

## 多摩地域におけるめかいづくりの 継承・活用に係わる基礎研究(その2)

谷本 寿男(人間社会学部国際社会学科)  
篠田真理子(人間社会学部人間環境学科)  
定松 文 (人間社会学部国際社会学科)  
漆畑 智靖(人間社会学部国際社会学科)  
宮内 泰之(人間社会学部人間環境学科)  
荒又 美陽(人間社会学部国際社会学科)  
白石 昌吾(多摩市民、多摩自由大学副理事長)  
浅井 民雄(多摩市民、多摩市民環境会議副会長)  
菊地富士江(多摩市民、めかいづくり実践者)  
大泉 麻耶(三鷹市民、Cultural Biodiversity、  
里山保全等に関わる市民グループ会員)

### A Study on the Preservation of Traditional Mekai Production Techniques in the Tama Area (Part 2)

TANIMOTO Hisao, SHINODA Mariko, SADAMATSU Aya,  
URUSHIBATA Tomoyasu, MIYAUCHI Yasuyuki,  
ARAMATA Miyo, SHIRAISHI Shougo, ASAI Tamio,  
KIKUCHI Fijie, OIZUMI Maya

#### Abstract

This is the second year study report to propose a way of preserving the production techniques of Mekai baskets, a major income-generating activity among small-scale farmers in the Tama Area since the Edo Era.

The major identified outputs in this study are: 1) Tama's Mekai baskets production was a typical one among Japan's tiny bamboo baskets production cases in view of its consumption area of Tokyo, netting technique and production varieties, 2) a combination of the sustainable management of Shinodake(or

Azumanezasa, *Pleioblastus chino* (Franch. et Savat.) Makino)) grown at the secondary forest called satoyama on the Tama hills and Mekai baskets production could be a way to pass down its production techniques to coming generations, and 3) photo and video recording of blacksmith work process to produce Mekai knives, sore tool to produce Makai baskets in the Tama Area.

## はじめに

本研究は、2009年度より開始した多摩地域の伝統的な手仕事の一つであっためかいづくりの歴史的調査と技術の継承可能性を探る実証的研究である。2009年度においては、先行研究の収集・分析を通して歴史・文化的ならびに技術面のレビューをおこなうとともに、新たな試みとして、めかいづくりの原料となるアズマネザサ(通称シノダケ)の確保という視点から、この地域に残された二次林(里山)の維持・保全策についての基礎調査をおこなった。その成果として、1)先行研究から近代資本主義における産業としてのめかいづくりの位置づけと世帯の生き残り戦略として女性の役割を要約し、2)地域における聞き取り調査を通じて、担い手によるめかいづくりの意義づけを抽出するとともに、3)現時点における二次林保全におけるアズマネザサ管理の必要性を考察し、次年度以降に残る課題などをとりまとめた。

これを受け、2010年度には、多摩地域において四つの事例、ならびに岩手県鳥越地区と宮城県岩出山地区の二つの事例についての聞き取り調査を行い、さらに、日本の竹細工の産地の文献調査を通じて多摩地域のめかいづくりの位置づけを検討することによって、多摩のめかいづくりの地域的特性、特に、独特の歴史的・社会的・自然的要因の分析を試みた。

さらに、めかいづくりが盛んであった時期におけるアズマネザサ生育地の特性、二次林管理の方法などの記録を先行研究から抽出し、恵泉女学園大学の自然観察林において、めかいづくりに適したアズマネザサを持続的に採集できる管理方法をスタートさせた。その内容や成果について、本年度中に明らかにならないが、管理方法を記録に残すことにより、今後の野外実験の基礎として役立つものと考えている。

本稿では、多摩地域に広く分布しており、めかいづくりの原料となる通称

のシノダケをアズマネザサと表記し、広く通称で使う場合にはシノダケと示した。引用の場合は、シノ、篠などをという言葉をそのまま使うこととする。

なお、本研究は、恵泉女学園大学園芸文化研究所からの2010年度研究助成によって行われたことを付記しておく。

## 第一章 めかいづくりの歴史に関わる補足的考察

### 1. 産業としてのめかいの担い手

多摩丘陵に自生するアズマネザサを原料とした多摩のめかいを経済・社会・自然などの多角的視点から検討していくこの研究において、本稿では、めかいづくりを市場向けの産業としてとらえ、特に、その担い手の特徴に着目しつつこれを考察してみたい。この点に関して先行研究のレビューを通じて2009年度以来の研究で明らかになったことは、以下にとおりである。すなわち、多摩のめかいづくりは、近世末期に市場向けの産業となり、明治維新後の近代産業革命を契機にその販路を拡大し、大正時代に全盛期を迎えた在来産業の一種であるという点である。そして戦後、プラスチック製品などの代替財が出現するとともに、多摩ニュータウン開発が進展する中で産業としてのめかいづくりは衰退していった。

めかいづくりが産業として成立していた時代では、多摩地域は、多摩丘陵の豊かな里山である二次林を背景として農林水産業に拠って立ついわゆる農村地域であり、めかいづくり、養蚕、炭焼などの在来産業もまた無視できない産業であり、それらは農家にとって貴重な現金収入の源泉となっていた。めかいづくりは、こうした多様な在来産業を経営する農家の冬季農閑期の重要な副業であり、アズマネザサの採取からめかい製品完成までの全行程を家内総出で分業するという家内工業でもあった。このように多摩地域のめかいづくりが家内工業的な分業段階にとどまっていたことは重要である。

2010年度に日本の他地域の竹細工との本格的な比較研究を新たに行った結果、産業としては衰退してしまった多摩地域のめかいづくりとは対照的に、専門技能集団が形成されることによって、プラスチックといった代替財の出現に埋没することなく、竹工芸というより高度な形態で生き残った竹細工の事例が存在することが明らかになっている。この点については、第二章

で詳しく説明されている。

まためかいづくりの分業の特徴として重要なのは女性の役割の大きさである。先行研究や聞き取り調査によって、めかいの形を作る中核的で最も困難な工程は熟練技能を身につけた女性によってのみ可能であったことがわかっている。これに関連して2010年度に行った後述の比較研究によって新たに明らかになったことは、多摩地域のめかいづくりの事例のようにアズマネザサを原料とした竹細工一般が女性を担い手にしがちであるのに対し、マダケを材料とする竹細工が男性の仕事とされる傾向があるという発見である。このことは産業としてのめかいづくりにおける男女分業の実態をより一般的な視点から考察するのに有益な視点であろう。今後、さらなる検討が期待される研究領域である。

産業としてのめかいづくりのもう一つの特徴は、極端な資本節約型産業であるということにある。めかいの原料のアズマネザサは多摩丘陵のあちこちに繁茂する一方、めかい包丁の購入を除けば、めかいづくりにはほとんど資本もいらなかった。これを一つの根拠として、めかいづくりの担い手は零細な農家が中心であったとする仮説が提示されていることは前稿で確認されている。しかしながら、聞き取り調査によって、この仮説にかならずしも一致しない事例も見受けられるのではないかという感触も得ている。今後は、この仮説をより慎重に調査していく予定である。

## 2. 多摩ニュータウン開発によるコミュニティの変化とめかいづくり

2009年度から2年間にわたり、めかいづくりの既存研究を整理すると共に、それに携わった経験がある複数の方々から聞き取りを進めてきた。その中で見えてきたことの一つに、コミュニティの広がりの変容ということがある。

多摩地域においてめかいづくりが行われていた時期には、必要な原材料や道具を確保し、技術を共有・伝承し、製品を集荷・出荷させていた地域の広がり、現在の行政界とはかなり異なっていた。たとえば、現在は町田市の一部である小野路の作り手が、川崎市の北部で原料のアズマネザサを入手し、日野市の鍛冶屋でめかい包丁を求め、多摩市の落合の仲買に製品を引き渡す



ということが行われていた。また、一人の作り手が関わる広がり、単純にめかいづくりの実践地域と一致するものでもない。例えば、山王下の作り手は、既存研究をみても、今年度の聞き取りの中でも、別の領域をもって行動していたことが見えてきている。

既存研究は、多摩地区のめかいづくりの伝承過程や実施地域の広がりについては、かなりの程度明らかにしてきた。しかし、個々の作り手、あるいは個々の村の実践において、めかいづくりに必要とした領域や地域的なつながりは、明らかにされているとはいえない。これは、来年度、聞き取りを通じて示していくべき点であると考えられる。

また、めかいづくりの実践地域は、多摩丘陵の尾根沿いにひろがっていた。それは、1960年代以降、多摩ニュータウンとして開発された区域と重なる部分が多い。とりわけ、大正時代のめかいづくりの中心をなしていた落合・乞田地区は、多摩ニュータウン開発の初期に土地収用が進んだ地区でもある。めかいづくりの衰退には、プラスチックや金属の代替財の普及があるが、上記のコミュニティの広がり、より大きな影響を与えたのはニュータウン開発であったと考えられる。そのため、この経緯についても、めかいづくりと関連させながら示していきたい。

さらには、ニュータウン建設以降、行政主導でめかいづくりの伝承が行われたこと、あるいは現在もさまざまな形で伝承活動が行われていることは、ほとんど記録されていない。その多くは、旧住民と新住民の交流という形で実現している。このニュータウン建設以降の新しいコミュニティの広がりについて示すことも必要であろう。このことから、来年度は、めかいづくりを導きの糸として、多摩地域のコミュニティの変容の一端を明らかにすることを研究の対象としたい。

## 第二章 シノダケを使った他地域の事例と多摩のめかいづくりの比較

### 1. 材料づくりと道具

多摩地域のめかいづくりでは、原料のアズマネザサの採取、めかいづくりの材料となるヒネづくり、そして編むという作業がある。ここでは、最も難しい作業ともいえるヒネ作りに焦点をあてて、多摩のめかいづくりと通称の

シノダケ(径の細いササ)を使っている岩手県鳥越地区(原料はスズダケ)および宮城県岩出山地区(原料はシノダケ)での聞き取り調査からえられたことがらをまとめてみる。

これら3つの生産地では、原料となるのはいずれもシノダケであるが、その年に生えた1年ものを秋以降に採集するという点で共通している。鳥越地区と岩出山地区で共通の作業手順として、採取されてきたシノダケを、1)皮はぎ、2)4つ割り(1回目は頭から、2回目は根の方から割る)、3)ヒネ作りという工程を経て、編む材料のヒネができる。多摩のめかいづくりにおいてもおむね手順が共通しているが、4つ割にしてから皮をはぐという違いがある。

鳥越地区のこれらの作業の特徴は、機械を使うことである。具体的には、出来上がりがきれいなものを作る場合には、皮を小刀できれいにとるが、荒いものを作る際は脱肉機を使う。次に、4つ割りでは、両刃の鉋で目の真ん中から4つに割る。ただし、手間ひまをかけない場合には、小割分割機を使用している。ヒネ作りの際の肉取りでは、丁寧なものを作る際には、口はぎで肉をとるが、通常は、モーターの付いた機械を用いており、肉取りでは、8割が道具・機械を使用し、2割が鉋・銚を使った丁寧なヒゴ作りをする。最後に、ヒゴの幅をそろえるために2枚の刃の間を通し、両側を削るが、この際には目も削がれて無くなるという。詳細は、参考資料-2を参照されたい。

これに対して、岩出山地区では、まず皮(ふく)を取り、一度磨いてから4つに割るが、割る際には上から目の真ん中になるよう割り、下はつなげたまま4つに割りこみ、最後にばらす。次に、ヒネづくり(へげ取り)は口を使ってはぐ。過去に機械も作ったが、できたヒネは使い物にならなかったため、現在も手で行っている。岩出山地区の詳細は、参考資料-5を参照されたい。

多摩のめかいづくりにおいては、機械が使われたという記録や聞き取り結果は今のところ見出されていない。めかいづくりでは、うまくヒネ(ヒゴ・ヘネ)が作れるようになるまで2年かかるといわれているが、岩出山でもへげ取りには、2~3年かかると言われている。鳥越地区でおこなわれているように、道具・機械を使ってヒネをつくることは、単に省力化できるというだけでなく、非熟練者も製造に参加できる点で意義が大きいと考えられる。

岩出山では小型の鉋(なた)を使用するが、現在では鉋を作る人が岩出山

にいなくなり、他地域に制作を依頼している。全国的な鍛冶屋(野鍛冶)の衰退の影響を受けて、ここでも新たな刃物の入手が困難になっていることがわかる。かつては鉋一本ですべてを行っていたところを、剪定ばさみ等さまざまな道具を使うようになっており、道具も変化してきていることがうかがえる。

## 2. 編み方と製品

多摩のめかいづくりには、六つ目編みのみという特徴がある。これに対して、鳥越地区では、編み方は主に7種類あり、網代編みが4種類(一本三間飛、二本二間飛、二本三間飛、三本二間飛)、六つ目編み、四つ目編み、ざる目編み(ごご目)がある。このうち、網代編みの一本三間飛は鳥越発祥のものといわれている。四つ目は「かぜとおし」と呼ばれ、ウニやどんぐりのあく抜きに使用する。また、網代の二本三間飛は行李を作る際に用いられる。

また、岩出山地区における代表的な米とぎざるは、底を網代編み、側面をざる編みにしている。水切りよくするため、表皮の方を内側にもってくる。また、底だけではなく側面も網代編みのものもある。網代ざるは、こしあんを使う。このざるは、お米を洗うには目が荒く、コメ粒が網目に刺さってしまう。編み方は六つ目と網代の2つに大別されるが、六つ目は、基本的な編み方で、やり方を覚えればできるが、作る人は全体の1~2割である。これに対して、網代では、四角い底を時計回りに立ち上げるための技術が必要となる。

多摩のめかいづくりでは、さまざまな需要や時代の変化に合わせ、オオヒラ、チュウヒラ、ジョウメズなど、20種類以上の製品が作られていたといわれ、昭和30年代ごろまでは新規製品の開発も行われていた。しかし、網代編みなど別の編み方を導入しようとした試みがあったか否かは既存の文献には書かれていない。これは、今後の研究課題の一つと考えている。

## 3. 日本のザル・カゴ細工の分布からみた多摩のめかいの位置づけ

### (1) 日本のザル・カゴ細工の分布

日本に自生するタケヤササは、古くから割ったり、さらに細かく削ってヒゴの状態に加工し、組んだり編んだりすることで、いろいろな生活用具や農

具、漁具といった生産用具の形で利用されてきた。

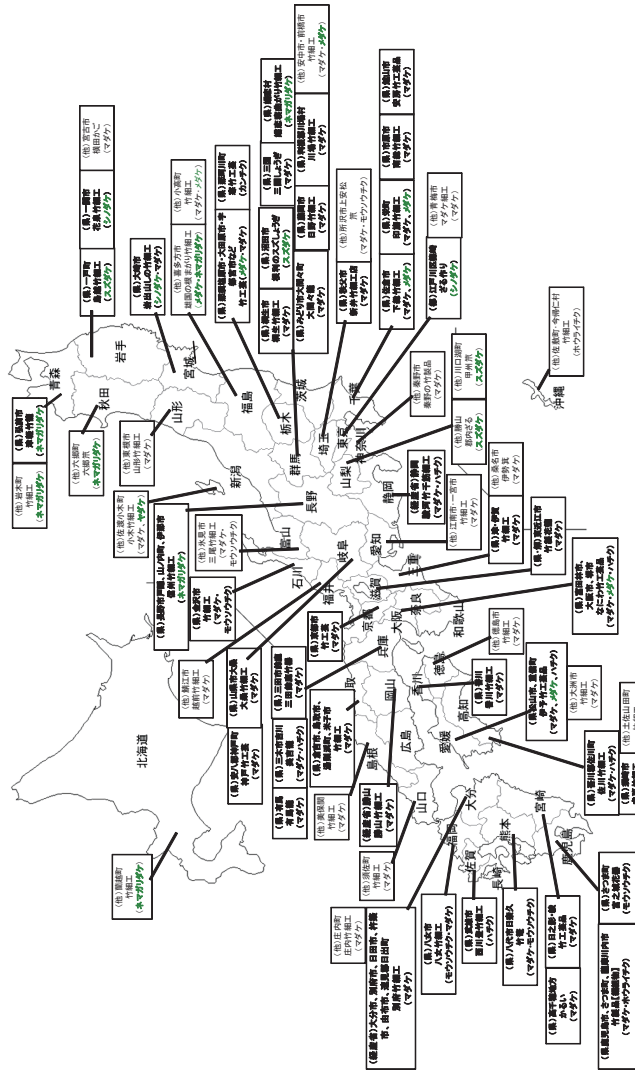
多摩地域で生産されてきためかいも一部は魚介類を入れる容器として使われてきたが、多くは台所などで使われる生活用品であった。

このような多摩地域のめかいづくりが、日本の竹細工、特にザルやカゴといった生活用品関連の竹細工における位置づけをあきらかにするために、国（経済産業省）および各都道府県あるいは県知事によって指定されている伝統工芸品の産地ならびにいくつかの文献に示される産地を拾い出し、家庭内などで使われる生活用品として使われるザル（笊）とカゴ（籠）に着目して、それぞれの産地名とその原料であるタケ・ササの種類を洗い出してみたところ、図-1に示すような都道府県別の産地と原料の関係が明らかになった。

この図から読み取れることは、1)伝統工芸品に指定されている、あるいは地場の産業として生き残っている産地は、南の沖縄から北の北海道までほとんどの都道府県に存在しているが、太平洋側は濃密で、日本海側は希薄という傾向が読み取れる。さらには、2)中部地方、具体的には、新潟-長野-静岡を結ぶ線を境にして、西日本では、例外的に大阪府のなにわ竹工芸品や愛媛県の伊予竹工芸品においてマダケ原料の事例があるが、マダケ、ハチク、モウソウチクといったタケが原料となっている。これに対して、東日本では、マダケを原料とする産地も多いが、いわゆるシノダケ（アズマネザサ、ネマガリダケ、スズダケなど）を原料とする産地も散在していることが特徴として示される。さらに、この図では示しえなかったが、3)東日本においては、農業や漁業といった生産・運搬関係の大型のカゴ類の原料は、西日本同様にマダケが使われるのに対して、家庭内などで使われる生活用品としての小型のザルやカゴは、シノダケなどのササが原料となっている様子が見えてくる。

日本の地域別のタケ・カゴ細工の事例を調査してきた中村<sup>1)</sup>によれば、中部以東では、(1)東北のタケ・カゴ細工が素材の異なる3つのカゴ細工の流れ（ネマガリダケ、シノダケ、マダケのカゴ細工）によって区切られること、(2)関東地方のカゴ細工は、マダケを活かした巾の広い皮竹や身竹を利用した大型のクズハキカゴ・ショイコカゴ・養蚕に使われる各種のカゴの盛行によって特徴付けることができること、そして、(3)中部地方のタケ・カゴ細工は、ネマガリダケのタケ・カゴ細工、シノダケのカゴ細工、マダケのカゴ細工の三系

図-1 日本 の 主要 な 竹 細 工 の 産 地 と 材 料 の 竹 の 種 類



注：(経産省)：経済産業大臣指定伝統的工芸品を示す。(県)：都道府県指定あるいは知事指定の伝統的工芸品を示す。(解)は、生産者が不在となり指定解除されたもの。(他)：文献やインターネットから得られた情報。

出典：1)「経済産業大臣指定伝統的工芸品(地域別)」

2) 都道府県指定あるいは知事指定の伝統的工芸品、例えば、「東京の伝統工芸」

3) 宮本常一他監修 1982

4) 杉浦功悦 2008

列に整理できるが、この地域の大部分は、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呈しているという特徴が述べられている。

これらをまとめてみると、西日本のザルやカゴ細工の原料はマダケなどのタケが、それに対して、東日本のザルやカゴ細工の原料としてはマダケなどのタケとシノダケというササの組み合わせが成立していることになる。

なぜ、西日本では、シノダケが使われないのか。その理由としては、マダケが豊富にあり、そのマダケを使った竹細工の伝統が早くから定着していたことが考えられる。宮城県岩出山地区での聞き取り調査では、「岩出山のシノダケ製品を売ろうとしたが、九州ではまったく売れなかった」<sup>2)</sup>ということが一つの例証といえよう。

## (2) 東日本のザル・カゴ細工における原料についての若干の考察

ザルやカゴ細工の原料のタケやササについて、まず用途から考察すると、農産物や魚介類など重量のあるものや枯れ葉などの嵩の高いものの運搬などに使われるザルやカゴの場合には強靱性や耐久性が求められるが、屋内での生産(養蚕など)や生活のための用具の場合では、使いやすさといった利便性、あるいは水切れのよさといった機能が求められる。このようなことから、屋外の生産や運搬関連のザルやカゴ細工の原料にはマダケなどのタケが使われ、他方、屋内の生産や生活関連では、マダケに加えて、シノダケも使われることが暗示される<sup>3)</sup>。

次に、編み方については、屋外の生産・運搬のザルやカゴでは六つ目編みを基本に比較的簡単な編み方が多いのに対して、屋内の生活関係では、その用途や目的に応じて、網代編みやザル目編みといった多様な編み方が採りいれている<sup>4)</sup>。ここにも、原料となるマダケとシノダケの持つ性質、特に、いわゆる取り扱いやすさが関係しているといえよう。

細工として使われる部位に関しては、マダケの場合は、皮の部分とともに、身(肉)の部分も時として材料のヒネに加工される。これに対して、シノダケの場合は、ザルやカゴ作りの最終段階の縁巻きの材料としてシノダケが丸のままに使われることがあるが、編む材料としてのヒゴには皮の部分だけ使わ



れ、身(肉)の部分は使われない。ここにもマダケとシノダケの使用部位の差がみられる。

細工をおこなううえでの技能面に関しては、マダケなどのタケは、当然ながら長くて重いことから、原料の採取・切り出しから運搬、そして、材料のヒゴ作りから編む作業までの間に比較的大きな道具や機械を使い、総じて重労働であるために男性の仕事となっている。特に、屋外で使われる運搬用のザルやカゴ作りではこれが当てはまる。しかし、シノダケを原料とする細工物では、原料となるシノダケの採取・運搬それ自体は重労働のために男性の仕事としての役割が求められているが、ヒゴ作りや編み作業は女性の手仕事としての位置づけがなされてきた。マダケ＝男性の仕事、シノダケ＝女性の手仕事という構図が成立しているといえよう。

次に、日本の竹細工の伝播について簡単に触れてみると、沖浦<sup>5)</sup>によれば、竹細工に秀でた南九州の隼人族が京の都に招聘されて大きく開花し、全国に展開していったという。そして、宮川<sup>6)</sup>は、東日本の竹細工の進展に関して、「農家副業や士族内職と結合した竹細工は、竹材の全国化とともに蝦夷の卓越していた東日本にも展開し、江戸時代には普遍的な立地をみるに至った」と述べ、さらに、「産地の形成には、地域の構造を踏まえた藩の殖産政策や藩の農村対策の所産として産業地域計画が関わっている場合もある」と指摘している。上述の宮川の分析から読み取れることは、農家副業や士族内職、そして藩の殖産政策や農村対策という言葉である。士族の内職から導かれることは、マダケを原料とする男の仕事としての竹細工であり、それは、作業工程の中で役割分担が発生して分業化しつつも、竹細工としては専業・専門化していき、弟子入り－修行－独立といった専門技能集団が形成されていったと理解することができよう。

第二次大戦後の高度成長期には、ほとんどの竹製品が金属やプラスチックによって代替され、竹細工は衰退に直面したが、プロとしての専門技能集団は、竹細工から竹工芸への展開を進め、静岡や大分の竹工芸に代表されるような国(経済産業省)や都道府県あるいは知事指定の伝統工芸の産地が形成されていったのであろう。

では、シノダケを原料とする竹細工はどうであろうか。多くの場合が、藩

の農村対策の一環で推奨された農家の副業としての位置づけであったという。台所などで使われる生活用品としてのザルやカゴの需要が大きく減少する過程で、新たな用途の開発やそれに合わせた編み方の採用などを通して、鳥越地区や岩山地区に見られるような産地の維持がおこなわれてきた。ただ、マダケの場合もシノダケの場合も、生産者の高齢化・後継者不足などのために、名前を残すだけとなっている産地が多いのも事実である。

### (3)シノダケ原料の竹細工の中での多摩のめかいづくりの位置づけ

多摩地域のめかいづくりは、日本のザルやカゴ細工の中で、どのような位置づけであるのか。これをみるために、多摩のめかいづくりの特徴をおさらいしてみよう。まず、1)多摩地域の丘陵地に豊富に自生するアズマネザサというササの一種を利用すること(部分的には、マダケを力竹として使う)、2)比較的小規模の農家の冬季の副業であり、男女間の役割分担があったが、材料のヒゴ作りから編む作業の大半が女性の手仕事であり、使用される道具もめかい包丁など、数少なくすんだこと、3)編み方は六つ目編みのみであり、寸法によって呼称が異なるが、ほとんどがザルであること、4)消費地は、遠くは北海道や群馬まで出されたという記録はあるものの、一部は東京都下の料亭などでも使われたが、大部分は魚介類の水きり用や小売店の粗品用としての消費形態であった。多摩地域の地元での消費自体は、めかいづくりを積極的に維持していくほどには多くはなかったのではないか。

このような観点から、多摩のめかいづくりは、東日本のシノダケを原料とするザルやカゴ細工の中では、消費地=東京という大都会、編み方=六つ目編みのみ、生産物=水切れのよさを特色とする限定的な用途や種類といったことから、非常に特異な位置づけであったといえよう。

## 第三章 多摩丘陵の二次林とアズマネザサ

### 1. 原料採取の記録から見たアズマネザサ

#### (1)アズマネザサの生育条件

現在、関東地方の二次林(いわゆる里山)の林床にはおおむねアズマネザサが繁茂しており、概して、アズマネザサは刈り取るべき対象とされている。

一例をあげると、「毎年の下刈りや落葉掃きなどの管理が停止された関東地方の二次林の下層では、ときにアズマネザサが単一群落を形成することになる。すると光が林床まで届かないため、アカマツやコナラといった二次林の構成樹種の実生更新や林床の多様な植物の生育が妨げられることになる」ので、「ササの生態的な防除法が望まれている」等<sup>7)</sup>である。すなわち、手入れが行われなくなった現在の二次林においては、アズマネザサは他の植物の生育を妨げるまでに繁茂するようになったため、いかに減少させるかが二次林管理の重要な課題と考えられている。したがって、アズマネザサを防除、排除、生育抑制するための生理学・生態学的研究がいくつか行われている。裏を返せば、どのような条件下でアズマネザサが繁茂するのかも、これらの研究から推察することは可能である。

しかし本研究の視点では、めかいづくりの原料の確保のために、アズマネザサを持続的に生育させつつ、生物多様性も豊かな二次林の管理を目指す必要がある。しかも、将来におけるめかいづくりの伝承を考えると、単にアズマネザサの群落が存在するだけでは十分でなく、めかいづくりにとって適した性質をもったアズマネザサを育成することが求められる。

めかいづくりに適したアズマネザサの性質と、それがどのような環境条件の場所に生育するのかを知るために、先行研究によって行われた聞き取りの内容から関係する記録を抽出して検証することとしたい。

その前提として、めかいづくりが盛んであった当時の二次林は、薪炭林として盛んに利用されていたことを踏まえておかなければならない。多摩丘陵では、炭にするために順次クヌギやコナラの二次林を皆抜したといわれており、10～15年という短いサイクルで萌芽更新を行っていた。そのため二次林といっても実際には疎林・はげ山に近い山が多かった。また、畑の肥料に使うために下草は刈りつくされ、落ち葉も掃き集められて利用されていた。めかいづくりが盛んであった江戸時代後期から昭和30年代までの多摩丘陵では、細かく人の手が入った明るい林床の二次林が多かったと想定される。

## (2) アズマネザサ採りをした場所

先行研究に示される記録ならびに聞き取り調査の結果から、めかいの主要

産地ではどのようにアズマネザサをえていたのかを、地理的な位置を中心として抽出することを試みた。

- 1) 八王子の宇津貫地区では、「炭焼きはやらなかった」<sup>8)</sup>「館町の方まで切りに行き、リヤカーや荷車でひいて来た。また七国峠の方まで切りに行った人もいる」<sup>9)</sup>という記述が残っている。
- 2) 多摩では、「シノは落合や乞田あたりの山にもたくさん自生していた。これらの地域では、ほとんどの農家でメケエつくりを行っていたので、切り手も多く、近隣の山内のシノだけでは足りなくなった。不足分は王禅寺などの近隣より購入した」<sup>10)</sup>「各自でシノを切る場合は、切りたいところの山を持っている地主の所へ行き、そこを売ってもらってから切った」<sup>11)</sup>とあり、落合地区の記録では「伐るところは大地主の山によく出ているからそとと伐りに行ったり、シノヤマを買ったりした。シノヤマを買うとは篠の生えているところを地主から一反いくらで買うことをいう」<sup>12)</sup>「雨が降ると頬かむりをして遠くの山へ篠を伐りにいった場合もあった」<sup>12)</sup>「伐り場所は地元の落合を中心にした山だったが、とうてい足りないので由木の小磯という篠を扱う問屋（篠屋のジュウチャンといった）へリヤカーを引いて買いに行った。そこには津久井、真光寺、黒川からの篠が集まっていた」<sup>13)</sup>「家によって山の持ち主と契約して篠を伐る人もあったし、また雨の夜に人の持ち山に入って盗み伐りをしに行く人もいた」<sup>13)</sup>とある。和田地区では「和田地区には藪のような場所があまりないので、篠があまり豊富ではない。そのため、他村の農家から買い取ったり、篠屋など篠を売る商人から買ってメカイ作りをしていた。底を編むのに使う細かい小篠(コジノ)は、鶴川村・王禅寺から買うことが多かった。(中略)王禅寺では商売人ではなく、農家がそれぞれ戸ごとに小遣い銭稼ぎに伐って十束とか二十束とか束ねておいた篠を、買い集めてきたのである」<sup>14)</sup>「また八王子の山間部の篠も入手していた」<sup>14)</sup>とあり、さらに東寺方地区では「永山へ篠を刈りに出かけることが多かった。山にはいくらでも篠が生えており、山主と契約するようなこともなく、どの山から刈ってもよかった」<sup>15)</sup>、そして一ノ宮地区では、「落合の山にも取りに出かけたこともあるが、落合はメカイを作る家が多いので多摩川の土手に生える篠を刈り取って使った」<sup>16)</sup>という。

3) 稲城の坂浜地区には、「大正六年ごろには、メカイの材料である篠(学名 あづまねざさ)が各地でなくなりつつあり、新産地の鶴川村や七生村を除いては、八王子郊外の山村、恩方村や川口村(現八王子市域)から仕入れ、神奈川県は津久井郡、都築郡からも仕入れるようになってい」<sup>17)</sup>という記録がある。

4) 町田では、「篠竹の伐採はメカイ生産者が、自ら山へ入り手掛ける家もあったが、メカイ作りに主力を注ぐ農家では、材料の篠竹は仲買人から購入して用意した。自分で篠竹を伐るのは全体の2割ほどで、あとは購入であったという。篠竹の伐採に、家族の手が取られてしまうより、メカイ作りに手を回す方が効率的であったし、自分の家で揃えるより、材質の揃った篠竹が手に入るからであった」。また、小野路での聞き取りでは「三輪町に割合使いやすい篠竹が生えるので、馬車やリヤカーを引いて運んできた。柿生方面は地の質が良いので、篠の節にねばりがあり柔らかみがある。緑山は谷が深く日が当らず、土が肥えているので、長くて柔らかい篠竹が生えた。(中略)三輪町には、メカイの篠竹を扱う篠屋が5~6軒あり、めかい生産者の注文により篠竹の束を用意した。事前に注文しておく、何十束と束ねておいてくれたのである。(中略)三輪町以外では麻生、津久井方面からも仕入れていた」<sup>18)</sup>となっている。

これらの記録を総合すると、落合、乞田などでは近所のアズマネザサを利用していたが、それも生産量が増大すると伐ることが難しくなり、遠くまで伐りに出かけるか、篠屋から購入するようになっていったことが分かる。一方、後発地である稲城や町田では、当初から資源としてのアズマネザサが枯渇気味であり、効率性の面からも篠屋から購入していたことが明らかになった。

こうしてアズマネザサの供給源になったのは、めかいづくりが盛んではなかった八王子館町、七国峠(八王子市と町田市の境)、八王子恩方村、八王子川口村、多摩市永山、神奈川県津久井郡、神奈川県都築郡、町田市鶴川村、町田市真光寺、町田市三輪町、川崎市王禅寺、川崎市柿生、川崎市黒川などの丘陵地の地名が挙げられており、多摩川の土手で採ったという記録も残されている。

アズマネザサの好適地は地理的な位置だけでなく、その場所の自然環境、および手入れの仕方や程度などの生活と自然の関係史も大いに影響していると考えられる。したがって、めかいつくりに適した生育条件はどのようなものであるかを次に見ていく。

### (3)アズマネザサの生育条件について

多摩の和田地区の記録では「よい篠のはえるところはきまっでいて、時期になると早々にシノキリに行った。場所とともに笹を刈って2~3年たったところに生える篠がちょうどよい太さのものとなった」<sup>19)</sup>「王禅寺の篠は土質の関係か、細工物に合う硬さの篠であったという」<sup>20)</sup>「生えている場所も篠の質に影響し、コサ(木陰)などの藪に生えた物は使い易い。日当たりの強い場所に生えた篠はしっかりしているが、こわくて(堅くて)使いにくい」<sup>21)</sup>とある。同じ多摩の東寺方地区では「柔らかくて使いやすい篠は山深い木陰に生えており、日向の山の篠は硬くて使いにくい。(中略) 質の篠は山深いところに生えているので、荷車やリヤカーの入るところまで担ぎ出すのが大変であった」<sup>22)</sup>とされ、一ノ宮地区では「(多摩川の)土手に生える篠は地が砂利なので、山の篠に比べて堅く、メカイ作りをすると手が痛むようであった。山の篠のように柔らかな手触りではなかった。そのため、山であれば九月から十月に刈るとすると、多摩川の土手では、八月頃に採り取っていたのだという」<sup>23)</sup>とある。

稲城市の坂浜地区の場合には「日当たりのよい所に生える篠竹が弾力性に富んで良い。その年に生えた新しい篠(新子)で、一と霜降りた十一月頃より翌年の二月ごろが切り取る時期である」<sup>24)</sup>とされる。

町田市の小野路地区では「今は山の掃除もしないので、どこの山でも生えているが、かつての山は下草を刈り、落ち葉を掻くので、人の手の入る山には篠は少なかった」<sup>25)</sup>「クロボクに生えた篠は堅く、粘土や砂地に生える篠は柔らかいとも言われ、篠を見れば育った土質がわかったそうである」<sup>25)</sup>という。

これらの記録からは、まず、第一に、日当たりに関連づけている記録が多く、ほとんどは木陰がよいとされていることが分かった。例外的に坂浜地区では、日当たりのよい場所に生える方がよいとされているが、これには伐採



時期の違いも関係しているかもしれない。

「山深いところ」がよいという記録があるが、これも里に近いところは落葉広葉樹の伐採や下草刈り等の山の手入れが及んでいるので、そうでない場所がよいという意味として捉えると、日照との関係を指し示しているのかもしれない。

次に注目されるのは土壌の性質についてである。土質はアズマネザサを加工するときに望ましい性質(柔らかさ、折れにくさ)に何らかの影響を与えていると見られている。これについても「砂利地だから堅い」「砂地だから柔らかい」など、一概にどのような土質がよかったのかを決めることができないが、今後の研究の手掛かりにはなるだろう。

第三点目として、めかいづくりの盛期におけるアズマネザサの採取は、毎年毎年伐採しながら続けられていたことに留意する必要がある。このことは当時としては当然視されていたためにほとんど言及されていない。現在では、数十年にわたってアズマネザサを刈らずに放置してきた二次林も多いと思われ、そこでは古いアズマネザサが林床を覆っているものと考えられる。めかいづくりでは新子(その年に生えた1年物)を用いるため、古いアズマネザサの残存が新子の生育に与える影響を検証しなければならない。その意味で「笹を刈って2~3年たったところに生える笹がちょうどよい太さのものとなった」という記録は注目に値する。

## 2. 恵泉の自然観察林のアズマネザサの管理

めかいづくりに適したアズマネザサの生育と二次林管理の両立を目的として、本研究では恵泉女学園大学自然観察林内において3m×3mの方形区を3か所設置して、生育比較試験をスタートさせた。3か所はそれぞれ、1)アズマネザサだけ刈り取る、2)アズマネザサも低木もすべて刈り取る、3)比較対象として刈り取りを行わない、の3つの条件下で経年観察するものと定めた。また、刈り取り前に3か所の植生もあわせて記録した。ただし、この3か所はすべて高木の落葉広葉樹林の林床に位置する。この比較試験の詳細ならびに成果については、次年度以降に報告することとしたい。

## 第四章 めかい包丁と鍛冶屋

### 1. めかい包丁製作過程の記録の意義

鍛冶屋は、数十年前までは農村の近隣に存在する身近なものであった。多摩地域にも十数軒の鍛冶屋<sup>26)</sup>があり、農具の生産などを担っていた。しかし、こうした鍛冶屋は急速に衰退し「絶対的な消滅に向かっており、鍛冶屋の時代の終焉が感じられ」<sup>27)</sup>ている。

めかいづくりの際には、めかい包丁という独特の形状をした包丁が用いられる。めかいづくりが盛んだった時期には、複数の鍛冶屋がめかい包丁を扱っていた。しかし、多摩地域の鍛冶屋はほぼすべてが閉業し<sup>28)</sup>、今ではめかい包丁の製作を請け負う鍛冶屋は東京都府中市の「かじ福」のみになってしまった。

めかい包丁の製作過程について詳述した論文や記録は少なく、このままでは製法が分からなくなる恐れがある。また、本研究はめかいづくりの伝承を目的の一つとしているが、めかい包丁を入手できなくなれば新たにめかいづくりを行うこともできなくなる。そのため今年度の本研究では、めかいづくりの伝承の一環の活動として「かじ福」にめかい包丁の製作を依頼するとともに、その製作過程を記録し、今後の資料として残すこととした。

#### (1)かじ福とは

相原文三氏が営む鍛冶屋の屋号が「かじ福」で、府中のひょうたん鍛冶の流れを継いでいる。相原氏は昭和4年(1929年)生まれで、父の代から旧甲州街道沿いの府中市八幡町に店舗があり、その奥に作業場があった。店舗は1995年火災で消失したため、現在は、注文があったときのみ相原氏が一人で製作している。

#### (2)めかい包丁の製造過程

めかい包丁は、「両刃割り込み刃金」と呼ばれ、地金の間に刃金(鋼ともいう)を挟んで鍛接する製法によって、以下のような過程で完成に至る。

- 1) 刃金のカット:刃金は「安来鋼の白紙」と呼ばれる鉄を用いる。戦前まではタマハガネ(玉鋼)を用いていたが、現在では入手困難になった。また、以前は刃金を売る店でもいろいろなサイズを揃えていたが、現在では需要がないためか種類が少なくなった。そのため、適切な大きさに

割って使っている。

- 2) 地金の割り込み: タガネで地金に割りを入れる。
- 3) 地金と刃金の鍛接: 刃金を挟み込み、ホウ酸でワカシツケする。かじ福では、ベルトハンマーを使って鍛造する。
- 4) 大きさに合わせて地金を切断する。
- 5) 成形: めかい包丁は先端部の刃先と反対側に出っ張りを持つ独特の形状をしている(フチマキの時などに引っかけて使う)。この部分を成型し、柄に差し込む部分(コミ)も成形する。
- 6) 研ぎ: グライNDERも使用する。最後は手で研ぐ。
- 7) 柄に刃を差し込む: 先代(父)は、桐で柄を自作していたが、現在では既成の柄を仕入れて使っている。コミを柄に差し込むが、めかい包丁はそれほど強い力がかかるものではないので、必要がないために、ここで釘などで固定することはしない。しかし、使用した後、水にぬれたまま放置していると木が腐ってくるので抜けてしまうこともある。

詳細は、参考資料-3を参照していただきたい。

## 2. 使用者と製造者(鍛冶屋)との関係

鍛冶屋が鋏を作る際には「使用方法・土質・作物の状況に見合ったものを用意する」<sup>29)</sup>という。たとえば、多摩市下落合にかつて存在した下ツ鍛冶屋は、「傾斜地の多い落合の土地をよく知っていたため、ヒラグワやマンノウなど土地に合った角度が必要な農具を得意としていた」<sup>30)</sup>。このように、鍛冶屋と農民は情報交換を行いながら、地域的特性を有する農具を作ってきた。

では、多摩丘陵でめかいづくりに用いられためかい包丁においては、鍛冶屋と使用者とはどのような関係性を結んでいたのでしょうか。

これまでの先行研究によると<sup>31)</sup>、めかい包丁は、最盛期には近所の金物屋で手に入るものであった。多摩市落合地区、多摩市和田地区でめかいづくりをしていた人たちは「池田鍛冶屋」<sup>32)</sup>からめかい包丁を買って使用していた<sup>33)</sup>。「庖丁のミネ(背)が厚くないと、篠が裂けるように割れていかない。池田さんの庖丁はミネの厚みの具合が良かった」<sup>34)</sup>という証言があり、形状や重みやバランスが、使い勝手に影響していたことがうかがえる。

ミネで割るといふ、包丁の使用法については、町田のめかいづくり農家の記録からも伺うことができる。「メカイ包丁は新しいものを使う。新しいメカイ包丁は、ミネ(包丁の背)に厚みがあり。篠竹を割るには、刃もさることながら、“ミネで割る”というほどに、その厚みが必要であった」<sup>35)</sup>。さらにめかい包丁の使い勝手については「使い込んで古いめかい包丁を使って子供が皮むきをした。使い込んだめかい包丁は、ミネが薄くなり篠割りには向かなくなったものであった」<sup>36)</sup>という記録もあり、この事例では、摩耗により用途が篠割りから皮むきと変更されていたことが分かる。

今年度本研究会で行った町田市小野路の永井氏の聞き取り(参考資料-4)によると、永井氏は町田に出店していた乞田鍛冶屋も利用したことがあり、長く鍛冶屋を続けていた高幡不動の鍛冶屋<sup>37)</sup>にも行っていたという。

他地域より遅れて大正後期にめかいづくりが伝播した稲城では、めかい包丁と同形のものがエボシと呼ばれていた。稲城市坂浜地区の高野家では「府中市の鍛冶屋へ特別注文」したものを「家伝の古いものを使っている」<sup>38)</sup>と記録されている。府中市の鍛冶屋とは鍛冶トラ<sup>39)</sup>と推測される。

しかしこうした先行研究における記録では、めかい包丁を使う際の使い勝手や研ぎ方の様子など、詳細に知ることはできない。

### 3. 使用者の立場から

めかい包丁の刃物としての使い勝手と特性に関して使用者の立場から考察すると、まず、経年使用後の切れ味については、使い続けると刃がこぼれ、切れなくなる。切れなくなった包丁を使い続けると、きれいな材料ができないだけでなく怪我をするなどの危険が増す。めかい包丁を研ぐ頻度は、年に1~2度で、刃物の研ぎ屋さん研いでもらうのが望ましい。めかい包丁を素人が研ぐのは難しいという。研ぐことなく使い続けると、鋼(ハガネ)がある限りは問題ないが、刃先が薄くなりすぎ、また包丁の幅が狭くなってきて、刃がこぼれやすくなる。男性が長年使い込んだら、形も変わってくる。刃物は使った後の手入れとしてまめに研いできれいにしておくことが肝要である。

このように、めかい包丁は、購入したらそれきりというのではなく、研いで手入れをする必要があり、研ぎ屋がいればよいが、そうでない場合は鍛冶屋

に研ぎを頼んだという関わりがあることが明らかとなった。

めかい包丁の独特の形状はいつ出来上がったものなのかは今のところ分かっていないが、刃物の製造者の鍛冶屋と使用者のめかいづくりの人々との間の地理的近さと情報交換の密接さによって、ミネの厚み等の例に見られるように、使い勝手の良い道具が工夫されてきたと推測される。めかい包丁の製造法と使用方法の関係、特に、年を経て徐々に摩耗していく過程での使われ方については、まだ明らかになっていない点が多く、今後の研究課題としたい。

## 第五章 伝承のための方策

近年、各種の伝統工芸を軸とした地域おこし・地域の活性化をはかる試みが各地で行われている。地場産業の再興を目指してその育成を図り、観光資源としての活用を図るなど、目指す方向性は地域によって異なる。

多摩のめかいづくりの伝承では、こうした伝統工芸とは異なる形で、歴史性を踏まえながらも時代に即した新しい形態、特に、地域住民と連携して、自然と関わりながら進められていくべきだというのが昨年度の報告書における結論であった。では、そのためにどのような方策がありうるだろうか。

昨年度の報告書では、伝承に関わる今後の課題として、1)多摩地域の歴史としてのめかいづくり産業とその領域性、2)多摩の社会構造とめかいづくり、3)多摩の文化としてのめかいづくり、4)多摩の自然とめかいづくり、5)多摩地域住民との連携、の5点から検討を行った。これらの諸点を振り返りながら、今年度の調査研究を踏まえて、伝承への方策を考察したい。

### 1. 歴史としてのめかいづくり産業とその領域性

昨年度の報告書では、先行研究を踏まえて、多摩のめかいづくりは本業として従事する者がおらず、農民の副業として営まれていたことが示された。副業としてのめかい作りの特徴を明確にするために、本年度、名産品としての竹細工を生産し続けている鳥越地区と岩出山地区を調査した。その結果、これらの地域では網代編みなど編み方が多様で、それゆえに用途も多様な製品づくりを行っていることが明らかになった。歴史的にみると、多摩のめか

いも最盛期に生活用品としてだけでなく、養蚕業用、製茶業用、料亭・料理用、贈答用など当時の需要に応えた製品づくりを行っていた。しかし、高度経済成長期以降はプラスチック製品など代替品との競合に勝つことはできず、めかいづくりは産業としては消滅してしまったといえる。

鳥越地区や岩出山地区の竹細工と多摩のめかいづくりを比較すると、共同体の領域という点でも相違があることが分かった。鳥越や岩出山の両地区は共同体で共有されている起源についての物語を有している。それに対して、多摩のめかいは八王子の宇津貫地区が起源といわれているものの起源にまつわる物語はなく、また、めかいづくりの地域の分布においても中心地がどこであるかが明確とはいえない。領主といった統治者層が技術者を招聘して産業としての育成を図ったという経緯もなく、自然発生的に原料のアズマネザサや材料のヒネの供給から生産、仲買という産業としてのつながりが生まれた。このような自然発生的なつながりは、多摩ニュータウン開発によって大きく影響を受けることになった。ここには、多摩地域が江戸幕府の天領であったとも関係していると憶測される。

本年度調査した東北の事例では、鳥越もみじ交遊館、大崎市竹工芸館という、伝承・指導と観光の両面でセンター的機能を果たす施設が設置されている。多摩のめかいでは、東京都による調査はあるが、八王子、多摩、稲城、町田の各市が、めかいの歴史の編纂や伝承の指導などをそれぞれ独自に行っているが、行政区を超えたつながりはなく、めかいをテーマとした公的施設も作られていない。過去に生産していた農家とニュータウンに転入した住民とがめかいづくりを介して交流している事例は存在するが、個別の活動であり相互の横のつながりもなかった。行政区を越えた多摩丘陵の共同体的つながりが失われた現在では、大学などの教育機関や行政が関わってセンター的機能を果たす場所を作り、住民をつなぐことが、今後の伝承を考えていく上で必要になると思われる。

## 2. 多摩の社会構造とめかいづくり

多摩のめかいづくりは女性が主に担い、婚姻関係によって技術が伝播したということは先行研究において指摘されていた。しかしこれは固定的なも



のではない。たとえば、ニュータウン開発後になると、めかいづくりの技術を伝承し、教えてきたのは男性が多いことも事実である。岩出山地区の事例では、江戸時代には武士の内職として行われていたこともあって男性の仕事であったが、明治以降には農家の女性の仕事となったという。

今後の伝承のためには、かつての作り手の性的役割分担や社会構造にとられることなく、また地域外からめかいづくりを習いに訪れる人も存在することから、居住地によって限定することなく、新たな伝承の形態を考えることが必要である。

### 3. 多摩の文化としてのめかいづくり

昨年度の報告書では、竹文化圏を俯瞰して多摩地域の特徴を明らかにすることを残された課題の一つに挙げた。今年度の調査研究により、この点を明らかにすることができた。竹細工を行っていた地域は全国各地に分布するが、専門技能集団が伝統工芸化することで現在までの生き残りを図ったのに比べ、多摩のめかいは編み方や用途の限定性から、精緻な工芸品への方向性に向かう可能性は少なかったといえる。

多摩のめかいづくりで、ヒネを作る段階が最も熟練を要し、新規に習得しようとする者にとって大きな障害になるということは以前から指摘されていた。本年度の岩手県および宮城県における調査で、多摩のめかいづくりに限らず小径のササの皮を用いて細工する竹細工は、同様の課題を有していることが明らかになった。専門的に技術習得を追求していくのでないとすれば、ヒネ作りがめかいづくりの普及や伝承の大きな妨げになると思われる。この点を解決するために、鳥越地区で使用されていた器具・機械の使用は一つのヒントとなろう。鳥越地区以外に器具・機械が使用されていた事例があったかどうかという点に関しては、今年度中に明らかにすることができなかった。今後の研究課題としたい。

ただし、ヒネ作りを容易にする器具・機械等が多摩のめかいづくりで実現可能になった場合でも、かつて行われていたような、めかい包丁一本ですべての工程をこなす製法も継承していくべきである。めかい包丁の形態はそれ自身、歴史性を帯びた一つの文化的形成物であり、道具使いの手加減を含め

た非言語的な身体技術を伝承していくことは重要といえる。

また、子どもに刃物の安全な使い方を習得させる機会にもなりうるし、子ども期に刃物を使う機会を持たなかった世代（現在の大学生を含む）にとっても身体性を持った技術の習得は貴重な体験となるだろう。

多摩のめかいが持つ文化的意義を広く伝えていくことも、伝承のための重要な方策であろう。

#### 4. 多摩の自然とめかいづくり

昨年の報告書において、生物多様性の豊かさを追求しつつ原料であるアズマネザサも生育させる二次林づくりを目指すという方向性を示した。本年度はこの研究に着手し、アズマネザサを持続的に採集する目的で、恵泉女学園大学の自然観察林内に実験区を設けた。めかいづくりに適したアズマネザサを安定的に入手することができなければ、伝承もまた成立しない。そのために、来年度以降も継続して観察を続け、管理方法について研究を進めていきたい。

めかいづくりを通じて、原料としてのアズマネザサと、それが生育する二次林に接することで、より多くの人々が身近な自然に目を向ける機会を提供することにもなると思われる。かつてめかいづくりのためにアズマネザサ採りをしていた人々は、どの場所に適したアズマネザサが生えるか、季節ごとに年ごとにタケの性質はどう変わるのかについて、細心の注意を払って観察していたことがこれまでの聞き取り結果や先行研究の記録からうかがえる。鳥越地区のある生産者は、「今年の夏は猛暑だったせいか、いつも取るところでいい竹が取れない」と語っていた。

「篠を見れば育った土質がわかる」というほどの、材料を通じた環境との一体感を得るには長い経験が必要であろうが、自然に育った原料を用いることによって、自然環境の変化に敏感になり、身近な自然への関心も高まっていくことが期待される。したがって、今後めかいづくりを伝承していく際には、二次林の管理および林内に立ち入って原料採りから始まる一連の作業を一貫して体験してもらうような方向性が望まれる。それにより、自然に触れたいという都市住民の志向に訴求していくことも可能になるのではないか。

## 5. 多摩市民との連携

専門的に製品を作るというよりは、市民が手作りの品を作ったり使ったりする楽しみを得られる方向へと向かうべきであるという展望を昨年の報告書で示唆した。

本年度においては十分に調査することができなかったが、多摩丘陵の各地で二次林の管理に携わっている団体のいくつかが、めかいづくりの伝承に取り組んでいることが把握できた。

これらの団体は、多摩地域に従来から居住していた住民と、ニュータウンに入居した住民とが、ボランティアとして協力して二次林の萌芽更新や農業を行うことを目的としており、その活動の一環としてめかいづくりを行っていることが特徴である。子供のころにめかいづくりを行った経験のある住民が指導者として製法を教え、教わる側は、団体メンバーの中でめかいに関心がある人々である。原料のアズマネザサは、管理している二次林に生息したものを利用している。こうしたグループの中では、現代生活の嗜好やニーズに合った製品やデザインを工夫しようとする動きも生まれている。また、習得しようとしている参加者は、必ずしも多摩地域住民であるとは限らず、他地域からわざわざ訪れる人々も少なくはない。

今後、本研究会が多摩のめかいづくりの伝承に関与していくためには、多摩地域の市民団体の経験に学び、公開講座やサークル等を通じて、原材料・道具・技術・文化・人材を行政区域の枠を超えて伝え、つないでいくシステムづくりが必要である。

## おわりに

2年目の成果のとりまとめを行なうにあたって、大きく2つの新たな方向性が見えてきた。それらは、同じシノダケを原料とする他の生産地における聞き取り調査結果との比較において多摩地域のめいかいが非常に特異な位置づけができるのではないかという推論がでてきたことである。さらに、多摩地域におけるめかいづくりの担い手から聞き取りを行うことによって、どのような地域的な広がりがあり、さらにめかいづくりに係わる人々のつながりが、いわゆる現在の行政域を超えた形で行われていることが再確認できた。

これは現在の行政区域と産業区分の不一致、あるいは行政主導の産業振興が伝統産業を衰退させる可能性も示唆している。地方自治、地域の自立を語る時に、あらかじめの産業解体があったことを念頭におき、どのような地域なら可能なかを住民側から逆提案、異議申し立てしていく方向にも道を切り開いている。

今年度のもう一つの成果は、従来は単独でとらえられていた鍛冶という業種をめかいづくりで使われるめかい包丁製作という視点から捉えたことである。他地域での聞き取り調査においても、鍛冶屋・鍛冶職人の減少が竹細工の存亡の鍵ということが示されていた。府中の「かじ福」の相原氏によるめかい包丁製作の過程を写真とビデオに残したことは、めかいづくり関連の大きな財産となったと自負している。ここにおいて、ものごとを解体して、微分法で解析していただくだけの歴史、社会科学研究に押しとどめず、相互連関と奥行きを持った統合的視点での研究の重要性が確認される。

多摩地域の残された二次林の管理の一環で、今までは邪魔者であったアズマネザサをどのように活用するか、特にめかいづくりの原料としての位置づけを明らかにするための現場での比較研究の場も設定した。成果がでるまでには数年を要しようが、これもめかい関連の研究としては新たな試みである。

この研究での大きな課題は、めかいづくりの担い手の高齢化が進んでいる状況下、いかにしてめかいづくりの機会を設定し、その技術を伝承してゆくかにある。その中でも、材料のヒネづくりが最大の制約といえる。このヒネづくりに機械・道具を持ち込めるのかを含め、来年度には研究を集中したい。

今年度も6月と2月に二回の研究会を行い、計画作りや成果の発表など、また意見交換を行った。多摩市在住の白石氏、浅井氏、菊地さん、また三鷹から参加していただいた大泉さんには多大な貢献をいただいた。感謝したい。

## 注

- 1) 中村 1977a、172p. 1976、847p. 1977b、351p
- 2) 大崎市竹工芸館竹細工指導員千葉文夫氏からの聞き取り。参考資料-5を参照
- 3) 東京都江戸川区や神奈川県横浜市で土砂や碎石、石炭などの運搬で使われてい

たパイスケの原料はシノダケ(アズマネザサ)であった。

- 4) 中村 1976、1977a、1977b、1977c、1977dにおいて、九州と四国の除く本州の主要な竹細工の産地の特徴がまとめられている
- 5) 沖浦 1991、pp.127136
- 6) 宮川 1998、pp.70-71
- 7) 東季実子・小林達明 2003、pp. 131-134. 131p. この研究によれば、アズマネザサの生育を規定する最も大きな要因は土壌pHで、次いで傾斜角だという。
- 8) 佐藤広 1995年、42p.
- 9) 佐藤広 1995年、pp. 44-45
- 10) パルテノン多摩編 1990、pp. 99-100
- 11) パルテノン多摩編 1990、100p.
- 12) 多摩市史編集委員会 1996、15p.
- 13) 多摩市史編集委員会 1996、18p.
- 14) 多摩市史編集委員会 1996、25p.
- 15) 多摩市史編集委員会 1996、26p. ただし同じ証言者が真竹は「山から勝手に伐るわけにいかず、真竹の生えている農家から伐らせて貰った」としている。
- 16) 多摩市史編集委員会 1996、28p.
- 17) 稲城市教育委員会社会教育課 1978、9p.
- 18) 東京都教育庁生涯学習部文化課編 1993、29p.
- 19) 多摩市史編集委員会 1996、17p.
- 20) 多摩市史編集委員会 1996、25p.
- 21) 多摩市史編集委員会 1996、26p.
- 22) 多摩市史編集委員会 1996、pp. 26-27
- 23) 多摩市史編集委員会 1996、28p.
- 24) 稲城市教育委員会社会教育課 1978、14p
- 25) 東京都教育庁生涯学習部文化課編 1993、29p.
- 26) パルテノン多摩編 2009
- 27) 朝岡康二 1998、3p.
- 28) パルテノン多摩編 2009、pp5-10
- 29) 朝岡康二 1998、27p.

- 30) パルテノン多摩編 2009、9p.
- 31) 今回記録した現存する府中の「かじ福」は、今のところ伝承者の語りの中には出てこない。
- 32) パルテノン多摩編 2009、pp.8-9によると「池田鍛冶屋」は多摩市貝取にあったとされている。聞き取りでは、「池田鍛冶屋（原文ママ）」は下落合にあったと証言されているので、池田太助が営んでいた「下ッ鍛冶屋」のことではないかと思われる。
- 33) 多摩市史編集委員会 1996、15p.(田中登氏からの聞き取り)、同書p. 23 (峰岸シゲ子氏、野島祐一氏からの聞き取り)による。
- 34) 多摩市史編集委員会 1996、23p.
- 35) 東京都教育委員会 1993、31p.
- 36) 東京都教育委員会 1993、31p. 同じ個所に「メカイ包丁は(中略)町田の鍛冶屋の竹内さんへ行けば、いつでも作って置いてあった」とあり、町田の鍛冶屋でめかい包丁を購入していたことがわかる。
- 37) パルテノン多摩編 2009、5p. 日野市三沢の露木鍛冶工場とみられる。
- 38) 稲城市教育委員会社会教育課 1978、13p.
- 39) 稲城市教育委員会社会教育課 1978、15p.およびパルテノン多摩編 2009、5p.

## 参考文献

朝岡康二 1998『野鍛冶』法政大学出版会

東季実子・小林達明 2003「アズマネザサの生育に及ぼす実生・土壌・地形の影響」『日本緑地工学雑誌』29巻1号

稲城市教育委員会社会教育課 1978『稲城市文化財調査報告書第4巻 メカイ、稲城ものづくり』

岩出山町史編纂委員会 2000『岩出山町史 民俗・文化編』岩出山町

岩松文代 2005「竹林資源の再構築に向けて－竹林翁の知識・技術の体系化」『東京財団研究報告書』2005-20

打ち刃物の製法 [http://tojiro.net/jp/guide/making\\_hammer.html](http://tojiro.net/jp/guide/making_hammer.html)

沖浦和光 1991『竹の民俗誌－日本文化の深層を探る』岩波書店

経済産業大臣指定伝統的工芸品(地域別)



(<http://www.kougei.or.jp/crafts/byregion.html>)

佐藤広 1995『八王子の民俗』揺籃社

杉浦功悦 2008『東日本を代表する細竹(篠竹、鈴竹、根まがり竹)の加工技術の習得およびその材料を利用した籠の製作』九州電力研究助成報告書

東京都教育庁生涯学習部文化課編 1993『町田市小野路地区文化財調査報告(下)民俗・人文地理編』東京都教育庁生涯学習部文化課

多摩市史編集委員会 1996『多摩市の民俗(メカイ〈目籠〉関係資料)』多摩市

多摩市史編集委員会 1996b『多摩市史 史料編三 近代』多摩市

多摩市史編集委員会 1999『多摩市史 通史編二 近現代』多摩市

坪郷英彦 1999「在来技術の成立要因の分析—多摩丘陵における編組技術と自然・社会環境の関係性」『デザイン学研究』45-5, pp.51-60

坪郷英彦 2001「埼玉県秩父地方における技術文化の変容—竹かごの意匠と社会・経済的背景との関連性」『デザイン学研究』48-1, pp. 1-8

都道府県指定あるいは知事指定の伝統的工芸品、例えば、「東京の伝統工芸」(<http://dentou.aitoku.co.jp/>)

中村俊亀智 1976「東北地方の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)」『国立民族学博物館研究報告』1-4 pp.847-867

中村俊亀智 1977a「関東地方タケカゴ細工の展開—日本列島におけるカゴ細工の諸系列(2)」『国立民族学博物館研究報告』2-1 pp.172-195

中村俊亀智 1977b「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)」『国立民族学博物館研究報告』2-2 pp.351-374

中村俊亀智 1977c「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)」『国立民族学博物館研究報告』2-3 pp.605-631

中村俊亀智 1977d「中国地方のタケカゴ細工の一側面—日本列島におけるカゴ細工の諸系列(5)」『国立民族学博物館研究報告』2-4 pp.806-827

パルテノン多摩編 1990『雑木林と人々の暮らし』多摩市文化振興財団

パルテノン多摩歴史ミュージアム 2009『企画展 鍛冶屋のあゆんだ幕末・明治 乞田鍛冶からひょうたん鍛冶へ』パルテノン多摩

松田操・近藤茂 1990「メケエつくり」『パルテノン多摩ミュージアムライブラリー 雑木林と人々の暮らし』多摩市文化振興財団pp.71-115

宮川泰夫 1998「竹細工の工芸化と茶筥工芸産地の変容－地域構造と地域の計画」『比較社会研究』4 pp.65-86

宮本常一他監修 1982「日本人の生活と文化 6 暮らしの中の竹とわら」株式会社ぎょうせい

参考資料－1 2010年度活動一覧

年月日	場所	活動内容	参加者
2010年6月5日	恵泉女学園大学206教室	第一回研究会	谷本寿男、篠田真理子、漆畑智晴、荒又美陽 浅井民雄、遠藤由子 (IS3年)
2010年8月26日	富士竹藪植物園	見学・資料収集	谷本寿男、遠藤由子 (IS3年) 、 大石南 (HE2年) 、斎藤みさと (HE2年)
2010年9月24日	岩手県一戸町アテナナショナルジョブブレイクアウト フル・エッセイ	聞き取り	谷本寿男、遠藤由子 (IS3年)
2010年10月30日	岩手県一戸町鳥越地区もみじ交遊舎他	見学・聞き取り	谷本寿男、篠田真理子、遠藤由子 (IS3年)
2010年11月2日	府中市かじ福	見学・撮影	谷本寿男、篠田真理子、荒又美陽
2010年11月8日	町田市小野路小林様宅	聞き取り	谷本寿男、荒又美陽
2010年11月24日	恵泉女学園大学自然観察林	比較画区の設定	宮内泰之、篠田真理子、出学生
2010年11月25日	恵泉女学園大学	めかいについての講 習および実習	菊地直士江、篠田真理子、教養演習履修学生(HE, IS1年)
2010年11月28日	宮城県大崎市岩田山工芸館	聞き取り	谷本寿男、遠藤由子 (IS3年)
2010年12月4日	多摩市桜ヶ丘公園「どんぐり祭」	聞き取り	谷本寿男、漆畑智晴
2010年12月5日	多摩市バルケノン多摩めかい編み講習会	聞き取り	篠田真理子
2011年1月13日	恵泉女学園大学317	めかいについての講 習および実習	菊地直士江、篠田真理子、学生有志(HE1年)
2011年1月27日	恵泉女学園大学317	めかいについての講 習および実習	菊地直士江、篠田真理子、学生有志(HE1年)
2011年1月29日	多摩市桜ヶ丘公園ボランティア事務所	聞き取り	谷本寿男、篠田真理子、荒又美陽、遠藤由子 (IS3年)
2011年2月4日	恵泉女学園大学206教室	第二回研究会	谷本寿男、篠田真理子、荒又美陽、遠藤由子 (IS3年)
2011年2月18日	多摩市山王「小泉圭助氏宅	聞き取り	篠田真理子、荒又美陽
2011年2月24日	恵泉女学園大学自然観察林	比較画区の刈り取り	宮内泰之、篠田真理子

## 岩手県二戸郡一戸町鳥越地区聞き取り調査(2010年10月30日)

### 1. 鳥越もみじ交遊舎(鈴木隆館長から聞き取り)

#### 1) 鳥越もみじ交遊舎の概要

もみじ交遊舎は、地域活性化施設であり、公民館(地域の拠点)として5年前に農水省の予算(全体予算が15億円)を使って建設された。交遊舎に使われた金額は予算の1割程度である。もみじ交遊舎は、スズダケの伝承を目的としており、鳥越の竹細工はNHKのテレビ番組「ふるさと一番」や「こんなステキなっぽんが」でも取り上げられている。

鳥越の竹細工が注目されている理由は、比較的規模の大きいスズダケの産地としてめずらしいからであろう。スズダケ細工の産地は信州・松本や長野にも存在したが、全滅している(おとし)。山梨の河口湖・西湖では20人ほどの高齢者が行っている。御殿場は500人規模で米軍にも輸出していたが、現在はほぼ無くなった。スズダケは、温暖でも標高が高ければ成育し、伊豆、箱根にもある。

#### 2) 材料作りから編むまで

まずは、皮を小刀できれいにとる(出来上がりがきれいなものを作る場合)。荒いものを作る際は脱肉機で皮をとってしまう。次に、鉈(両刃)で目の真ん中から4つに割る。この際、1回目は頭から、2回目は根の方から割る(=竹浦木元)。ただし、手間ひまをかけない場合には、小割分割機(写真2-1)を使用する。肉取りでは、手製の機械(写真2-2)かモーターの付いた機械(写真2-3)を用いる。このモーター付き機械は、大正7年に信州の松本から手に入れた原型を模して鉄鋼所で作ったものである。信州のものはモーターではなく、足踏み式であった。この種の機械では、御殿場ものが一番良いものとされている。一方、丁寧なものを作る際には、口はぎで肉をとる。肉取りでは、8割が道具・機械を使用し、2割が鉈・銚を使った丁寧なヒゴ作りをする。肉を取った後は幅決めを行う。ヒゴの幅をそろえるために2枚の刃の間を通

し、両側を削る(写真2-4)。また、この際には目も削がれて無くなる。

もみじ交遊舎では、編み方は主に7種類あり、網代編みが4種類(一本三間飛、二本二間飛、二本三間飛、三本二間飛)、六つ目編み、四つ目編み、ざる目編み(ござ目)がある。このうち、網代編みの一本三間飛は鳥越発祥のものである。四つ目は「かぜとおし」と呼ばれ、ウニやどんぐりのあく抜きに使用する。また、網代の二本三間飛は行李を作る際に用いられる。そして、評価されているものが合わせ編みである。ヒゴをしなやかにして編まなければきれいな仕上がりにならず、穴久保ナミさんが作るものは仕上がりの良さが評判である。

### 3) 販路

現在は注目されていることもあり、竹細工は売れている。しかし、売れるものとそうではないものに差があり、買い物かごやザル、弁当箱は売れるが、屑かごや草木を入れるのに使われる壺型のものや背負いかごは売れない。注文は、小さな店や個人からのものが多く、現在は需要に供給が追いついていない状況である。

昨今の竹細工のブームの背景には、使い捨てへの反省から自然のものを選ぶほうという考えからではないか。特にもみじ交遊舎に来る人は、輸入品を使いたくないという思いがある。ただし、流行に乗っているだけの人ならば、いずれは飽きてしまうという恐れがある。

### 4) 作り手

現在50軒ほどの作り手がいるが、一人当たりの収入は1年で約30万円、時給にして100円ほどにしかならず、労働報酬がかなり少ないといえる。そのため、お年寄りの年金の足しにしかならず、若い人はやろうとはしない。もしも時給が300~400円に上がったのならばやっていたのではないかと考える。もみじ交遊舎に習いにくる人は、子育てが終わった人、定年になったという人で、特に60歳代女性が多い。60代からでも約20年は作り続けられるため、後継者は若い人でなくてもかまわない。生活が成り立つ収入にするには、芸術品のレベルのものを作れなければならず、若い人の職業にはどうしてもならないからだ。このことから、もみじ交遊舎の使命は、鳥越を産地として残すことと、竹細工からの所得を増やすことである。そのため、交遊

舎では業者よりも3割高い価格で買い取っているが、それでも相場よりは安い値段である。

### 5) 伝承上の課題

ヒゴ作りを簡易化してくれるのが、小割分割機や肉取り機であるが、そういう機械を作れる職人はもういないため、産地間での貸し借りで補うしか道がないといえる。

鳥越では男女両方ともが竹細工の仕事に従事し、昔は一家総出で行った。それは、スズダケが、近くに豊富にあったからであり、スズダケだから女性も扱えたと言えるかもしれない。

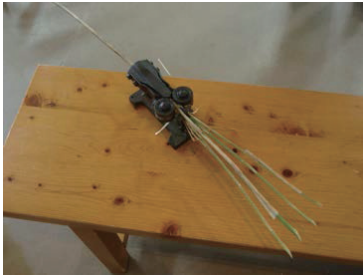


写真2-1 小割分割機  
(2010年10月30日撮影)



写真2-2 肉取り機械  
(2010年10月30日撮影)



写真2-3 モーター付き肉取り機械  
(2010年10月30日撮影)

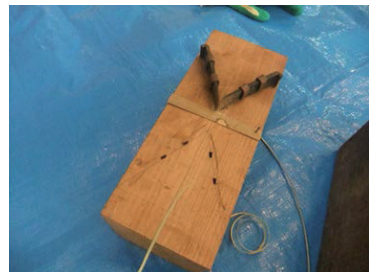


写真2-4 幅決めの道具  
(2010年10月30日撮影)



## 2. 竹細工穴久保(2010年10月30日、代表穴久保ナミさんから聞き取り)

### 1)材料

材料のスズダケは、柔らかいため使いやすく、近くの山に生えていたことから利用している。

### 2)作り方

最初に皮を取るが、表面が黒くなっているものは実が締まっていないため節で折れてしまう。次に節を刃で取るが、これは仕上がりをきれいにするためである。そして、目の真ん中から割る。1回目は頭から、2回目は根元から割る。肉取りと幅決めでは、叔父さんが作った“せん(銚)”(廃材と包丁の刃などを使用)という道具を使う(写真2-5)。だが、親の代までは口を使って割っていた。鉈(写真2-6)を使っての肉取りもあるが、今では、鉈が手に入らなくなってしまった。

### 3)製作時間

例えば、弁当箱では、原料取り30分、材料作りに1~2日かかり、ふち巻きを含め作り終わるのに全部で3日ぐらいが必要となる。8月以降から冬前にかけて原料を採り、割って乾燥させてから新聞紙に巻いて保管しておき、使う際には、水につけてもどす。冬から4、5月頃までは編む作業を行う。竹細工作りの手伝いは小学生の頃からやっており、100本皮むきをしてからでないと遊びに行けないなどがあった。作り方は母親から教わったが、説明してもらったのは1度のみで、あとは見て覚えた。



写真2-5 “せん”(道具)  
(2010年10月30日撮影)



写真2-6 鉈  
(2010年10月30日撮影)

### 3. 上平竹細工店（2010年10月30日、代表上平福也さんより聞き取り）

父親も一戸出身だが、戦前に八戸へ越し隣人から竹細工を学んだため、マダケを使用している。八戸では竹籠は水産物を入れるのに使われていた。しかし、現在はプラスチック製品が普及し、竹籠の利用は減少している。材料は業者に頼み、宮城との県境から仕入れている。ヒゴ作りなど全ての作業を手で行い、機械は使わない。編むことよりもヒゴ作りの方に時間がかかる。かつては、飼料(馬などの飼い葉)入れやベンチなどもつくっていたが、タケのベンチはここ2~3年作っていない。理由は、ホームセンターで安いものが売っているため(背負いかごも)である。作業で使う刃物は一戸の鍛冶屋に作ってもらっていたが、その方が亡くなったため、今、他の人を探しているところである。スズダケと異なり、マダケの肉は鉈の重みを使って割る(割く)。下からだと逆らうことになるため、頭から刃を入れる。

## めかい包丁製作過程の記録(2010年11月02日)

### 1. かじ福

相原文三氏(鍛冶業)の屋号。相原氏は昭和4年(1929年)生まれ。父の代からの鍛冶屋(東京都府中市八幡町1丁目11-1)。旧甲州街道(現在、東京都道229号府中調布線)に面して店舗があり、その奥に作業場があったが、店舗は1995年火災で消失。店舗があった場所は駐車場になり、現在は作業場だけが残っている。かじ福の看板が掲げられている。

### 2. 作業場の見取り図

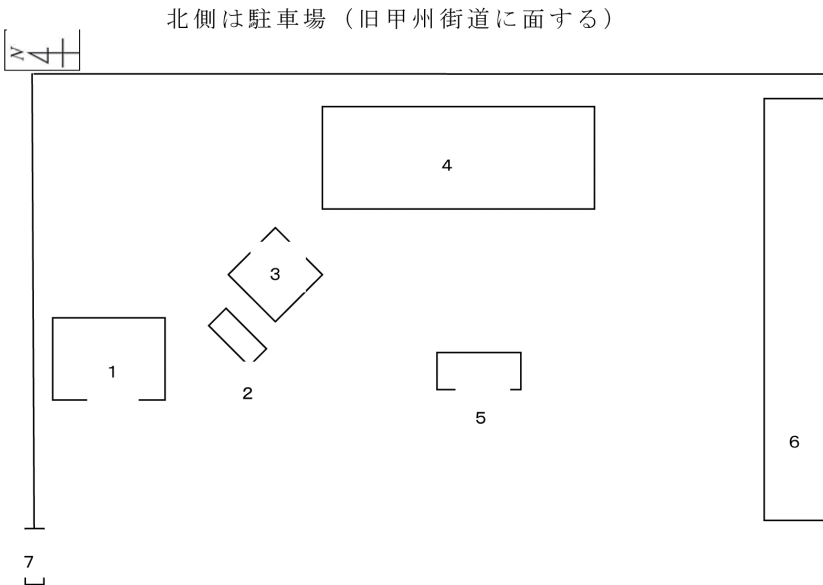


図3-1 作業場見取り図

1:鍛造用の機械、2:水盤、3:作業台、4:炉(コークスを用いる)  
5:機械砥ぎ器、6:物入れ棚、7:看板

### 3. 製作過程

#### 1) 刃金部分の加工



写真3-1 刃金部分への打ち込み  
刃金用の部材を  
必要なサイズにカットする工程

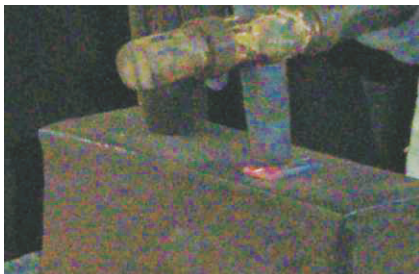


写真3-2 打ち込みの拡大



写真3-3 刃金の中央に切れ込み  
二つに割っていた

#### 2) 地金の割り込み



写真3-4 割り込みを入れる



写真3-5 熱しては割り込む



写真3-6 地金を挟んで右手で締める



写真3-7 割り込みの入った地金



写真3-8 地金を締める道具

### 3) 刃金の接ぎ合わせ



写真3-9 刃金と地金を熱する



写真3-10 熱した地金と刃金



写真3-11 刃金を挟み込む



写真3-12 接ぎ合わせ部  
(前図の拡大図)



写真3-13 挟み込んだ部分の鍛造



写真3-14 前図の拡大図



写真3-15 鍛造



写真3-16 ホウ酸





写真3-17 熱したままホウ酸をまぶす



写真3-18 刃金が継ぎ合わされる



写真3-19 拡大図



写真3-20 継ぎ合わせたものを熱して鍛える



写真3-21 機械による鍛造



写真3-22 機械による鍛造

#### 4) 切断



写真3-23 切れ込みを入れる



写真3-24 割る



写真3-25 割る



写真3-26 切断(右下に切断部)

#### 5) 茎の成形



写真3-27 茎(柄の中に入る部分)をつくる



写真3-28 へこみをいれる



写真3-29 茎(柄の中に入る部分)



写真3-30 茎を角にする



写真3-31 茎



写真3-32 反り



写真3-33 茎



写真3-34 先端部  
(めかい包丁独特の引っ掛け部)



写真3-35 先端部



写真3-36 左側に菜種油につけた槌



写真3-37 急冷後



写真3-38 茎



写真3-39 先端



## 6) 砥ぎ



写真3-40 機械砥ぎ



写真3-41 切れ味を確認



写真3-42 機械砥ぎ



写真3-43 先端(引っかけ部分)の砥ぎ



写真3-44 茎と刃の境の部分を研ぐ



写真3-45 前図に使用している道具

## 7)仕上げ



写真3-46 茎の先端を曲げる



写真3-47 前図の拡大図



写真3-48 柄に差し込み 差込は、  
茎に合わせて穴を調整



写真3-49 炭を擦り付ける



写真3-50 機械砥ぎ



写真3-51 刃が現れる





写真3-52 手で砥ぐ



写真3-53 柄に差し込み



写真3-54 完成

## 町田市別所の永井僭夫氏からの聞き取り調査(2010年11月8日)

### 1. 永井僭夫(ながい・とみお)氏(88歳、小野路小林さん宅にて)

町田市の別所の中村の東光寺観音様の下に住む。奥さん(12年前に亡くなった)が多摩市落合出身でめかいを作っていた。お母さんは相模原の出身で、嫁に来てからめかいを習ったようだ。

### 2. 小野路のめかい

めかいは、多摩では多く、小野路は少なかったが、ほとんどの農家でやっており、鎌倉街道沿いで40-50軒のうち、やってない家は15軒くらいしかなかったと記憶する。小野路は、今の永山6丁目ぐらいまでの広がりがあった。

めかいづくりは、冬の仕事で夜なべでやっていて、生活費になった。11月で通常の田畑の仕事を終え、12月は、めかいづくりの仕事にかかっていた。当時は、一人で1から10まではやらなかった。永井さんの妹と母親が編んでいた。小林さんの母親も、お客さんが来ても、お茶も入れてくれずに忙しいと言って、せっせと編んでいた。仲買さんが由木にいて、「今度はいつ来ます」といって帰るので、「メケエ屋さんが来る前にできない」といって夜中まで作っていた。

ふち巻き、スジ入れが永井さんの仕事だった。ヒネを作るのは、女の人の仕事で、永井さんは今日初めてヒネ作りをやってみた。

シノダケ採りは、男の仕事だった。また、麻生、柿生のほうに篠屋があり、シノダケを買いにも行ったし、売りにも来ていた。たけのこ取りのとき、ざるのスジにする分は、「これはいいね」といって残したりしていた。

### 3. めかいの種類

尺二寸のめかいには、ふちに篠竹が丸のまま入っている。大きいめかいは売り買いではなく、自宅では夏に梅干を干すなどで使っていた。

オオヒラというのは雑な編み方のもので、30枚1組となる。ジョウメズは60枚1組にしていた。ジョウメズのふちには、皮をとったあとのカラ(中身)の部分を入れたりした。

めかいには、他の編み方はない。マダケなどのタケを使うかご屋なら、ほかの編み方もした。図師にかご屋があって、注文を取りに来て、作って持ってきたりしていた。竹屋は専業で、寺などにモウソウチクを買いに来たりもしていた。

#### 4. 道具について

昔は乞田の、鎌倉街道下の右側に鍛冶屋があった。町田にもあった。高幡不動の三沢のほうに長く鍛冶屋があった。

めかい包丁以外には、長い包丁を竹やぶで使ったりしていた。めかいづくりではめかい包丁のみであった。当時は、金物屋でもめかい包丁を売っていた。今はどこにその金物屋があったのか、はっきりしない。

#### 5. 産業としての衰退後のめかい

多くの女性が、昭和40年ごろまではめかいをやっていた。小林さんの母親は、孫が嫁に行くときにも、自ら編んだものを渡していた。

サツマイモをふかしたら、めかいに入れて食卓に出した。あとは、サトイモを洗ったりするのに使う。うどんやそばをあげるのにもつかう。竹の製品は、プラスチックや金物とは違って、水の切れがよい

多摩地域の伝統文化のヨーカゾウにつかうめかいは、小林さんの母親は、ずっと毎年編んでいた。ヨーカゾウは、12月8日と2月8日に一つ目小僧が来て、履物にはんこを押さないようにつるす。はんこを押されると病気になるので、履物はきちんとそろえてしまう。タワラグミもつるす。大きいのではなくて、普通のざるをつるす。

#### 6. 伝承に関して

永井さんの意見では、一番大変なのは、ふちを巻いたり、スジを入れたり、男性がやってきた仕事。ふちを巻くのは、ななめにしておいて合わせる。太

さがどこも同じになるようにするのは、大変。ふちまき用は、篠も(太いものを使うので)違う。そのためのヒネをとるのも難しい。



写真4-1 聞き取りの様子  
(2010年11月8日撮影)



写真4-2 永井さんと尺二寸のめかい  
(2010年11月8日撮影)

## 宮城県大崎市岩出山聞き取り調査(2010年11月28日)

### 1. 大崎市竹工芸館(竹細工指導員千葉文夫さんから聞き取り)

#### 1) 竹工芸館の概要

竹工芸館は指導所であり、半分は地元以外から来る。7割は女性で、育児が終わったり、仕事が終わったりした人が習いに来るが、現在は空き待ちの状況である。平均1日(7時間)で1個を製作する。

#### 2) 材料

シノダケであり、メダケの一種である。細いが、スズダケとは異なり、佐藤庄五郎『図説竹工芸—竹から工芸品まで—』(共立出版)でも示されている。多摩のメカイに使われるタケとは似ているが、岩出山のシノダケの方は節が出ている。

材料はある程度山の中まで入り、節が長いものを探る。冬の間(12月頃)に採り5月までに乾燥させ、使うときには水につけて柔らかくする。すぐ使う場合も1ヵ月はおいてから使う。竹の状態を外に置き自然乾燥する。これは、ヒネで置いておく方が悪くなるからである。また、スズダケの場合、すぐに皮を取って乾燥しないと黒・黄色に変色してしまう。使うのは1年もののシノダケだが、例外的に、大きいものを作る場合は、強度のために2~3年ものを使用する。だが、それも側面のみで、ふちは1年もののみ使う。

材料を探る際には、竹質の良いものを選ぶ。堅いものと柔らかいものの中間の堅さで、しなりがあるものが良いものである。また、曲げた際4つに割れるものは良い材料である。約2m50cmの長さのもの(2m50cmというのは天井の高さの関係から)を山からおろし、同じながさのヒゴを作る。

力竹には同じシノの蔓を使うこともあるが、モウソウ、マダケは使わない。力竹を入れるのは8~9割が男性の仕事である。かつてはマダケで背負いかごやかよいかごを作る人もいたが、現在はいなくなってしまった。また、大きいかごは男性にしか作れず、年配者はだんだんと太い竹が割れなくなるた

め、細いスズダケを扱う人もいる。目の細かいものを作る際にもスズダケの方が良い。

### 3)起源

伊達政宗が仙台に移る前に12年間いたのが岩出山である。300年前、4代目城主伊達村泰公の時、家臣が内職として竹細工をするのを見て、伊達村泰が武士の手仕事として奨励したことが始まりである。何か手仕事をしなければ食べていけなかったため、この竹細工が奨励され、京都から職人を呼び寄せて広められた。竹細工のほかにも、今地元の特産品となっている酒まんぢうや凍り豆腐、納豆も同じように奨励で始まった。

奨励として始まった最初の頃は、京都からきた職人に教わったため、マダケで作られていたが、原料のマダケを京都から仕入れてはやっていけず、だんだんとシノダケを使うようになった。それに伴い、目かご、米とぎざるといったかごやざるとも、大きいものから小さいものへと移行した。

江戸時代は男性、特に侍の仕事であったが、明治からは主に農家の女性の仕事となった。生活をやりくりするには丁度良い内職となったためである。男性は、仕事がないときや、出稼ぎに行かないときに行った。しかし、皆が農閑期に作るため、必然的に価格が安くなるということがあった。

### 4)作り手

現在、作り手は地元には40~50人いるが、すでにやめている人も多い。また、この数は、作れる人、作ったことがある人の人数であり、作っている人ではない人も含んだ数である。ちゃんと作れる人は80歳代に多い。過去に多い時は作り手が1000人ほどいたが、だんだんと減少してしまった。なぜなら、竹かごは昭和30年代には需要が無くなったうえ、必要な場合も再び購入するまで期間があるため、他の仕事に移った人は竹細工に残れなかったからである。昔は1日何個というノルマがあったため、作り終わらなければ、夜も返上してやらなくてはいけなかった(写真5-1)。

### 5)原料採り

男女両方がおこなう。自分の敷地だけでなく、共有の場などでも原料を採っていたが、見つかると没収されることもあった。また、かつては作る人が多かったため、タケが不足する場合もあったが、原料を採れなければ嫁が



姑に怒られたという話もある。現在は作る人が少ないため、散らかさなければ自分の敷地以外のところでも採っていい。竹工芸館は、現在では主に自然公園(いこいの森)から調達している。

#### 6) 編み方の種類

岩出山で代表的な米とぎざるは、底を網代編み、側面をざる編みにしている(写真5-2)。水切りが内側であるため、表皮の方を内側にもってくる。また、底だけではなく側面も網代編みのものもある。網代ざるは、こしあんに使う。このざるは、お米を洗うには目が荒く、コメ粒が網目に刺さってしまう。編み方は六つ目と網代の2つに分けられる。六つ目は、基本的な編み方で、やり方を覚えればできるが、作る人は全体の1~2割である。これに対して、網代では、四角い底を立ち上げるために時計回りに立ち上げる技術が必要となる。

ざるは痛みが早いので、一軒の家庭で3~6つ持つことが多い。また、目が細かいため乾くのに時間がかかり、朝使ったものは夜使えないため、多くの家庭では多数ざるを所有している。標準的なざるを応用して、食器の水切りに脚をつけたものや、蓋を付けてお櫃にしたものもある。

#### 7) 道具

鉋は、片刃、両刃の両方がある(写真5-3)。現在では、鉋を作れる人が岩出山にはいないため、刃物を作る町である加美町や山形に製作を依頼している。また、鉋は鋼が入り、焼きが硬いものであれば、自分で使いやすい形に加工する。柄と刃をとめる金具がついているのは、使い込むうちに柄が取れてしまうためであるが、多摩のめかい包丁はその金具がついていないため、使ううちに刃が取れてしまうかもしれない。岩出山では、ざるのふち巻きの芯にマダケを使うため、留め具が付いていないと、だんだんカタカタしてきてしまう。柄に関しては、市販のものを使うなら、重さが一番ある金づちのものを使用している。

両刃の鉋の値段はそれぞれ、10年以上前から使っているものが約6000円(刃だけ)、片刃のものは約2600円、新しい両刃のものは約2500円(加美町中新田が製作)である。かつては鉋一本で全てをやっていた。刃を、先端は切れて柄の方は切れないように作り、切れないところでふく取りや割る作業を

すれば鉋一本で済んでいたからだ。しかし、今はあると便利ということから、鉋以外にも、剪定ばさみ、ニッパー、プライヤーなどを使っており、徐々に道具数が増えている。幅決めは道具“ヒコ(引刃)”は、刃を八の字にして土台に入れたものである。作るものによってヒコの幅が異なるため、数種類のヒコを使いわけている。

#### 8) 作り方

まずふくを取り、一度磨いてから割る。割る際には上から目の真ん中になるよう割り、下はつなげたまま4つに割りこみ、最後にばらす。次に、へげ取り(肉をはぎとった皮)を行うが、岩出山では口を使ってはぐ(写真5-4)。一度機械も作ったが使い物にならなかったため、現在も手で行っている。一通りの作業をできるようにするまでに2~3年はかかる。

#### 9) 販路

現在は売れており、注文の方が多いくらいである。おそらく、他の産地がやめていっているからではないかと考える。大口(定期的に何十、何百個)の注文も依頼されるが、生産が間に合わないため、それらは全て断っており、ほとんどは小さいお店からの直接注文か、個人からの注文だけである。また、注文は全国規模になりつつあるが、主には関東が中心である。広島などからも時々注文が来るが、大抵は関西までいくと売れないため、名古屋辺りまでである。以前九州(福岡)で物産展を行ったが見向きされず、他の場所の2日分を1週間かけて売ったという具合であった。関西はマダケの文化であるため、細竹のものは売れないと思われる。

最近ではテレビやラジオ、雑誌、新聞に出演していることもあり、それらの影響もあって売れている。年間10回ほどは取材を受けており、少なくとも3回は出演している。以前「ズームイン朝」の“こだわりの逸品”で米とぎざるが紹介され、その際は100個以上を捌いたこともある。主に売れるものはざる、めかごである。良いもの志向、自然志向と、他の産地が消えていっていることから売れているのではないかと思う。購入者は女性が多く、使用は台所・リビング周辺であろう。

小売りのざるの値段は約2,000円である。ゼロがもう一つ増えれば竹細工だけで食べていけるが、それでは売れず、値上げすることはできない。近

隣のお店で売っているものの方が値段は安く、工芸館のものの方が高い。また、工芸館では組合で作ったもの全てを買いあげ、売上は配当するかたちをとっている。



写真5-1 過去の新聞記事  
(2010年11月28日撮影)



写真5-2 代表的な米とぎざる  
(2010年11月28日撮影)



写真5-3 鉈  
上から岩出山の2本両刃、片刃  
一番下は多摩のめかい包丁



写真5-4 ヒネづくり  
(2010年11月28日撮影)

## 多摩市山王下小泉圭助さんからの聞き取り調査(2011年2月18日)

### 1. 母親とめかい

「落合地区多摩ニュータウン開発協力者親睦会」(ニュータウンに土地を提供した人の会)の会員が、昔の写真などを持ち寄って作った記録の『写真集 落合の移り変り』がある。そこに小泉圭助さん((昭和7年生まれ)のお母さんであるソノさん(写真6-1、小泉さんの25歳上)の写真がある。朝日タウンズに載ったときに原版をもらった。彼女は地付きの娘であり、子どもの頃からメカイをすることができた。旧住民と新住民のコミュニケーションのために永山児童館で教え始め、そこでは矢滝さんという女性がかかなりうまくなった。小泉クニさんは、大塚から嫁に来た。やはり子どもの頃からやっていた。

### 2. めかいの歴史

めかいの全盛期は大正時代である。八王子のコビキ、片倉の宇津貫というところから始まった。大規模農家(2-3町歩以上)は、手作業はやらないので、小さいほうの農家でやっていた。山林を持っていれば、木炭も作れたので、持っていない農家の仕事だった。

八王子の東中野にいた小谷田さんなどの仲買が、神田や築地の雑貨問屋に卸していた。大八車に乗せて運んだ。横倉新吉さんも大きな仲買で、めかいの出荷の写真は横倉さんの落合の店である。

ニュータウン開発後も、熱心な人は作っていて、買いに来る人もいた。小泉アイ子さんは、東中野のやついりというめかいのメッカであったところの人で、万能選手である。全工程を一人で作ることができる。目が粗いチュウヒラ・オオヒラは、八百屋さんや魚屋さんのお盆と暮れに配った。アイ子さんのところなどは、この種類の本場なので、年末は寝る間がなかった。

### 3. めかいの原料とめかいづくり

昔は、周辺だけでは篠は足りず、御殿峠まで篠伐りに行ったことがある。そこでは、山が広いので、十分見つけることができた。北傾斜の日陰育ちが長いしやわらかい。日当たりが良いところは、短くて硬いて色がついてしまっている。入って伐っても怒られなかった。底と、横回しと、フチまきと、篠の種類は違う。多摩ニュータウン開発後は採れるところが少なくなっている。

ここで生まれ育つと、見よう見まねで、できるようになった。へぐことは自分にもできない。短いのは歯で、長いのは方で押さえてへいだ。

今残っているめかいは、お勝手に使うもの。きれいなものは、シノダケが冬眠しているときに採った。9月の下旬から1月。自家用には採る時期もこだわったが、売る用のものは、気にしていたら商売にならないので、季節ではなくても採っては保管していた。春は材料作り、ひねまで作って干しておいて、需要のピークの12月に備えた。



写真6-1 小泉ソノさんの写真とめかい