

# 鍬と鍛冶屋

森 行人

新潟市域を含めた蒲原の平野部では、江戸時代に入ると多くの新田村が成立し、低湿な土地の開発が進められて米の一大生産地となりました。機械化される以前の農業において、欠かせない道具の一つが鍬です。鍬を製作したのは鍛冶屋と呼ばれた人々です。現在では、鍛冶屋を見かけることはほとんどありませんが、昭和五(一九三〇)年の段階では新潟県内で鍛冶業(職業・小分類)を営む者は計五、九〇五人、このうち五、四二一人(九一%)が新潟市・長岡市・高田市を除く郡部に在住し(内閣統計局『昭和五年国勢調査報告 第四巻府県編 新潟県』より)、当時の村々に鍛冶屋が広く存在したことがわかります。

巻や和納、曾根などには数軒、それ以外でもいくつかの集落ごとに一軒の鍛冶屋がいて、それぞれが得意先の農家から鍬の修理を引き受けていました。西蒲区の鍛冶屋からの聞き取りによれば、昭和三十年代頃までは、冬になると農家の田仕事が終わるので、周辺の農村を回って修理の必要な鍬を引き取り、翌春の田仕事が始まるまでに修理を済ませて届けたといいます。というのは、鍬を耕作に使うと刃先が摩耗して使いにくくなるため、修理が必要になったからです。修理には段階があるといい、刃の摩耗が軽い場合は研ぎを行い、角がなくなった鍬は打ち込み

にくくなるため、打ち延ばして角の形を作り直したそうです。刃全体が摩耗した場合は新たにハガネを取り付けます。修理を要する頻度は鍬の使い方もよりますが、一般の農家で二年に一回程度は修理に出したといえます。マタグワ(三本鍬)・ヒラグワ(平鍬)を各二本所有している家では、毎年各一本は鍬を修理に出すことになります。鍬を介した農家と鍛冶屋の関係を過去に辿ってみると、農家の鍬の所有数を示す資料として、文政十三(一八三〇)年、中郷屋村(現西蒲区)百姓孫兵衛方で出火・焼失した農具等の書き上げがあり、「鍬五丁、三本鍬三丁、鎌大小九丁(以下略)」と記されています。持高(〇石程度)の農家では一定数の鍬を所有していたことがわかります。(『巻町史資料編三』五九、六〇ページ)

鍬の修理に関しては、市域以外の例で、文久二(一八六二)年に上組大町村(現長岡市大町)の庄屋今井家が鍬の修理を鍛冶屋に依頼した記録があり、三本鍬一丁の「先掛け」等の依頼や、使えなくなった平鍬をまだ使用可能な中古の鍬と金二朱(ただし五十文引)の差額を添えて交換しています(『長岡市史通史編上巻』五九一―五九三ページ)。この先掛けとは、ハガネの取り付けのことと推測されます。聞き取りと同様に、村の鍛冶屋が農家から鍬の修理を受注していることがわかります。

このようにかつての鍬は、鍛冶屋が一定の頻度で修理することで、長く使うことができました。当時の鍬の製作方法について、西蒲区の鍛冶屋袖山一敏さんに見せていただいたヒラグワの製作工程を紹介すると、まず板状の鉄(ジガネ)を火床に入れてコークスの火で熱します。熱したジガネを割り、動力ハンマーと鎚で割り目を二方向に打ち延ばします。この二本の細く打ち延ばした部位を「手」と呼び、柄を支える木の台(鍬柄)にはめこむ部分になります。また、このように鍬柄に鉄の刃先を取り付けた鍬を風呂鍬と呼びます。ここまでの、おおよその鍬の形を作ることをジヅクリあるいはジゴシラエと呼びます。

この後、ジガネにハガネを付けます。ハガネをジガネに付ける接着剤となるのが「クスリ」です。かつてはやすりの製作工程で生じる鉄くずにホウ酸を混ぜ、水で練って煮たものを砕いて使用したといいます。クスリにはそれぞれの鍛冶屋に秘伝があり、また材料の大きさや製品の種類によって成法が異なります。

ジガネにクスリを塗り、その上にハガネを重ねて火床で熱し、鎚で打ってハガネとジガネを一体化させます。軟らかいジガネの表側だけに硬いハガネを付けることで、ジガネ側を減りやすくし、少々刃が摩耗しても刃先を立て



袖山一敏さんによるヒラグワ製作

た状態を維持できます。このため鍬を使い続けても土への打ち込みを鈍らせずに鍬を使うことができます。それでも、使い続けて磨耗が著しく進めば、前述のように刃先を打ち延べたり、ハガネを付け足したりといった修理を鍛冶屋が施します。鍬の状態を損なわないよう維持する鍛冶屋は、農家にとって欠かせない存在だったといえます。

ただし、洋鉄・洋鋼が普及する明治以前、鉄は貴重な資材でした。従って、鍬の修理の方法や頻度を、聞き取りで得られた近代の事例をそのまま当てはめて考えることはできません。先の文久二年の事例にあるように、古鉄を収集し利用した時代の農鍛冶の技術を、技術史的な視点から検討する必要があります。貸鍬慣行が見られる上中越や、他の低湿な稲作地域の事例と比較を行いながら、市域の鍬を介した農家と鍛冶屋の歴史的な関係について、調査研究を進めたいと考えています。(もり ゆきひと 学芸員)

# 館長日記

Diary from the Director of a Museum

新潟市歴史博物館 館長 小林 昌二

## 食べない粽

梅雨が明けたばかりの暑い京都祇園祭、五十年余り前に浪人受験生だった私は、山鉦巡幸を見に京の街に出かけた。

「エンヤラー」の掛け声と共に山鉦から撒かれた細長い形の粽なるもの見たとき、「エー！これが粽？」と、三角形の粽しか知らない当時の私には、一寸したカルチャーショックでした。新潟の粽は、笹を曲げ、三角錘の形にしてもち米を入れ、もう一枚で蓋をしてスゲで三角形に縛り上げ、五個二組に結び、蒸し揚げます。その起源は戦国時代であり、保存食の兵糧として重宝されたと伝えられたりしています。

他方、祇園祭の粽は、茎のついたままの笹を半折りに丸め、米粉を入れ、細長い円錐形にし、スゲで茎までグルグルに巻き上げ、七個単位に結んで蒸し揚げ、一つ一つに山鉦の名札を付けています。

スサノオノミコトが貧しい蘇民将来に一夜の宿を求め、その温かいもてなしに、蘇民将来と子孫は疫病を免れると約束した



京都市内の民家の玄関先

といい、粽はその疫病よけの茅の輪を授けたことに由来するとされます。お守りとして玄関先に掲げたりします。中身の形が異なるものや、その形が小さなものもあつたりします。新潟の粽は、今も暑い季節の保存食として重宝されています。京都の粽は、疫病よけのご利益という目的にしたがい進化を遂げ、形だけの中身の無い粽になってしまったのです。すると今度は先祖がえりでしょうが、インターネットで「食べられる粽」が四条通りの菓子舗で販売、などが見えたりしています。

粽一つでも立ち入れれば、食文化史の面白いテーマとなります。

## 収蔵資料紹介

### 疱瘡流し

疱瘡(天然痘)は世界中で多くの命を奪った伝染病で、高熱とともに体中に膿胞を生じ、治癒しても膿胞があばたとなって残り、非常に恐れられていた病気です。

日本では、疱瘡は神がもたらすものと考えられ、これを避けたり、回復を願うため様々な民俗が生まれました。護符を戸口に貼って侵入を防ごうとしたり、罹患した際には、膿胞が赤いほど経過がよい、疱瘡神が赤を好む、などといった考えから寝具や着物を赤い色に替えて平癒を願いました。

疱瘡流しは、俵のフタである棧俵に幣束を立て、供え物とともに道の辻に置いたり、川や海へ流したりするものです。疱瘡神を外界へ送るといって観念から行われました。江戸時代、滝沢馬琴の読本『椿説弓張月』に、赤い幣束を立てた棧俵に乗って海を漂う疱瘡神の描写がみられます。

新潟市域での疱瘡流しは、棧俵をサンバイシと呼び、疱瘡にかかった際のほか、種痘後にも行っていた報告があります。

種痘は疱瘡を予防する有効な手段として、牛痘を用いた方法が七九六年にイギリスの外科医ジエンナーによって発見されました。日本では嘉永二(一八四九)年に実施後、広まりはじめます。



明治時代になると、種痘の普及のため政府によって法律が制定されていきます。明治四十二(一九〇九)年に公布された種痘法では、出生後翌年の六月までの期間と数え十歳の子どもに種痘を行うことが義務付けられました。種痘後、接種部分におできができると、善感といって抗体がつかられ接種が完了したことになります。反応がない場合は再接種が必要でした。

新潟の疱瘡流しの事例を紹介すると、数え二歳の種痘後にホシケル、ホシケが出るという、反応が出た後に流す場合もあれば、早く行くと体が楽になるといって反応が出る前に行ったことも報告されています。幣束は赤、白の場合があり、男の子は赤、女の子は白、赤は疱瘡、白は麻疹の場合といったように地域によって違いがありますが、その行為からは、疱瘡を恐れ子どもが無事を願う親心が感じられます。

一九八〇年に根絶宣言が出され、種痘も行われなくなった現在、疱瘡を意識する機会はほとんどありません。写真の疱瘡流しは実際に流されたものではなく、再現されたものですが、本資料は疱瘡を恐れ神としてまつり、病の治療を願った当時の人々の信仰心を伝えるものといえます。(渡邊 久美子 学芸員)