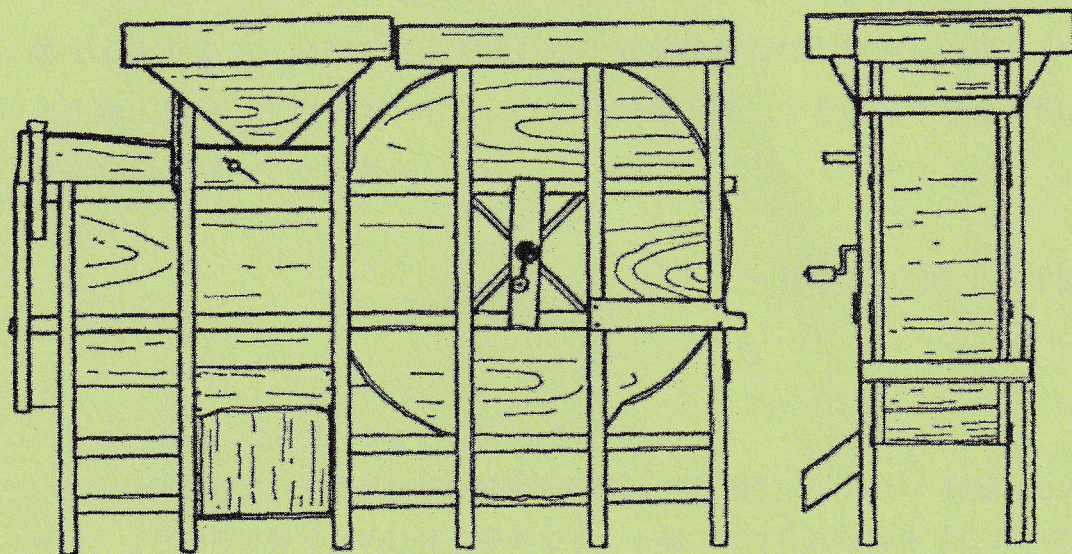


特 別 展

展 示 概 説

- 麦作りの農具展-2 -



期 間 平成30年10月6日（土）

～

平成30年12月27日（木）

上里町立郷土資料館

ごあいさつ

上里町立郷土資料館では、町内に残るさまざまな民具の収集・調査・研究・保管をおこなっております。今回の特別展では、収集された麦に関わる民具を中心として「麦作りの農具展-2」を企画いたしました。

上里町の麦は、「種麦」としてその品質の良さが全国に知られ、今も上里町の重要な基幹産業のひとつで、町のマスコットキャラクター「こむぎっち」のモチーフにもなっています。これまでは、種子小麦として「農林61号」が主要品種でしたが、平成25年産から、穂の背丈が低く倒れにくいため、収穫量が多いことが特徴とする「さとのそら」へ切り替わりました。

また、麦はうどんやみそ・しょうゆなどの原料として生活にかかせない食べ物でもあります。今回の展示では、ひと昔前に使われた麦作りの農具をテーマに企画・展示しています。ぜひ、この企画展示で、今とは違うひと昔前の麦作りを想像してみてください。

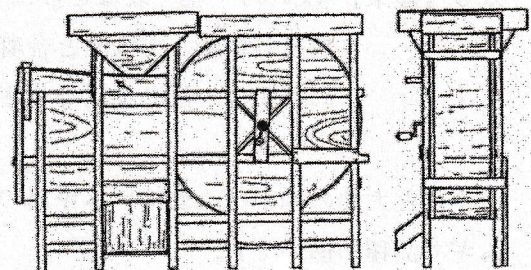
上里町立郷土資料館

表紙・絵 【唐箕（トウミ・トミ）】

風力を利用して、米や麦などの穀物を精選し、秕(※1 しいな)・粃殻(もみがら)・ゴミなどを取り除くために使う農具です。上部に付けられた漏斗(じょうご)状の受入口から脱穀した米・麦などをに入れて下に落とし、内部にある四枚の板でつくられた風車を回して、その風力で落下する穀粒と秕・粃殻・ゴミとを選別します。

良い穀粒は重いためすぐに落ちて、下の出口から出てきます。粃殻・ゴミなどは軽いため風にとばされて、そのまま真っ直ぐ横の出口へ出てしまいます。

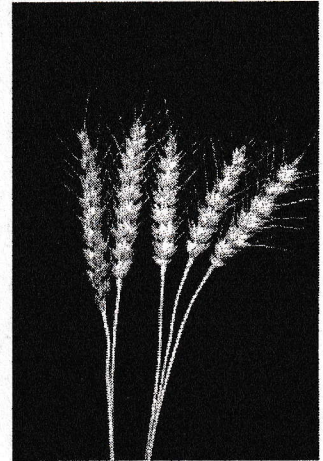
※1 秕(しいな) 穀ばかりで実のない粃(もみ)
また、果実が実らないでしなびたもの。



【麦】 日本では、五穀（※）のひとつに数えられるイネ科の一年生または二年生の穀物です。原産地は西アジアとされ、世界で最も広く栽培され、歴史的にも古い作物です。

※1 五穀 米・麦・粟（あわ）・豆・稗（ひえ）もしくは黍（きび）

【小麦】 小麦は、一粒系・二粒系・普通系に大別されています。この中で普通系に属するパンコムギが最も広く栽培されています。日本には稲（米）と前後して渡来したと考えられています。現在では、秋に種を蒔く^まいわゆる冬小麦が一般的ですが、寒い地方では春蒔（春小麦）なども栽培されています。粉にしてパン・ラーメン・うどん・麴（ふ）・味噌・醤油など原料となり、茎は帽子・麦藁細工の材料となります。



-小麦-

【大麦】 日本には弥生時代の後期に（1～3世紀頃）渡来したと考えられています。穂の各節（ふし）に穀果（こっか）が三個ずつ交互に実る六条大麦、一個ずつ実る二条大麦、穎（※2）が穎果（※3）に癒着^{ゆちゃく}している皮麦（かわむぎ）、癒着していない裸（ハダカ）麦などの種類があります。主として飼料用、また醤油・味噌・ビール・飴の材料となり、茎は帽子その他の細工物に用いられます。



-六条大麦-

※2 【穎】（えい） 米・麦の花または小さな穂のもとの外側にある葉状の二つの小片で、穂先となります。

※3 【穎果】（えいか） 稲・麦などのようなイネ科植物で、成熟した後、果皮が乾燥して種皮と合着して離れず一枚のようになり、中の種子は一個の果実となります。



-二条大麦-

小麦と大麦の違いは小麦はコムギ属のコムギ大麦はオオムギ、属のオオムギで品種の違いです。

【麦作り】

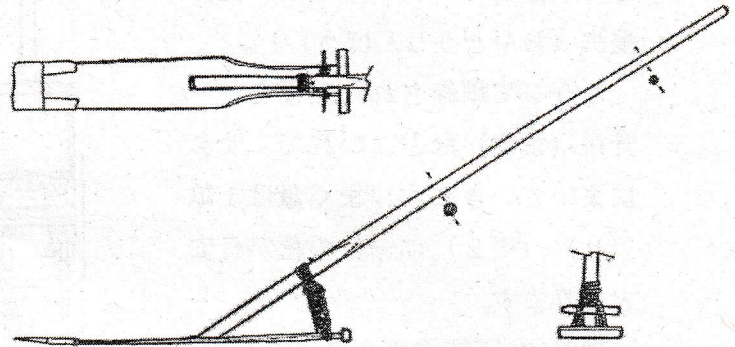
1, つちおこし〜麦蒔き

1, 土おこし (スキおこし)

麦づくりは、稲刈りが終わった頃、田圃 (たんぼ) や畑の土をうなう (おこす) ことからはじめられます。

土起こしは「スキおこし」スキ (エンガ) ともいわれ、スキ (オンガ) を牛馬に引かせたり、スキ (エンガ) などを使って土をうないます。

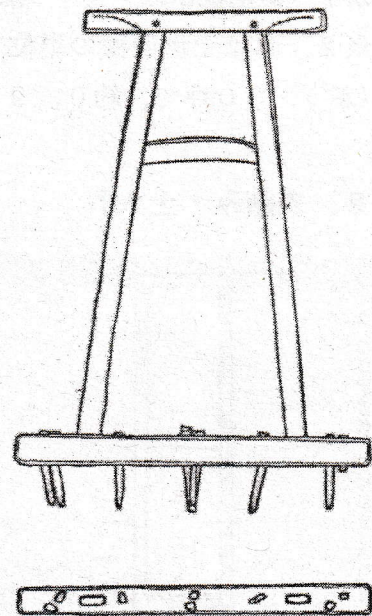
また、時には、クワ・ヨツゴなどが使われることもありました。



スキ (エンガ)

2, 土こなし

土こなしは、マンガによって土塊 (つちくれ つちのかたまり) を砕き、畑を平らにならす作業です。マンガには、牛馬に引かせるズリマンガ、二人で使うフリマンガ (フウフマンガ)、一人で使うヒトリマンガなどがありました。また、稲株などについた土塊はクレウチで叩いて細かくしました。



ヒトリマンガ

3, サク立て (さくたて 畝づくり)

土こなしが終わるとサク立てを行います。サク立ては、サク立て棒 (2本の棒に紐がついていて、棒の長さでサク幅を一定にし、紐によってサクを真っ直ぐにするために使います。) を使って1尺5寸 (約45 cm) から1尺8寸 (約54 cm)、あるいは2尺

(約60 cm地域によって違いますが平均的には2尺前後) の幅にテンガでサクを切って麦種のまく場所を作ります。

4, 種まき

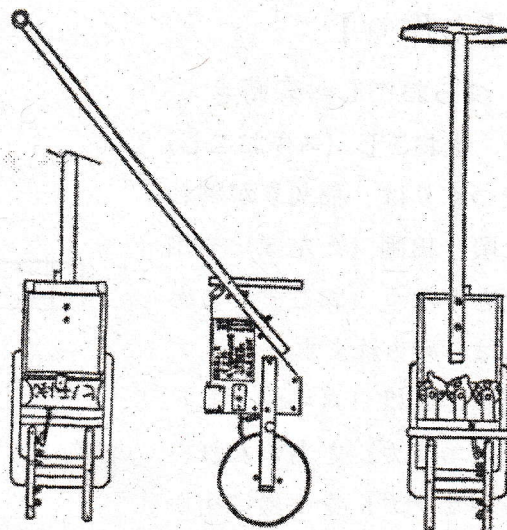
種まきは、10月25日から11月10日頃を中心として行われます。麦種は、ま

ず塩水に入れ、浮いてきた種を取り除きます（塩水撰（えんすいせん））。そして、さらにお湯に浸して殺菌を行います（※1 温湯浸法（おんとうしんぼう））。

こうして準備された麦種を、一升枴（ます）などにいれて、サクにまいていきます。まく量は1畝（せ）（※2）に一升の種が目安となります。

戦後は、回転式のタネマキキ（転把用）や、箱形のタネマキキなども使われるようになりました。

まかれた麦種に土をかける作業は「けぶり」と呼ばれ、足でおこないました。

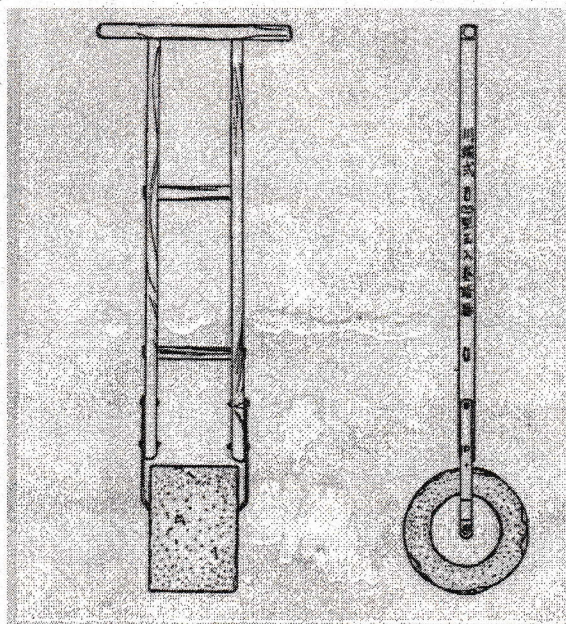


タネマキキ

※1 温湯浸法はナマグサ黒穂病などの予防のために行われていました。

※2 畝は土地面積の単位で、段（反 たん）の1/10の単位です。1畝は30歩（ぶ）・30坪で、約0,992アールの広さです。

2, 麦踏み・土入れ



麦踏みローラー

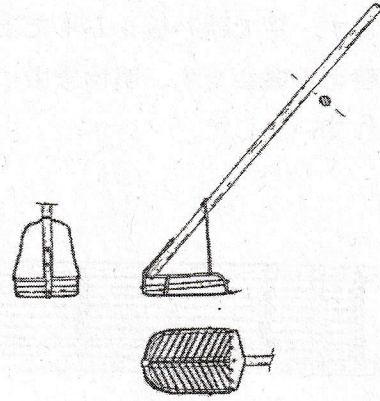
麦が芽をだし2葉になる12月中旬ころ、麦の伸び過ぎを押え、根張りをよくするために一回目の麦踏みが行われます。

麦踏みは足で踏むのが一般的ですが、戦後はローラー式のムギフミキなども使われました。また、一番切りもこの頃行われます。一番切りは、日向切りとも呼ばれ、テングで北側の土をさくってサクをたてます。

1月になり麦が5葉になると2回目の麦踏みとジョレンで麦に土をかける土入れ（1回目）と2番切りが行われます。2番切りは日陰切りと言われ南側の土を

さくってサクをたてます。土入れは、麦の分けつを助けるために行われます。

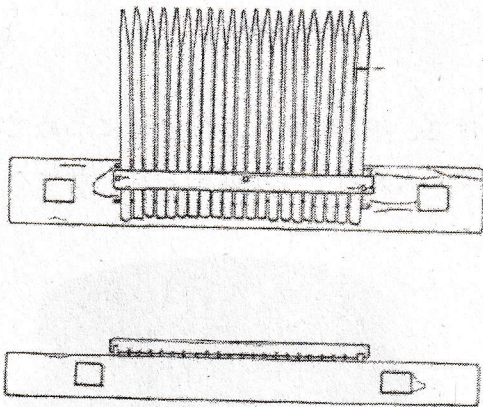
こうして3月初旬になると、2回目の土入れと3番切りがおこなわれます。3番切りは麦の根本に南北両側から土をかけて、麦の倒壊を防ぐ為に行われます。さらに4月中旬～下旬頃に4番切り（アゲサク）をおこないます。



ジョレン

3. 収穫・収納

1. 収穫・脱穀 小麦の収穫は6月中旬以降に行われます。鎌で刈り取り、束にして



センバコキ

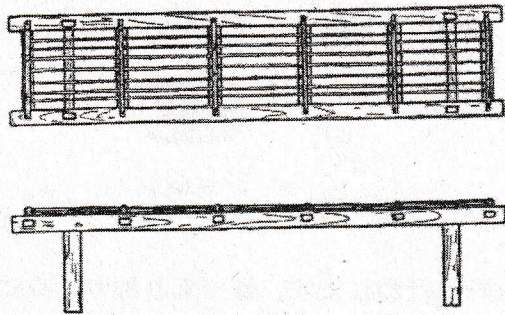
て庭に穂を上にして乾燥させます。その後、脱穀用具によって麦を穂から脱粒し、ムギフルイ・トウミにかけ不純物を取り除いて2～3日天日干し（乾燥）をします。天日干しは庭にむしろを敷いて、その上に麦を広げます。全体を均等に乾燥させるため、エブリやクマデなどで天地返しをおこないます。

大麦は「17で刈れ」といわれ若刈りをするため5月下旬頃におこなわれます。また、大麦は穂から簡単に脱粒させることがむずかしく、千歯コキ・足踏み脱穀機などで脱穀した後、さらに落ちた穂をノゲオリ（ボーブチ・ムギウチ）といってむしろに広げてクルリ棒で叩いて脱穀します。あとは小麦と同じように唐箕にかけて天日干しをして乾燥させます。

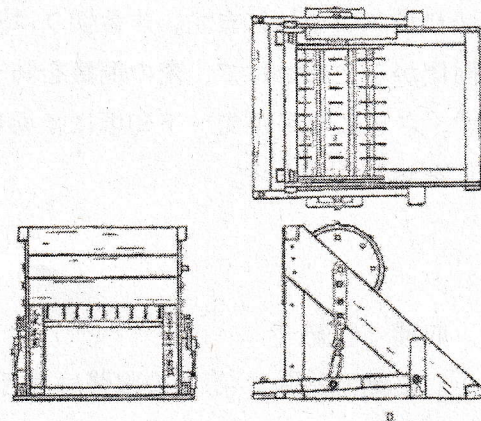
脱穀は米や麦などの穀物から穀粒を穂から離すことや穀粒から殻をとることで、戦前までは、幅1.5㍍、長さ40㍍程の鉄製の歯を20本位櫛状に植え込んだ【千歯コキ】

（歯の間で稲や麦の穂先をしごき粉を落して脱穀する道具で、江戸時代の元禄頃（1688～1704）から使われはじめ、大正時代まで使われていました）や【さな】（長さ2.5㍍、幅60㍍、高さ60㍍ほどの縁台状の木枠の上位に隙間をあけて竹をつけた道具で、これに麦の穂を打ち付けて脱穀する道具。並んで4～5人で使いました）、【足踏み脱穀機】（木製のこぎ胴（回転ドラム）に針金状の細い金属が逆U字状につけられて、足で踏み板を踏んでこぎ胴を回転させ、そこに稲や麦の穂先を押し付けることで脱穀

します。足で踏み板をふんだ上下運動をクランクと歯車を連動させることで回転運動に替える機会です。明治末頃つくられはじめ、近年まで使われていました）などが使われていました。



さな



足踏み脱穀機

2. 収納 乾燥させた麦は、再びトウミにかけて、不純物を取り除き俵につめて収納します。計量には一斗枡が使われ、小麦は4斗、大麦は5斗が収められ、サオバカリ（ボウバカリ）で16貫（60キログラム）をはかり1俵とします。また、俵に詰めるときにはヒョウグチといった漏斗が使われました。



ヒョウグチ

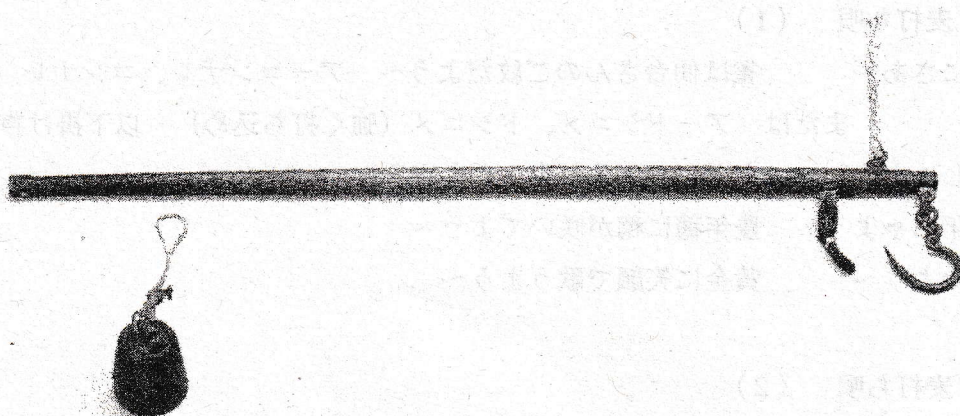


一斗升

【棹秤・竿秤】さお-ばかり

目盛のある竿（さお）の一端に品物をかけ、把手（トツ）を支点として分銅を移動し、竿が水平になったとき目盛を読んで重さをはかる道具です。蚕種などをはかる小さなものから、俵などをはかる大きなものまでおよそ4種類があります。

その起源は古く古代ローマ時代に発明されたと考えられています。日本には中国を通じて伝えられました。



◇量計量単位一覧・㍻換算表

1 才 (さい)	=0.0018039 ㍻
1 勺 (しゃく) (10 才)	=0.018039 ㍻
1 合 (ごう) (10 勺)	=0.18039 ㍻
1 升 (しょう) (10 合)	=1.8039 ㍻
1 斗 (と) (10 升)	=18.039 ㍻
1 石 (こく) (10 斗)	=180.039 ㍻
1 ㍻=0.55435 升 (5 合 5 勺=0.992045)	
1 キロ㍻=5.54352 升	

【米麦貯蔵器】これは2石入りの岡山式の米麦貯蔵器です。1俵の米は4斗(72㍻) 60キログラムなので2石入りは5俵(360㍻) 300キログラムの麦が貯蔵できることになります。



4、麦打ち唄

麦うち唄は、千歯コキや足踏脱穀機などで脱穀した麦の穂を集め、クルリ棒で叩き、穂から麦粒を脱粒させる麦打ちの時に唄われた唄です。麦打ちは6・7月の天気のいい日中に行われました。したがって暑い日差しを浴びながらの大変な作業でした。そこで、調子よく叩けるように軽快なリズムの唄を唄って、皆の気持ちを引き立て、作業の疲労から気をまぎらわすために麦打ち唄が唄われました。

歌詞の順序は特に決まってはいませんでした。一人で唄ってもいいし、相手と掛け

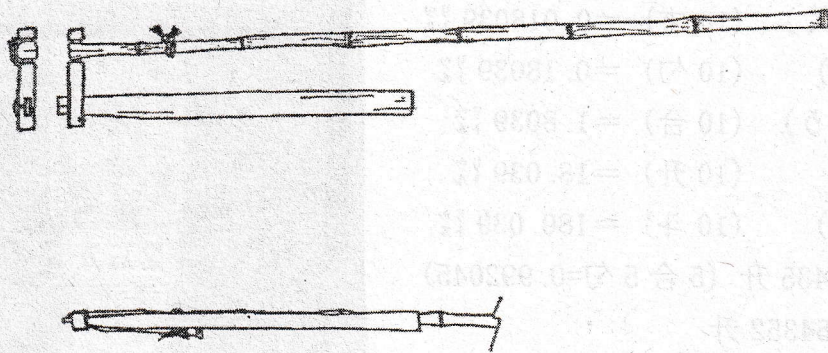
合いで唄う場合もありました。時には、替え歌などの即興的な唄も唄われました。また上里町では、群馬県の麦打ち唄（麦打ち唄2）も唄われていたようです。

◎ 麦打ち唄 （1）

竹にさあ～ 雀は仙台さんのご紋だよう～ アーコンナレ、コンナレ（粉になれ）
または アードシコメ、ドシコメ（強く打ち込め） 以下掛け声は略）
私しゃよう～ 主さんのアリヤ家のもんよう～
今年しゃよう～ 豊年穂に穂が咲いてよう～
庭のよう～ 黄金に笑顔で歌うよう～

◎ 麦打ち唄 （2）

私しゃ太田の金山育ちよ～ 外にさあ気（木）はないアラ待つ（松）ばかりよ～
（アー 小石も粉んなれ～）
おらがさあとなりがよい婿もうらったよ～ 蚕でさあ上手でアラ福の神よ～



クルリボウ

【引用・参考文献】

- 1966「埼玉の民俗」 埼玉県教育員会
- 1967「埼玉の民俗写真」 埼玉県教育委員会
- 1991「埼玉の民俗写真集」 埼玉県
- 1995「北武蔵の農具」 埼玉県立さきたま資料館
- 2008「カムイ伝講義」 田中優子 小学館
- 2008「絵引民具の事典」 河出書房

展示概説 -第1版-
「麦作りの農具展」
-ちよっと昔の道具展 5-
上里町立郷土資料館
平成30年10月6日