげた5地域のカゴ細工でとくに注意してよいのは縁づくりである。一般にタケカゴ細工の体系は昔からマダケのカゴ細工に伝えられてきた技法を整理してたてられているが、東北のここにあげたカゴ細工には教科書にはでてこない縁づくりがなされている。久慈市のマタビをいれる縁のづくりがそうであり、岩出山の丸ダケを重ねて縁にいれる縁づくりがそうであり、そういえば高島の共縁も、青森のネマガリダケをつかう縁づくりもやはり特異なものである。こうした非教科書的な技法をその他の編み方の技法にもみいだす仕事は、いかにささやかでも、その土地のひとたちのかくれた努力をあとづけ、カゴ細工の固定的な枠組をやぶるうえでも役立つにちがいない。

東北のタケカゴ細工は、おそらく、タケカゴ細工のなかでもっとも北のタケカゴ細工ではなかったか。しかし、そこには幾つかのカゴ細工の流れがいくつみ、やや誇張していえばカゴ細工のほとんどの系列が出会うひとつの大きな工房だったわけである。この工房ではカラダケとシノダケ、シノダケとネマガリダケのカゴ細工というように、流れのちがったカゴ細工が相互に影響しあいながら、両方のカゴ細工に理解をもつカゴ屋さんたちを生みだした。

生産用具、生活用具としてのカゴの形は、そのカゴをつくりだす技術の高さをなかだちにしてカゴの使い途、使い方と結びつく。小文では詳しくはたちいれなかったが、そうしたみかたにたてば、カゴがつかわれた土地土地の生産の移りゆきはカゴの分析に無視できないことになろう。たとえば、青森のカゴは漁業やリング栽培に、久慈山田のカゴその他は山

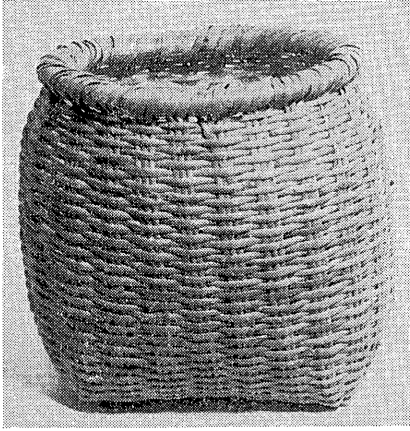
菜とり、キノコとり、畑仕事、田仕事などにそれぞれ結びついている。山菜とりやキノコとりは東北のひとたちがどれほど愛着をもち、雪国の暮らしにどれほど大切だったかは強調してもしすぎないほどである。暮らしのなかに昔から伝えられてきたカゴ細工は、なにも手ばなしで存続してきたわけではなく、高度成長の波がおしよせ、ビニールのような新しい素材が生活用具を支配するまで、地域のひとたちの身近かな生活に密着しながら、その反面近代的な果樹栽培や酪農や園芸や輸送手段と関係して生きつづけてきたわけである。明治以降のあたらしい生産の変化にともなって昔からのカゴ細工がどうかわっていったかは、別の地方のカゴ細工を考えるとときにふれよう。

謝 辞

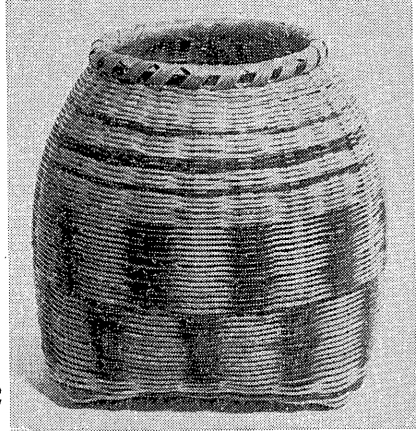
小文への調査に御協力を給った青森県立郷土館、久慈市教育委員会、山形県高島町中央公民館、須賀川市立博物館の諸先生、貴重なお教えをいただいた奈良岡勝造、大沢初太郎、鈴木久仁男、半田勘三郎、半田かつよ、半田悦郎、佐藤信之助、兼子庸雄、成田敏、外崎純一、生平竹男、藤森邦夫、賀美吉之、高橋治兵衛、高久田大一郎諸先生、東京神田写真弘社に心からお礼を申し上げたいと思う。

文 献

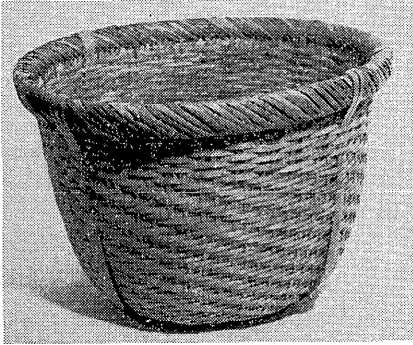
- 青森県立郷土館、1975、『青森県の漁具』青森県立郷土館。
伊東安兵衛、1965、『日本の民芸』三彩社。
文部省史料館、1968、『史料館所蔵民族資料図版目録』第2巻、文部省史料館。
室井緯、1969、『竹・笹の話』北隆館。
中村俊亀智、1969、「文部省史料館所蔵生活用具の研究(一)」『史料館研究紀要』第2号、文部省史料館。
——、1974、「編み袋の諸形態」『史料館紀要』第7号、国文学研究資料館・史料館。
佐藤庄五郎、1956、『図説竹細工の実際』富民社。



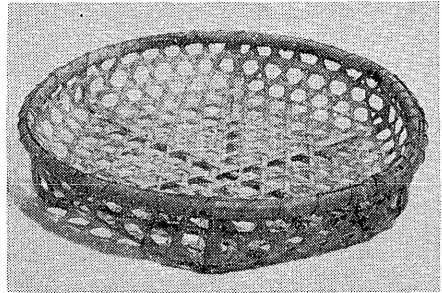
1



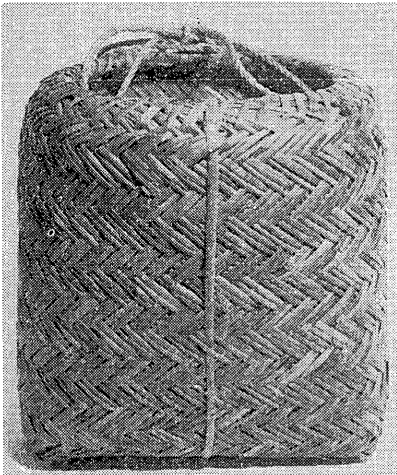
2



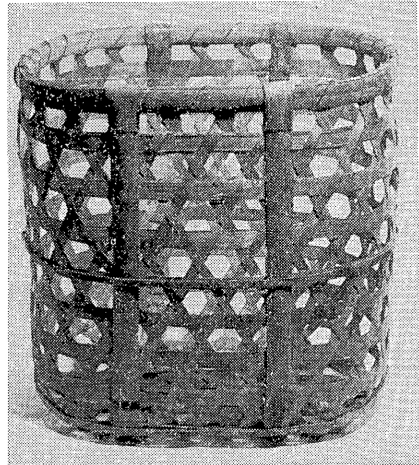
3



4



5



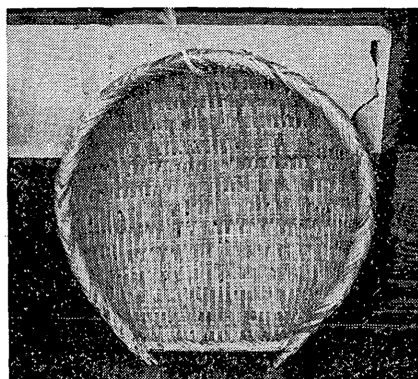
6

- 1. 久慈市山田のハケゴ
- 3. 岩出山のザル
- 5. 山形県高島町のハケゴ

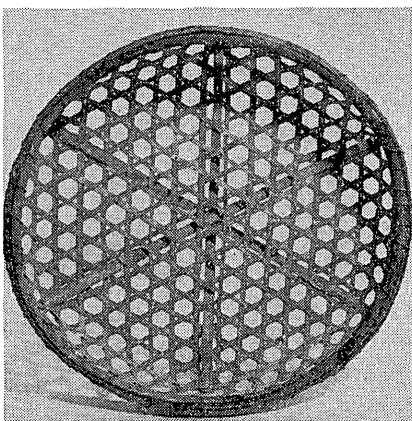
- 2. 福島県岩瀬のビク
- 4. 青森市青柳町のザル
- 6. 山形県高島町のブドーカゴ



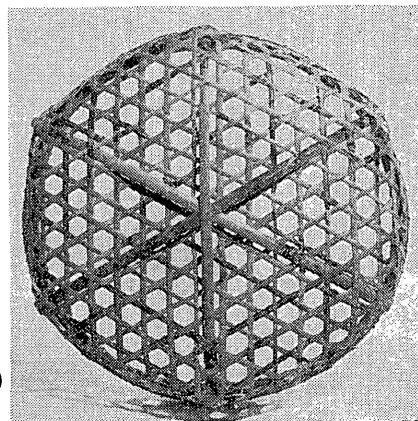
7



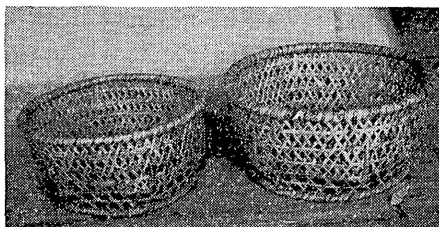
8



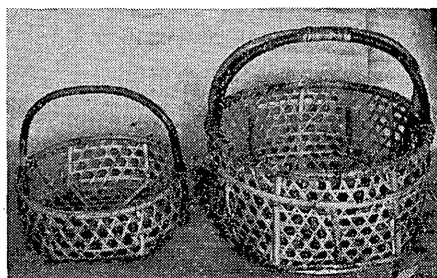
9



10

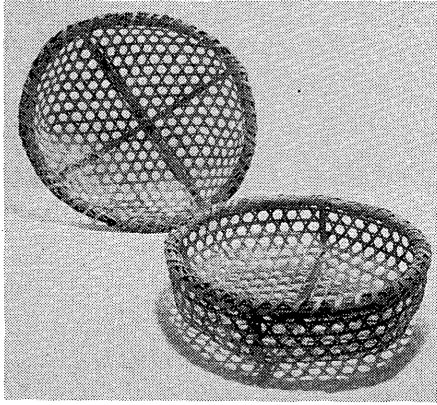


11 12

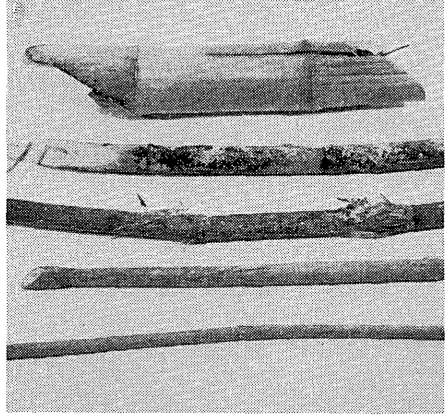


- 7. 久慈市小久慈のハケゴ
- 9. 青森市のザル（表）
- 11. 青森市のチャワンカゴ

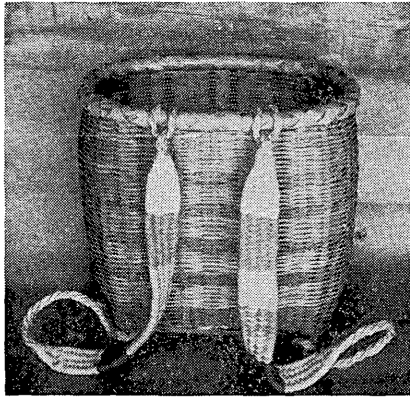
- 8. 久慈市小久慈のミザル
- 10. 青森市のザル（裏）
- 12. 青森市のリングのテカゴ



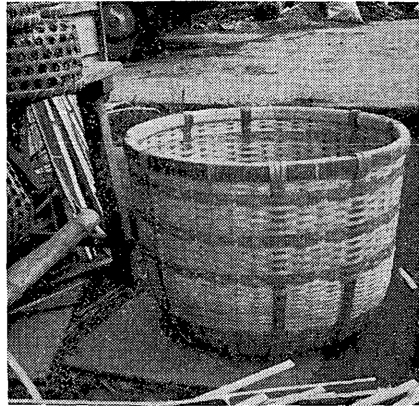
13



14



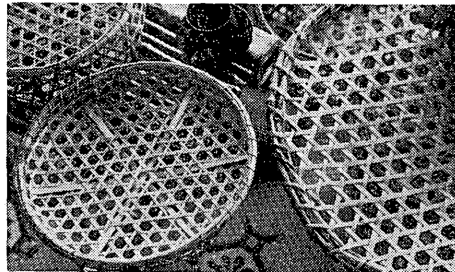
15



16



17



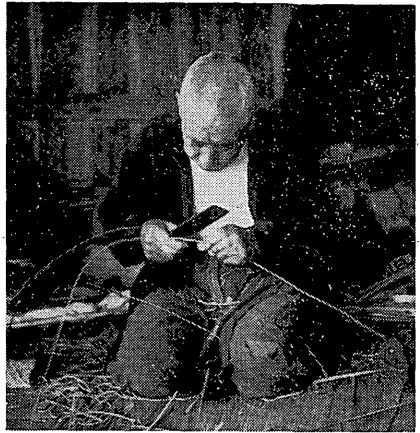
18

- 13. 岩出山のザル
- 15. 南部型の背負カゴ
- 17. 高島町のハケゴ類

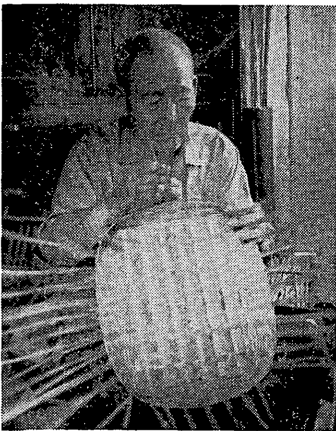
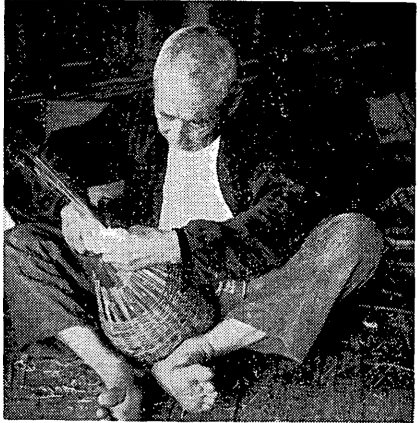
- 14. マダケ・ネマガリダケ・シノダケ
- 16. 岩出山のクワトリカゴ
- 18. 青森市の漁業用カゴ類



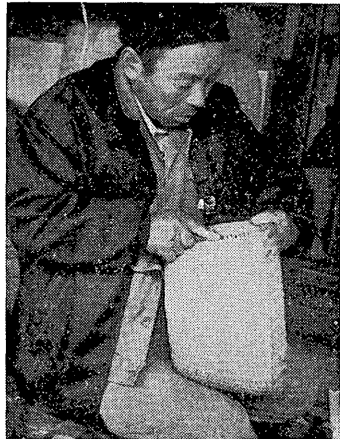
19 20



21 22



23



24