

富士・沼津・三島 3市博物館共同企画展

会期

平成15年

11月16日(日)~

平成16年

2月22日(日)

三島市郷土資料館

(市立公園 楽寿園内) 三島市一番町19-3 ☎055-971-8228

企画展関連講演会

11月30日(日) 14:00~15:30

テーマ 竹の現状とこれからの活用について

講師 柏木治次氏 (富士竹類植物園事業本部長)

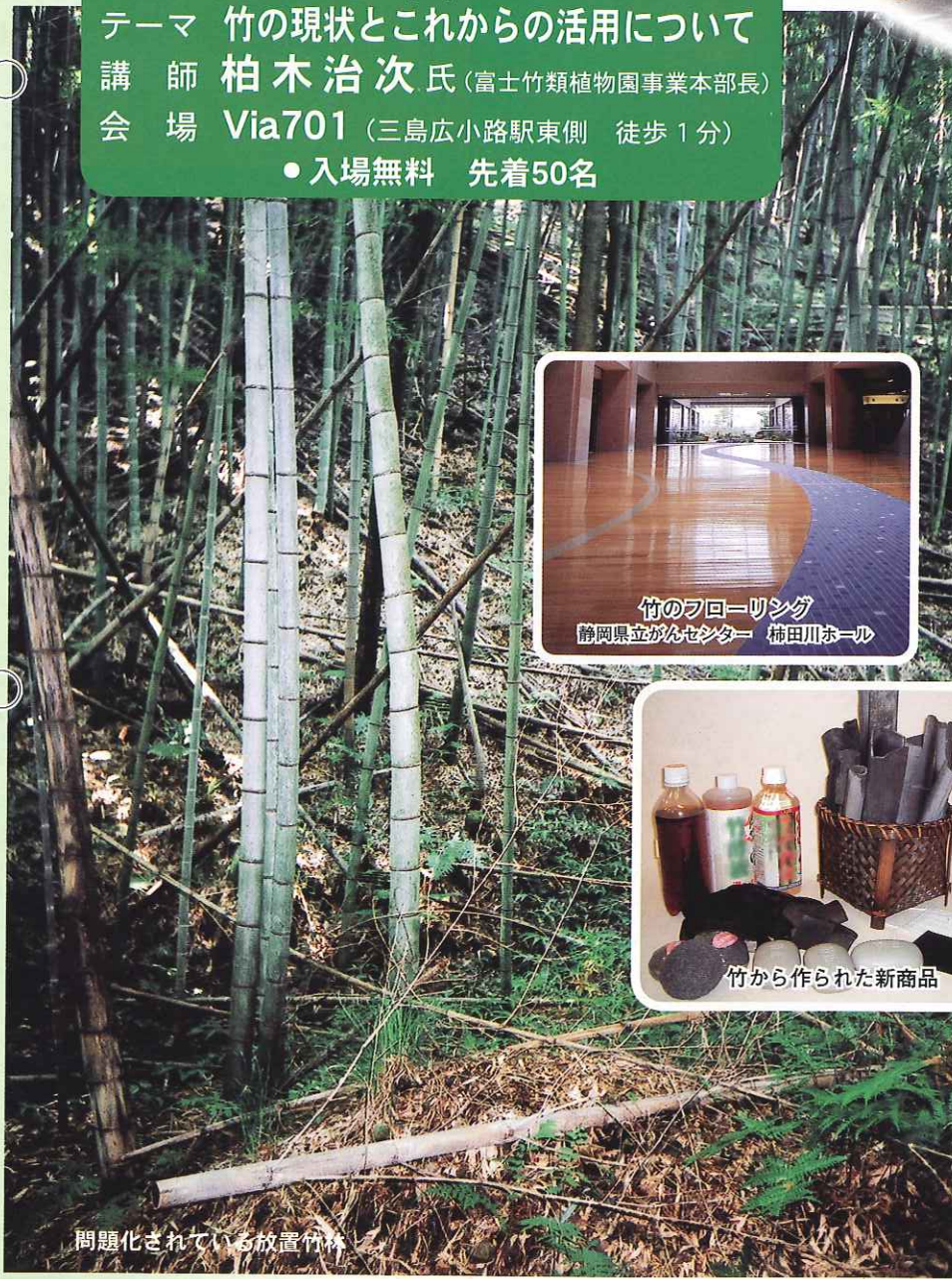
会場 Via701 (三島広小路駅東側 徒歩1分)

● 入場無料 先着50名

竹の今昔物語



整備された竹林



問題化されている放置竹林



竹のフローリング
静岡県立がんセンター 柿田川ホール



竹から作られた新商品

開館時間 9:00 ~ 16:30

休館日 毎週月曜日、祝日の翌日、年末年始 (12月27日~1月2日)

主催 富士・沼津・三島 3市博物館連絡協議会

くらしの中の竹

しまう・はこぶ

弾力性に富み、丈夫で軽い性質の竹は、縄文時代以来、籠類の材料として使われてきました。特に収納や運搬に際しては、衣類・書類などを収納する行李や籠類、背負ったり天秤で担いだり腰に提げたりしてものを運搬する籠類などのように、日々の暮らしの中で欠かせない存在でした。



しまう

竹行李（富士市立博物館蔵）
竹行李づくりが盛んだった根方街道沿いの集落で使われた行李。衣類の収納に使用した。



身につける

竹皮ゾウリ（富士市立博物館蔵）
上履きとして室内で使用。



はこぶ

マキヤマでのシバカキ
（富士市穴原・平成6年）
マキヤマ（雑木林）のシバ（落ち葉）をクマデで集めてショイカゴで運ぶ。

にる・たく・まかなう

むかし食事のしたくや、食事をとったオカッテ（勝手）やデヤアドコ（台所）には、実にたくさんの竹から作られた生活用具がありました。

まさに日本の食文化は、竹が担っていったといえるかもしれません。



にる・たく

ヘツイ（かまど）のまわりには、スミイレ（炭入）、ヒフキダケ（火吹き竹）、ウチワ（団扇）がある。セイロ（蒸籠）のス（簀）も竹製。



すくう

壁や棚には野菜や米などを水洗いした後、水切りをしておくさまざまなザルがあった。柱などにはシャモジなどをさしたシャモジサシ（杓文字差し）がかかり、竹の杓文字、菜箸、ササラ（籠）がささっている。



まかなう

夏の食膳のまわりには、竹を編んだメシカゴ（飯籠）があり、ご飯を冷まし腐りにくくする利点がありました。料理に彩りを加える巻き寿司に使う巻き簀、串も竹が素材である。

（三島市郷土資料館展示室内）

米・野菜

古くから竹や笹は有用な植物として利用され、農耕が発達した弥生時代からは、竹で作った籠・箕・笊などが次々と現れ、生活用具として広く使用されるようになりました。農耕用具はもちろんのこと、運搬具や貯蔵具としても、軽くて丈夫な竹製品は重宝され、それは金属製品や化学製品が導入された現代でも使われています。

米作りでは、最近ではほとんど見られなくなってしまったものの、田植え時の苗運びの際には、パイスケやナエカゴといった竹で編んだ籠を用い、籾の選別の際には箕が使用されました。また、稲刈り時期には、ウシ（場所により、呼び名は様々）と呼ばれる竹で組んだ棚を作り、そこに稲を掛けて干しました。

また、野菜を作る際にも、竹は支柱や風除けの垣根として利用されています。中には、ビニールハウスの骨組みとして加工されたものもあります。



パイスケで苗を運ぶ



野菜の支柱（沼津市大平）

製茶用具

富士市内では主に富士山南麓の大淵方面おおぶらや愛鷹山麓の根方方面あしたかさんろくなどで茶が栽培されています。チャバサミが普及する前は、摘んだ茶葉は手元近くに置いたビクに入れ、一杯になると茶畑の端のチャカゴに移して運びました。摘み取ったばかりの生葉むを蒸らさないため、またたくさんの生葉を入れても重くならないように、軽い竹材で編んだ通気性の高い籠類が重用されたのでしょう。



オチャツミサン
（大正～昭和初期）



オチャシと製茶用具（明治時代）
フルイヤミなど茶の加工に使われる
道具が見える。



ビクからチャカゴへ
（富士市大淵・平成6年）

おもちゃ

昔の子供達は遊びながら、自分達の手でおもちゃを作り上げたものでした。その材料になったのは主に竹で、これは竹が身近なところにあり、性質的にも比較的柔らかで細工しやすかったということがあります。男の子は、竹トンボ、竹馬、チャンバラごっこはの刀、凧などを作り、一番を競い合って遊びました。また、虫籠、鳥籠などの竹籠も自分達で作りました。



竹笛で遊ぶ

縁日えんにちには竹鉄砲はが売られ、その頃になると、竹鉄砲が流行ったそうです。女の子は、平たく切った竹の棒を使って遊ぶ竹ジャンメなどをして遊びました。

また、笹を使って笹舟を作り、小川で競走したり、葉を唇に当てて吹く笹笛も作りました。



風車で遊ぶ

職人の技

竹籠

富士市間門の竹籠職人（明治36年生まれ）は、17歳からおよそ80年にわたり竹籠類を製作してきました。チャカゴをはじめとして、シバカキカゴ、メカゴ、ミ、イザル、ソバアゲザルなども注文に応じて作ってきました。働き盛りの頃は、編む工程だけで1日2つほど作ったそうです。

竹は近くの竹藪や愛鷹山に自生するものを冬期（11月～2月）に伐り出したり、注文主が持ち込んだりして入手したそうです。近年はモウソウチクが主に使われましたが、男性が若い頃はマダケやハチクがよく利用されました。イザル類には戦前はススタケ（スズタケのこと。当地ではコリダケとも呼び竹行李の材料によく利用された。）を、戦後はススタケが減ってしまったのでメジロツペギ（ササダケ）やヤダケも利用しました。この職人の竹籠は間門をはじめ大淵・今泉・吉永など富士市北東部の茶栽培が盛んな土地で主に使われました。



ススタケ（沼津市足高・平成15年）



竹籠職人の道具（富士市立博物館蔵）



竹籠づくり（富士市間門・昭和62年）



竹行李づくり（『郷土誌須津』より）
根方街道沿いの集落では、戦前まで竹行李がよく作られました。

三島傘



和傘職人（三島市碓井傘屋）

和傘といえば「蛇の目傘」「番傘」「羽二重傘」「日傘」「舞踊傘」「野点傘」などがありますが、三島の和傘は特に「番傘」で有名でした。原料は箱根山地から採られるマダケと三島内外で生産される和紙を用いて作られ、伊豆の温泉場にある旅館や料亭などへ出荷されていました。

「番傘」は「蛇の目傘」に比べ簡素でゴツゴツと骨太なため、節と節の間隔が広く丈夫かつ比較的手に入りやすいマダケが使われました。また、三島ならではの豊富な湧水を利用して竹を水に浸し、柔らかくし細工しやすくしていたようです。

洋傘の普及と共に、和傘は使われなくなり、残念ながら現在では三島傘を製造する店は残っていません。



和傘職人の道具
（三島市郷土資料館蔵）



和傘を干す様子（昭和59年）

人々の知恵

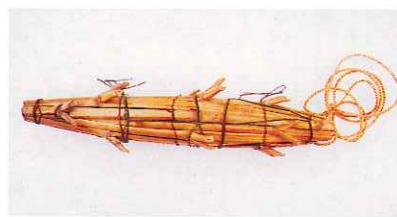
漁具

漁はいろいろな方法で行われます。同じ魚を捕るにも、網を使う時あれば、竿を使った釣りをする時もあります。どの漁具を用いるかは、漁を行う人の経験や知識により多少変わります。しかし、最適な漁具が用いられなければその成果は期待出来ず、人々はその生活の中で、効率の良い漁具を次々に作り出してきました。竹は、このような漁具の材料にも使われました。



大謀網の様子を描いた絵馬
(沼津市西浦久料 熊野神社蔵)
モウソウチクの浮子が使用されている。

また、竹を編んで作ったモジリや籠や笊なども多く見られました。イキョウと呼ばれるカツオ釣りの餌（イワシ）を生かしておくための大型の籠なども作られました。



カッテ (沼津市歴史民俗資料館蔵)

竹そのものを利用したものに、釣竿やカッテがあります。カッテは、竹の枝を利用し、海に落とした網や縄を拾うのに使われました。

竹程の中空を利用したのものには、大謀網の浮子がありました。この浮子は、一番小さいもので直径約8cm、高さ6~7m程のモウソウチク8本を一つに束ねたもので、しかも、これらの浮子が約50個連なって一つの仕掛けとなっていたわけです。かなり大掛かりなものであったと言えます。



イキョウ (沼津市獅子浜)

沼津垣

沼津垣とは、沼津地方独特の竹垣で、江戸時代末期に籬島軒秋里著『石組園生八重垣伝』や、安藤広重筆『東海道五十三次』の「沼津宿」にも紹介され、その頃から知名度の高い垣根です。細身の丸竹を用い、網代に組んだ竹垣です。網代というのは、縦横、あるいは斜めに編んで作ったものの総称で、このように網代に編んだ垣根は、平安・鎌倉時代にはもう既に作られていたということが、その頃の絵巻物等によりわかっています。



箱根竹を刈り取る
(佐野廣氏提供)

沼津では、この垣根を作る際、箱根山を中心にしてその周辺の山野に自生している箱根竹という篠竹を使用しました。この篠竹は、節曲がり少なく、竹の太さがあまり変わらないのが長所であるそうです。沼津は海に面しているため、昔から塩分を含んだ強風が多く、そのため、農作物や建物等への被害は大きいものでした。沼津垣は、それを防ぐために風除けとして作られたもので、耐久性もよく、通気性にも優れており、これは人々の知恵から生まれたものと言えます。



五十三次名所図絵 十三 沼津 足柄山不二雪晴
安藤広重筆 (沼津市明治史料館蔵)
沼津垣と共に竹林が見える。



現在でも使われている沼津垣

竹にまつわる信仰・伝説

暮らしに生きる信仰

竹は、一年中鮮緑で天に向かって真っ直ぐに伸び、3か月程で一人前になってしまうというその驚異的な生長力は、他の植物では決してみることがなく、そのことなどから、昔から神聖視されました。

記紀神話には、笹を採物として舞い、神懸かりしたという話があり、それは現在の祭祀儀礼などの民俗行事にも見られ

ます。湯立神楽では笹を持って舞い、笹は「神の依り代」として用

いられます。また、神を招くために葉付きの生竹を立て、注連縄を張り回して清浄な神座をつくる習俗も古くからありました。

それは今日の地鎮祭で見ることが出来ます。その区切られた場所は、神の降臨する聖域、つまり俗界に生きる者がみだりに立ち入れない結界を意味します。

また、年中行事においても、竹はよく用いられます。門松、ドンドンヤキのオンベ竹、七夕、盆棚、数えれば切りがありません。七夕の竹も、水田の一角に立てた時は虫除けの呪いの意味があったそうです。

沼津市の三浦（静浦・内浦・西浦）地区などでは、新盆（死後3年）の際には、竹と杉の葉でコシカケを作ります。3年を経たないお精霊さんは、まだ屋内の精霊棚に上がることが出来ないと考えられていたらしく、ここで休むと言われていました。



地鎮祭



新盆のコシカケ
(沼津市西浦平沢)

富士市のかぐや姫伝説

日本最初の物語文学とされている『竹取物語』は、様々な伝承から生成された物語と考えられています。富士市比奈には、卵形の自然石に「竹採姫」と刻まれた塚があり、その東側の竹採屋敷と呼ばれる地にかぐや姫と竹取翁が住んだと伝えられています。近隣には竹取翁が籠を作った所と伝える「籠畑」や、かぐや姫が翁夫婦との別れを惜しんで何度も振り返ったと伝える「見返し坂」、また「赫夜姫」といった字名や、かぐや姫、翁、姫を祀るといわれる神社が点在しています。

この地に伝わる竹取翁とかぐや姫の伝説は、臨濟宗中興の祖・白隠禅師の「無量寿禅寺草創記」に「竹採塚」の存在が記されたり、『東海道名所記』や『東海道名所図会』といった名所案内や、浮世絵などの大衆向け刷り物にも紹介されており、有名な伝説の地であったことがうかがい知れます。



竹採塚(富士市比奈・平成15年)

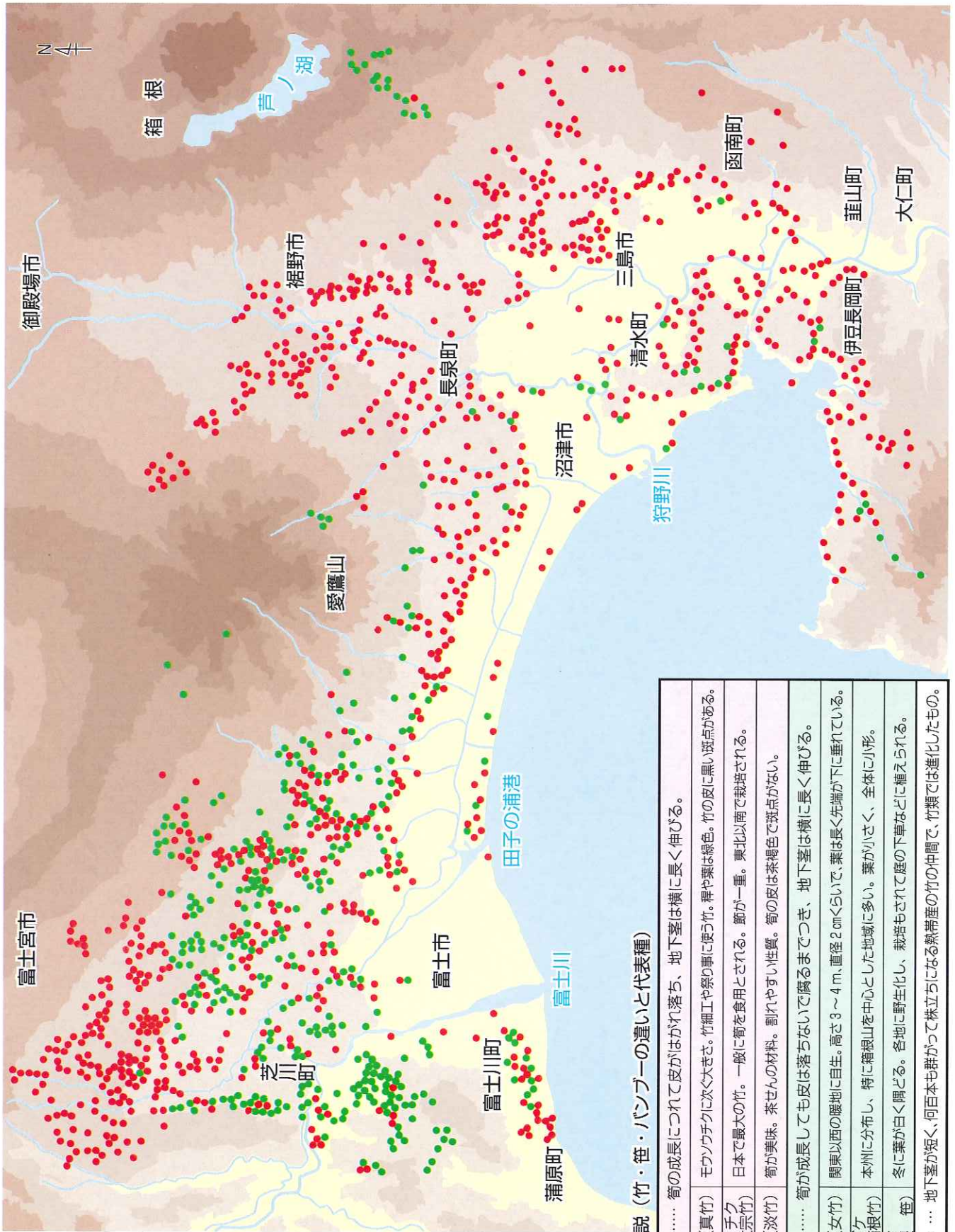


『東海道名所図会』
(富士市立博物館蔵)



かぐや姫を祀るといわれる
寒竹浅間神社
(富士市富士岡・平成十五年)

富士・沼津・三島周辺の竹類分布



凡例と解説（竹・笹・バンブーの違いと代表種）

●	竹	…… 筍の成長につれて皮がはがれ落ち、地下茎は横に長く伸びる。
マダケ	（真竹）	モウソウチクに次ぐ大きさ。竹細工や祭り事に使う竹。裨や葉は緑色。竹の皮に黒い斑点がある。
モウソウチク	（孟宗竹）	日本で最大の竹。一般に筍を食用とされる。節が一重。東北以南で栽培される。
ハチク	（淡竹）	筍が美味。茶せんや材料。割れやすい性質。筍の皮は茶褐色で斑点がない。
●	笹	…… 筍が成長しても皮は落ちないで腐るまでつき、地下茎は横に長く伸びる。
メダケ	（女竹）	関東以西の暖地に自生。高さ3～4 m、直径2 cmくらいで、葉は長く先端が下に垂れている。
ハコネダケ	（箱根竹）	本州に分布し、特に箱根山を中心とした地域に多い。葉が小さく、全体に小形。
クマガヤ	（隈 笹）	冬に葉が白く開じる。各地に野生化し、栽培もされて庭の下草などに植えられる。
バンブー		… 地下茎が短く、何百本も群がって株立ちになる熱帯産の竹の仲間。竹類では進化したもの。

竹林問題と竹資源の有効利用

竹は昔から日本人の生活の中で、タケノコ料理、竹箸、竹ざお、竹かごなど、様々な形で利用されてきました。しかし、プラスチックの登場などにより、その利用は激減しました。さらに、タケノコも外国から安価に手に入るようになりました。その結果、放置された竹林の拡大によって、スギ・ヒノキなどの人工林が枯れてしまい、果樹園や茶畑、野菜畑にまで及び、動植物が減ってしまうなどの影響があるほか、美しい里山の景観が、一面竹やぶに変わってしまうなど、その被害は「竹林問題」という言葉が生まれたほどです。静岡県全体では1988年から2000年までの12年間で、竹林の面積は約1.3倍に増加していることが分かっています。



現在、竹が単なる竹材としてではなく、その成分から健康グッズ、また竹繊維や集成材等の工業素材として見直されています。3～5年で再生産が可能な竹材は、「循環型社会づくり」に貢献でき、里山を守り、地域の活性化へとおおいに期待されています。



●フローリング

日本の家屋では古来より床や壁、天井に竹を使っていました。また、生垣、篋、フェンスにも利用されてきました。一時建材としては縁遠くなってしまいましたが、近年では竹を原料にしたボードは抗菌消臭作用もあり、フローリング用新素材として注目されています。(県立静岡がんセンター)



●健康グッズ

竹炭には抗菌・消臭・遠赤外線効果があります。竹の炭を作る際に得られる竹酢液にはかゆみ止め、保水効果、保湿、抗菌、消毒、消臭効果があり、それぞれ用途が広がっています。

タケノコ料理でダイエット?! ～料理いろいろ～

竹を利用した料理で真っ先に思い浮かぶのが筍（たけのこ）料理でしょう。竹に旬（しゅん）と書いて筍という字になるように、昔から春の味覚として珍重されてきました。この周辺で一般的に食べられているのはモウソウチクの筍です。

筍は低エネルギーで野菜の中では比較的カリウム、カルシウム、鉄分、マグネシウム、亜鉛、銅などのミネラルが豊富で、カロリーを気にする方や血圧の高い方に向いています。また、食物繊維も大変豊富に含まれており、便秘解消やコレステロール値の低下、大腸ガンの予防に効果的です。

《穂先》

タケノコご飯、うま煮、あえもの、揚げ物、田楽 などに



《中心部》

輪切りにして煮物、乱切りにして、タケノコご飯、あえものに

《下方》

せん切りにして、炒めたり、味噌汁の実などに

《根元》

おろして粉をつなぎにして揚げると味がでる

～ちょっと変わった竹の料理～

笹天ぷら、細竹天ぷら
味噌煮、味噌漬、塩漬け、おから漬け
竹の茶、笹茶、竹酒、竹の実、筍の刺身
生竹を粉末にして練りこんだ饅頭
竹炭を粉末にして練りこんだ竹炭饅頭
などなど、各地でいろいろ工夫されています。

先のほうについている薄い皮（姫皮）は、薄く切ってサラダ、あえもの、酢のものに



【掘り出した竹の子のアク抜き】

1. 鍋にたっぷりの水と、ひとにぎりのぬか・細かく刻んだ赤唐辛子（1本）を入れる。
2. 沸騰したら、皮の一部に切れ目を入れたたけのこを入れ、箸が通るくらいまでゆでる。
3. ゆであがったら皮をむきながら水洗い。

