

しずおか文化の祭典 '95参加

三島市郷土館

企画展 米作りのくらし

平成7年11月19日～平成8年1月28日



昭和20年代 山田の田植え風景

● 開催主旨 ●

米は日本人の主食です。私たちの日常生活から、米を切り離して考えることは出来ません。毎日の三度の食卓においても、また酒のように米を原料とした食品類においても、何らかの形で、日本人の生活は米と結びついています。歴史的にも、米が重要物資の地位を占め続けてきたことは、かつて米が年貢の基本穀物とされてきたことでも理解できます。

このように、日本の経済と、食生活を支えてきた米作りが日本の農業の中心であったことは言うまでもありません。米作り農業（稲作）の歴史は古く、人間が水利を生かす知恵を持ち、台地から低地へと移動定着をはじめた弥生時代が始め

だといわれてきました。

また、永い稲作の歴史は、日本人の生活にも大きな影響を与えました。春先から秋の終わりまでのほぼ一年間をその生育に必要とする稲作は、人々の一年の生活時間を規制し、日常生活のリズムを構成しました。今でも各地の農村で傳承されている年中行事の数々は、その大部分が稲の生育に合わせて行われる行事である点を見ても、稲作と人の生活との関係の深さが理解できます。

本企画展では、この米作りに関わる人々のくらしを、農具や年中行事で展示してみます。

三嶋大社「お田打」の所作に見る

米作り

(静岡県指定無形民俗文化財)

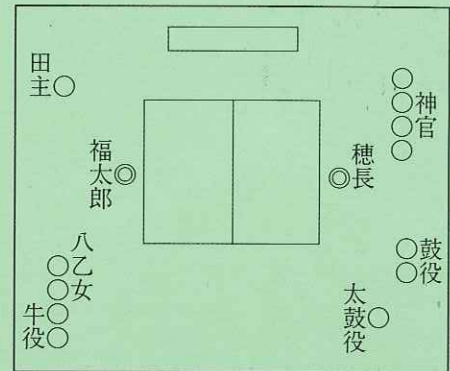
「お田打」は「田祭」とも呼ばれ、伊豆一ノ宮であった三嶋大社の「舞殿」で、正月7日に演じられる民俗芸能である。

室町時代以前からの伝統があり、かつては旧暦1月6日の深夜、最も寒い時期に演じられたという。

これは各地に伝わる「田遊び」「お田植祭」「御田」などの伝統行事と同類のもので、稲作の一年の初めに神前で稲作過程を模擬的に演じて豊作を祈願する「予祝儀礼」にあたる。

「お田打」は舞殿中央に薄縁2枚を敷いた田所を水田に想定し、穂長(翁の白仮面)・福太郎(翁の黒仮面)の両役を中心として正月の田打ち、苗代作り、葦草敷き、種蒔き、鳥追い、雨乞いまでを演じる。

この日、伊豆一円から多くの参拝者が集まり、豊作祈願の行事として年々盛んとなっている。



「お田打」の主な農作業所作



1. 舞殿上の配置 (右上図)

お田打は境内にある舞殿上の中央に水田を仮想した薄縁2枚を敷いた田所を設定して行われる。田所を中央に、演じ手は四方に着座する。

2. 諸役

諸役には穂長、福太郎をはじめ、田主、八乙女、太平役、行器役、なかさし役、牛役、鼓役、太鼓役などがある。

3. 装束

装束は各々が衣装を着て、舞殿に上がり、穂長、福太郎などには舞殿上で仮面付け役が面を付ける。

4. 諸道具

行器、鍬、鳥追棒、鼻竿、扇子、葦草、福種、白苧、高坏、神酒、鏡餅、没紙傘など

1 田(苗代)を回って祝す

薄縁2枚を敷いて模した田所(苗代)の周囲を、穂長、福太郎の二人が、鍬を担ぎ、柄を扇子で打ちながら3回まわる所作。これから苗代となる田を祝し、苗の無事生育を祈願する。



2 田打ち始め

穂長、福太郎は、二人揃って、田所の中央で鍬を打ち下ろし、苗代の打ち始めの儀式を行う所作。ここでは実際の耕作は行われない。一鍬、二鍬、三鍬と土を起こして祝う儀式で、年中行事のウナイゾメにあたる。



3 牛で田を起こす

福太郎がハナドリを行い、穂長が餅を持って牛のあとに続く田起こしの所作。一同は田を3回まわり、最後に牛が「もー」と鳴く。いよいよ、本格的に苗代作りが始められる目出度い儀式で、お供え餅は田に供えられるものである。



6 福種蒔き

お米の入った種桶おけを小脇こわきに抱え、穂長、福太郎は歌いながら種を蒔き、田を3回まわる。準備万端整った田には種粉こみが蒔かれる。お米は、やがて苗となり、稲となり、収穫をもたらしてくれる福の種とみなされる。



4 ヨシクサ敷き

松葉をヨシクサに見立て、穂長、福太郎は田の周囲を歌いながらヨシクサを蒔く所作をし、田を3回まわる。ヨシクサは緑の有機肥料である。起こされた土はやせているため、木の芽や草を刈って田に敷いて肥料としたものである。



7 鳥追い

田(苗代)では、穂長、福太郎の二人が鳥追い棒たかを叩きつつ、諸神の名を列挙して害鳥を追い払う所作を行う。大事な福の種が鳥に狙われるのは、種蒔き直後のことである。現在でもヤコメ(焼き米)をミノクチに置く習慣がある。



5 オオアシ踏み

穂長、福太郎は、足にオオアシを付けた姿を真似、歌いながら、敷き込んだヨシクサを土中に踏み込んで行く所作で、田を3回まわる。オオアシ(田下駄)の役割は肥料となる草などの踏み込みのことで、フンゴミなどと呼ばれる。



8 雨ごい

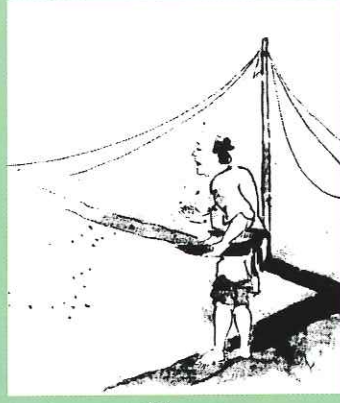
乱打する太鼓の音と共に、穂長、福太郎、八乙女、諸役たちが、田主の扇動に乗って田の周囲を回る所作を行う。苗や稲の生育にもっとも大事なことは天からの恵みの雨である。打ち鳴らされる太鼓は雷鳴であり、没紙傘が雨を象徴する。

米作りの一年

昔の米作り



田起こし
 鍬(風呂鍬)による田起こし
 (三島宿風俗絵屏風)



種蒔まき
 苗代に種籾をまき、苗を育てる



犁で耕す
 牛馬は大事な労働力だった
 (三島宿風俗絵屏風)

年中行事

正月
 ウナイゾメ(2日)
 初山(4日)
 三嶋大社のお田打、七草(7日)
 初寄合(11日)
 小正月、ドンドン焼き(14日)
 二十日正月(20日)

2月
 次郎一日(1日)
 節分、ヤッカガシ、大山講(3日頃)
 初午(月の最初の午の日)

3月

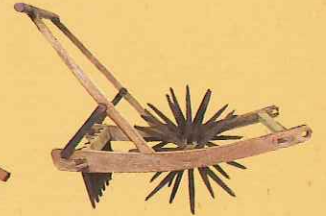
昔の農具



草刈り鎌
 刈り取られた草は牛馬の飼料とされた



風呂鍬
 台(フロ)部が木製の古い型の鍬



ハッタンマンガ(八反馬鍬)
 荒起こしした土を細かくした主に裏作用だった



麦や前年の稲の株起こし
 株切り



鍬
 土起こし、畦づくりと多く用いられた



のう能
 粘り気が多い土の荒起こし用



犁
 牛馬にひかせ、田畑を耕した

古くから日本の基本的な生業だった米作りは、人々の一年のくらしにも大きな影響を与え、年中行事の多くは種籾、苗代の世話、稲の生育、米の収穫などの米作り過程に合わせて行われてきました。また、米作りに使われた農具類は発達をとげましたが、その動力源はほとんどが人力でした。昭和に入り、ガソリンや電気などを利用した動力化が試みられ戦後になってから本格的に普及しました。ここでは、昔の米作りの生活と現在とを比較し、合わせて農具の発達も概観してみました。

現在の米作り



種籾を田植え機用の箱にまき、苗を育てる



耕うん機による代かき



代かき

牛馬にマンガ(馬鋤)をつけて田の土を細かくする
鼻取りは子供の仕事だった (昭和20年代)



代ならし

田の面に高低ができないようならす



田植え

農家がイイ(共同)で行った
田植えの女性をソートメ(早乙女)さん
とよんだ (昭和20年代)

4月

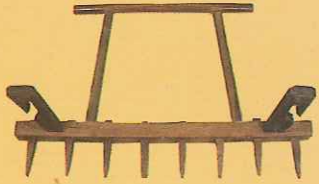
馬頭観音講(18日)

5月

端午の節句、モチグサ、
ヤコメ(4日~5日)
川ざらい(10日過ぎ)

6月

田植え(中旬過ぎ)
マンガ洗い(末頃)



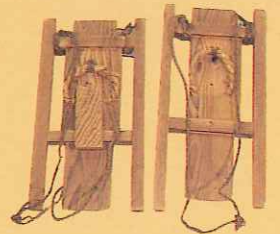
マンガ(馬鋤)

牛馬に付けて、田の代かきをした



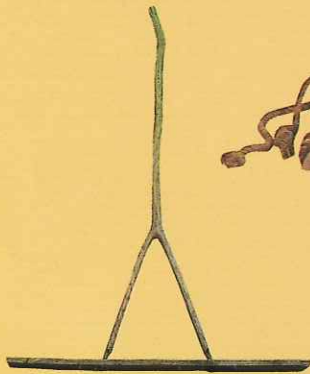
ナラシ

田植えの時、田をならす



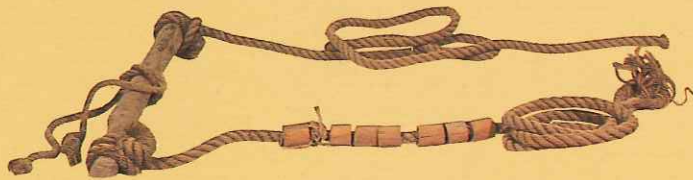
田下駄

田植え前の田に肥料となる草(緑肥)などをふみ込む
オオアシと呼ばれる



シロナラシ

田植え前の田を平らにする道具



ヒキツナ

マンガ(馬鋤)等を牛馬に付ける綱



縄張り棒

田植えの時、苗と苗の間隔を一定にそろえる縄



なえ
苗

かご
籠

田植えの時、苗を入れて運んだ



田植え機による田植え



鳥を追い払うカカシ、昔と変わらぬ風景



稲刈機による稲刈(1条刈)



水かけ・田の草取り・施肥

夏場の田の管理が収穫に影響を与えた
日照りの年は水争いが多く起きた

(三島宿風俗絵屏風)



稲刈り

(三島宿風俗絵屏風)



稲干し

刈り取った稲をウシ(はざ)にかけ干す

7月

お天王さん・祇園さん
(上旬)

8月

七夕(7日)
三嶋大社夏祭り(15~17日)

9月

風祭り・二百十日(上旬)

10月

北沢の田ごてがり
小沢の田の神送り(旧暦9月30日)
各地の氏神祭り(15日頃)



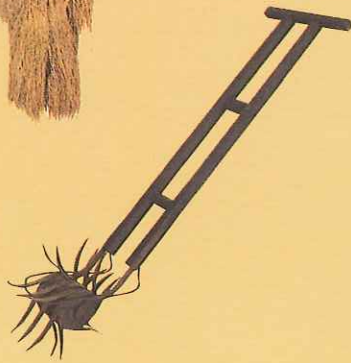
がさのみの
スゲ笠・蓑
雨降りの農作業
に使われた



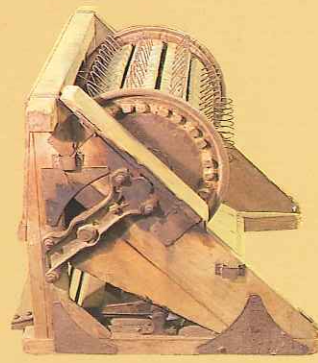
がま
ノコギリ鎌
(稲刈り用)



千歯コキ
もみ
穂から籾を落とす脱穀道具



田ころがし
ころがして稲の間の草取りをした



足ぶみ脱穀機
千歯こきが改良され、歯がドラムについて回転する



ナラシ
庭先でムシロに干したもみ
豆をならす道具



脱穀機
もみ
稲から籾を落とし袋づめされる



コンバイン(2条刈)
稲刈りと脱穀と袋づめが一度にできる



大型コンバイン(6条刈)
専門業者の機械、作業が非常に早い



稲こき

千歯こきの鉄の歯に穂をはさんで脱穀する



選別

箕とムシロを使い、^{もみ} 籾とゴミ等に分別する
(三島宿風俗絵屏風)



水車

^{もみ} 籾すり・精米は水車の力が用いられた
(三島宿風俗絵屏風)

11月

えびす講
(旧暦 10月20日)

12月

正月準備(中旬過ぎ)



み
箕



扇風機の風で^{もみ} 籾とゴミ等に分別する



せん
石
ど
お
し

玄米とくだけ米・青米を選別した



扇
風
機

風を起し、分別する



とう
唐
箕

羽根を回して風を起し風力で^{もみ} 籾とゴミ等に分別した



から
唐
臼 (籾すり臼)

上臼と下臼の2体から成り、接触面に
細かい溝が刻まれ、^{もみ} 籾を落とすと籾殻と
玄米に分かれる



乾
燥
機

^{もみ} 籾を温風で乾燥させる

^{もみ} 籾すり機

籾を落とし玄米にする
専門業者が機械を運搬し
農家の庭先や田で作業している



イネの先祖 — 日本の米のルーツを探る —

〔資料提供 国立遺伝学研究所育種部〕



ナイジェリアの北部。ニジェール河の内陸デルタ地帯で、雨期には水が1 m以上になるので、「浮イネ」の品種が栽培されます。収穫期には水がひいてイネは倒れ、穂首だけ立つので穂刈りします。



インド型の品種。香りがする品種で、小さい虫がよく集まります。



インドのオリッサ州の高地にある池に自生する野生イネ。アジアの栽培イネ（オリザ・サティバ）の直接の祖先種です。オリザルフィボゴンという種類。



赤米の稲穂と精米した赤米

あかまい 「赤米」—— 日本の米の先祖

静岡県で米作りが始まったのは約2000年前ですが、この頃栽培されていた米が赤米であったか白米であったかはっきりしていません。

しかし、野生種のイネ「赤米」から現在の白米・ウルチ米が派生したことは遺伝子学的にも裏付けられています。

赤米は種ヶ島・島根県などで門外不出の米として栽培され続け、多くは神前に供える米でした。「赤」色が特別な色として神聖視され特別に保存され続けたものでしょう。

米を食べる

米は主食と言われ、日常では炊いて食べることが習慣となっていますが、古くはさまざまな米の調理法があり、食べ方も米に対する考え方も現在とは異なるものがありました。

米を煮たり、蒸したりして食べることは炊くよりも古い調理法だとされます。発掘される古墳・奈良・平安時代の遺物に「甑」(こしき)という底に穴のあけられた器がありますが、これは古代の人々が米を蒸して調理するための道具だとされます。現在でも、ハレの食べ物となる餅や赤飯は米を蒸して作られますが、古代の調理法の名残だと考えられます。

赤い飯を食べることは日常的なことではなく、誕生、祝言などの特別な祝い事に際するハレの日に食べられますが、このことは赤という色が人をいきいきとさせる意味を持っていること、理由のほかに、古代の米の種類が赤米であったことに由来するものといわれます。

米を蒸すことから調理を一步進め、ついたり・潰したりして作る餅やぼた餅もハレのための米の食べ方です。正月のお供えや彼岸・盆のどのぼた餅がそれにあたります。米の粉から作る団子も特別な食べ物と言えるでしょう。

そのほかの米の加工品に酒があります。酒は主に神に供える食品とされ貴重なものでした。人々は神に供えた後の「御神酒」を、祭りの後に分け合って口にすることが出来ました。以上見てきたように、現在とは比較にならないほど貴重だった米は、さまざまな調理法で加工され、神に供えたり、ハレの日に食べたりという特別な扱いをされたものです。



白米ごはん



赤飯



もち

企画展 「米作りのくらし」

平成7年11月19日

編集 三島市郷土館
〒411 三島市一番町19-3

楽寿園内

TEL (0559) 71-8228

FAX (0559) 81-3730

発行 三島市教育委員会