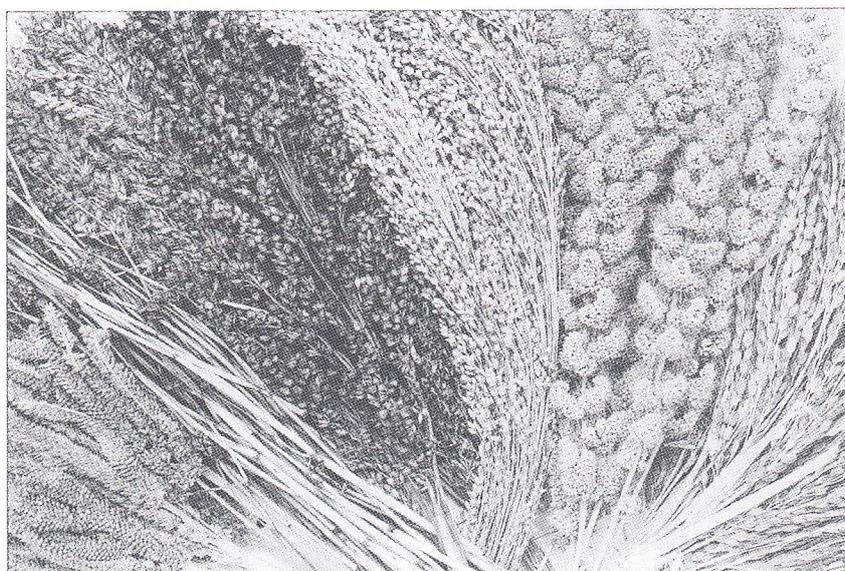


第2章

食生活用具



■左よりヒエ・ソバ・トウキビ・キビ・アワ・イネ

# ● 食生活用具 ———— 食いつなぐ工夫

積雪期に使用される食生活の関連用具類は、極めて多様である。それは、食事が生活の基本であって、夏冬を通じて共通使用されるものが大半である上に、特に冬季に多用されるものが加わるからである。以下それらの用具を必要とする事情の若干をあげてみることにする。

- (1) 日常の食事に使用する用具は前記の如く冬季も同様なので、調理調理用具及び食器類はすべて必要とする。
- (2) かつて冬季は、必要に応じて食料を入手することができなかつたので、この時期を凌ぐために主食・副食ともに確保・保存しなくてはならなかつた。加えて、主食

も潤沢ではないので節約につとめ、それを補うための食料も用意しなくてはならなかつた。

- (3) この時季は正月をはじめ、信仰・儀礼的行事が多く、それに伴う食品及びその調理用具を必要とした。
- (4) 寒冷のこの季節は、たとえば味噌の仕込みに適しており、米の精白なども夏場の労力軽減のため行なつた。
- (5) 雪そのものを夏の食品冷蔵、また清涼食品、病人用の医療的利用のために貯蔵処置を講じた。
- (6) 酒・煙草等の嗜好品も夏季と通じるが、酒は行事・交際に加えて冬の寒さのため多用された。

## 代表的な四季の日常食

●=主食 ○=副食

### ● カキッポ (ネリッポ)

甘藷・南瓜・ジャガイモを煮た中に、屑米(イリゴ)や雑穀(粟・四国稗・黍・トウキビ)の粉を加えて煮た塩味の粉がゆ。渋柿を入れて煮込み、甘味をつけることもある。

### ● アンボ (アンブ)

屑米や雑穀(粟・四国稗・黍)の粉にヨモギ・ヤマゴボウを加え、捏ねて丸めた焼餅。餡として刻んだツケナや味噌味の大根菜、塩小豆を入れたり、煮た渋柿を入れて甘味をつけることもある。

### ● 粉餅 (コナモチ)

屑米や雑穀(粟・四国稗・黍)の粉に、ヨモギ・ヤマゴボウ・八ツ頭や里芋の葉・ソバの雌花などを加えて捏ね、蒸して搗いた餅。

### ● カテメシ

カテすなわち増量用の野菜や雑穀類(大根菜・大根・里芋・粟・ウツギの若葉など)を加えた飯。

	朝 飯	昼 飯	夕 飯	備 考
秋	●アンボ もしくは ●カキッポ ○アンボには、ショーユノミか前日の残りのゾーセエをつける	●カテメシ ○味噌汁 ○ツケナ ○煮豆	●ゾーセエ もしくは ●カテメシのオユツケ ○大根煮 ○ツケナ ○煮豆	中飯 ヤキオニギリ・サツマイモユゼ 米搗い中の夜食 イモユゼ・オリコミソーメン・塩鱈マンマ
冬	●粉餅 もしくは ●アンボ (粉餅がかびた後) ○ショーユノミか前日の残りのゾーセエをつける	●カテメシ もしくは ●カテメシのオユツケ ○味噌汁 ○ツケナ ○コーコ ○煮豆	●ゾーセエ ○大根煮 ○ツケナ ○コーコ ○煮豆	雪掘りの休憩時 サツマイモユゼ
春	●アンボ ○味噌煮の大豆の煮汁に塩を加えて煮つめたものか、ショーユノミ、前日の残りのゾーセエをつける	●カテメシ ○味噌汁 ○コーコ ○ニーナ	●ゾーセエ もしくは ●カテメシのオユツケ ○ニーナ ○コーコ	山仕事の中飯・昼飯 大型メンツの一升メシ・味噌漬・塩鱈 田植時の昼飯 黄な粉オニギリ 田仕事 ワッパメシ・ゴマ塩オニギリ・味噌漬
夏	●アンボ もしくは ●オユツケ (口直しにカテメシを1杯) ○漬物	●カテメシ ○味噌汁 ○漬物 (ナス・キュウリなど)	●ゾーセエ ○漬物 (ナス・キュウリなど) ○煮物(野菜類)	草刈時の昼飯 メンツマンマ・冷し汁・味噌漬 中飯 ゴマ塩オニギリ・ヤキオニギリ

※ 朝、カテメシを炊いておき、弁当にはカテの混じっていない部分を入れる。

※ 味噌汁の具は、冬季は大根・大根菜・人参など。その他は季節の野菜。ときには鯨汁。

### ツケナについて

当地でツケナ(漬菜)と呼ぶのは、野沢菜漬のことで、どの家でも家族数に合わせて大量に漬込んだ。

初雪の降るころ、収穫した野沢菜の根株を切取ってきれいに洗い、大きな桶に塩で漬込む。雪が降込むころから序々に取出して食用とするが、食事時のオカズとするだけでなく、来客にもお茶うけとして茶菓子代りに出してもてなした。漬け方にはそれぞれの工夫があり、それがその家の主婦の腕自慢ともなつた。春暖の時季、酸味が強くなるとこれを煮て、いわゆるニーナ(煮菜)にするが、これもまた特色ある郷土食品であつた。



■ ツケナ洗い

# イ 漬物仕込み用具

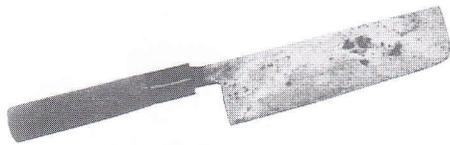
冬季の副食物保存の中で漬物は、加工保存ともいうべきものである。その主体となるのは塩漬であるが、それは漬物容器から取出して適宜に刻むとそのまま食膳にのぼすことができ、よく利用された。この時季の最も一般的な漬物は、大根の沢庵漬・野沢菜漬であり、晩秋に漬込んだものを春まで毎日食べた。近年になって白菜漬が普及したが、これは時漬を主とする。

同じ漬物的一种だが、大根菜をゆでて細かく刻み、塩を用いずに漬込んだ、いわゆるカテは、主食を補う増量用で、ご飯などに混ぜて炊込んで食べた。

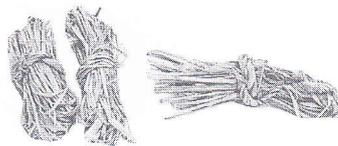
## 大根の利用

大根は、里芋などと共に古くから栽培された重要な蔬菜で、特に冬季の副食用として保存・利用された。生大根は毎日の味噌汁の具となるし、大きく輪切つて煮込んだ大根煮は当地の特徴的な郷土料理である。大根は縁起物でもあり、正月料理の雑煮の具やナマスなどに用いた。沢庵漬は日常の副食であり、寒気利用の凍み大根、春先ごろ作る切干し大根は、保存食として利用された。大根菜もゆでて漬けたり、干葉として補食用とした。

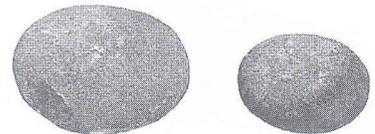
特殊な利用では、焼き温めて病人の保温用にしたり、正月には神々に供える灯明の仮灯具を作って用いた。



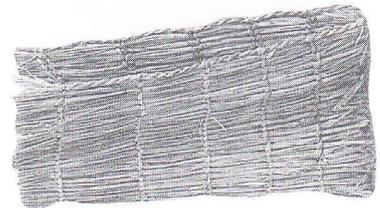
ハウチョウ 2-イ-2  
長さ30.8cm 120g  
鉄 根株から葉を切る



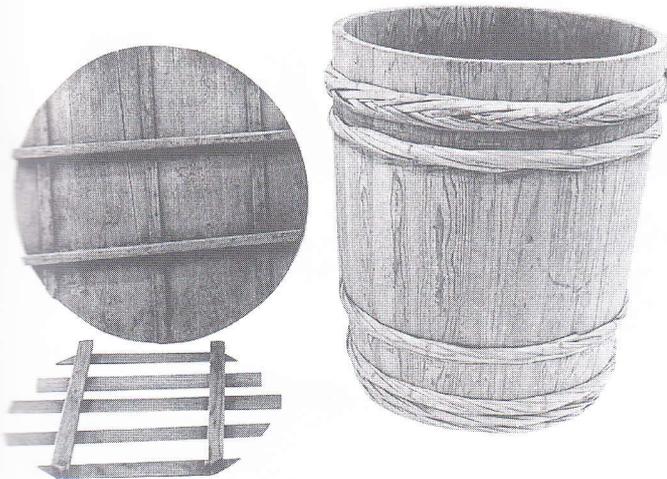
ナワタワシ 2-イ-5  
長さ21cm 28g(右)  
藁 土大根洗い用



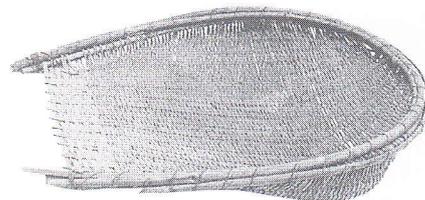
オモシイシ 2-イ-48  
21×19cm 3,020g(左) 1,640g(右)  
自然石 漬物用重し石



カテシボリ 2-イ-55  
長さ43cm 幅22cm  
藁 カテ(大根菜)の水切り用



ツケモノオケ 2-イ-26  
口径65cm 高さ75cm  
杉・竹 漬物用桶

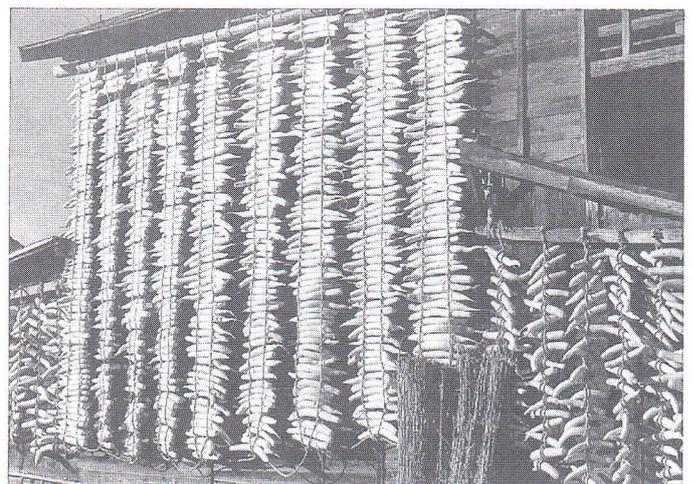


カテシボリ 2-イ-54  
長さ50.5cm 幅39.2cm  
山竹 カテ(大根菜)の水切り用ザル

## コーコについて

沢庵漬を当地では、コーコ・オコーコなどと呼ぶ。秋に取入れた大根から手ごろなものを選び、水洗いしてから軒端などに吊し、柔らかくなるまで乾燥する。ころあいを見て取りはずし、米糠と塩で桶に漬込む。これもツケナと同じように食事時の副食とするが、甘味もあり客をもてなすには、ツケナよりやや上品とされた。またこれは、長期の利用にも堪えるので、年間を通じて弁当のオカズやお茶うけなどにも重宝された。

なお野沢菜の根株の蕪も、麴を甘酒のようにして鰯などと共に塩で漬込み、同じように用いた。



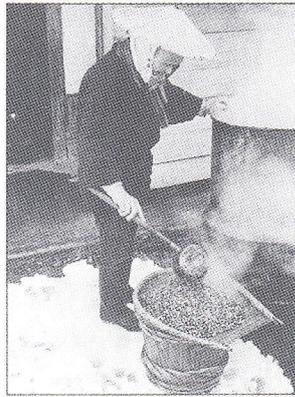
■ダイコ干しの風景

# 口 味噌仕込み用具

味噌は、年間を通じて毎日用いる大切な食品だったから、毎年自家で大量に仕込んだ。三年味噌が普通とされ古いものから食べていくが、家によっては5~7年分を貯えた。不作の時の備えでもあったのである。

作り方の大要は右に図示する通りだが、大豆を煮る大鍋・平釜は専用のミソニガマを作って共同使用するようになり、煮た豆を潰すのは、味噌潰し器に変わった。これを味噌玉にしてイロリの上に吊し、乾燥・発酵させてから桶に漬込む古くからの作り方も近年は省略されるようになり、最近では、安い味噌が主流になった。

## 味噌仕込み手順



大鍋・平釜・味噌煮釜などで大豆をよく煮る。



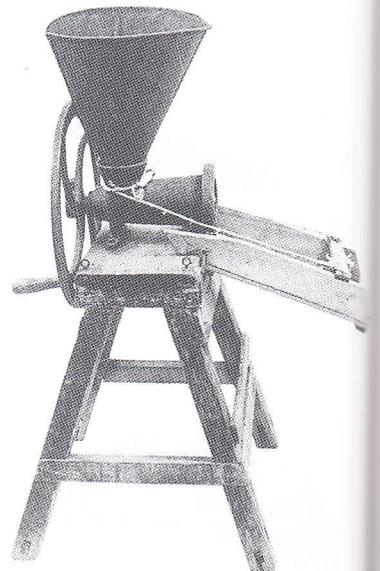
スッポンを履いて大豆を踏み潰す



ヒラガマ 2-ロ-4  
口径71.5cm 高さ30cm  
鉄 大豆を煮る釜



スッポン 2-ロ-13  
高さ35.5cm 沓長さ28.5cm 240g  
藁 煮た豆を踏み潰す



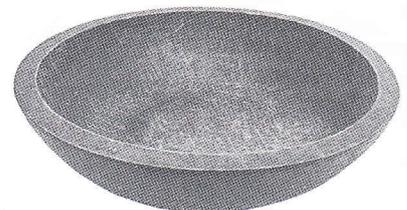
ミソツプシ 2-ロ-23  
高さ111.4cm  
鉄・その他 手動回転式味噌潰し機



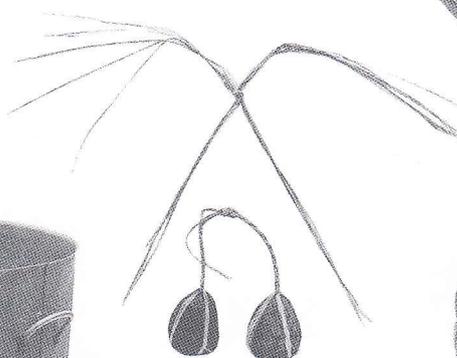
ミツヤマナベ 2-ロ-5  
口径58.3cm 高さ30.2cm  
鉄 大豆を煮る鍋



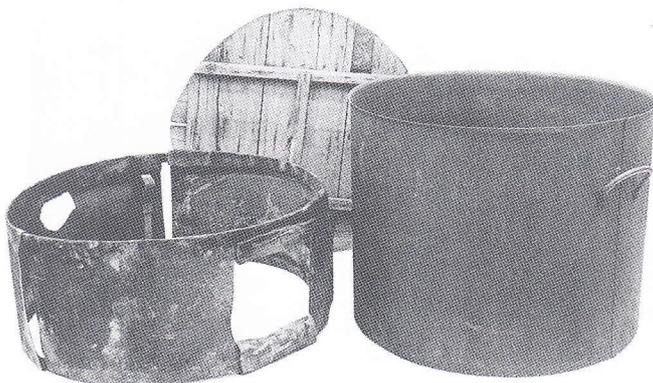
ミソフミオケ 2-ロ-12  
口径68.8cm 高さ31.5cm  
杉 踏み潰し用桶



キバチ 2-ロ-24  
口径55.5cm 高さ15cm  
枋 味噌玉丸め用



ワラ 2-ロ-27  
長さ90cm  
藁 味噌玉吊し用



ミソニガマ 2-ロ-6  
口径78cm(釜部)  
トタン 大豆を煮る円筒釜



オケ 2-ロ-26  
口径55cm 高さ29cm  
杉 味噌玉丸め用

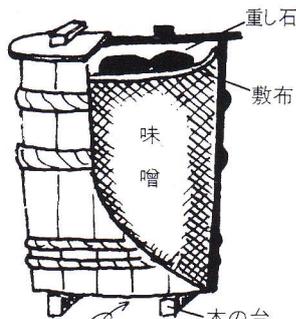


丸めて味噌玉を作り、2〜3日乾かしてから火棚の上に吊す。



約1ヶ月後、味噌玉の煤を洗い、臼で搗いて潰す。

塩・麴を混ぜ、味噌桶に入れて密閉する。3年ほど経ってから食べる。



通気をよくする



キネ 2-ロ-32  
長さ108.8cm 2,570g

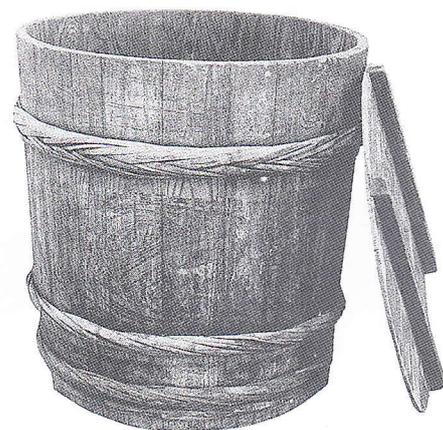
固くなった味噌玉を搗く



キネ 2-ハ-50  
長さ90cm 3,100g  
ヤマックワ(ヤマボウシ)  
固くなった味噌玉を搗く



コメツキギネ 4-イ-91  
長さ84.5cm 6,325g  
杉・イタヤ 固くなった味噌玉を搗く



ミソオケ 2-ロ-44  
口径76cm 高さ79cm 29.5kg  
杉・竹 漬込み桶



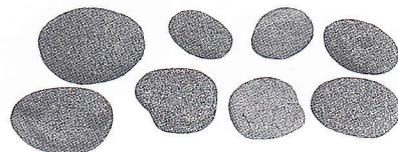
ウス 2-ロ-31  
口径56.5cm 高さ40.8cm  
ブナ 固くなった味噌玉を搗く



コダシオケ 2-ロ-59  
口径25.5×40cm  
杉 小出し用桶



ミソジャッペ 2-ロ-35  
長さ70cm 585g  
ブナ 掬い込み・掻き混ぜ用



フタイシ 2-ロ-58  
14.3×12.2cm 高さ3.7cm(大)  
7.9×6.7cm 高さ1.4cm(小)  
自然石 味噌の覆い布の上に置く石



ミソジャッペ 2-ロ-39  
長さ71cm 480g  
杉 掬い込み・掻き混ぜ用

## 大豆の利用

大豆は五穀の一つとして古くから重要な作物であり、豆は「マメ(=達者・健康)」の意味を持つ食品として珍重された上、保存が容易なので冬季の保存食料、特に蛋白質として貴重視されていた。

食品としての利用は極めて多彩だが、中でも味噌は毎日の食事を支える味噌汁にはじまり、生味噌・焼味噌としてそのままオカズとなったり、スマシ汁やタマリは醤油と同じく使い、大根などの味噌漬にも利用された。

その他の大豆食品をあげてみると、豆腐・納豆・打豆・黄な粉・煮豆・酸豆・醤油の実・豆餅などがある。こ

のうち特に正月に欠かせないのは納豆で、これは不思議な力をもつ縁起物であったし、黄な粉は稲の花になぞらえて、小正月の予祝的な食品であった。また、大豆の仲間の黒豆・小豆もめでたい食物によく用いられた。

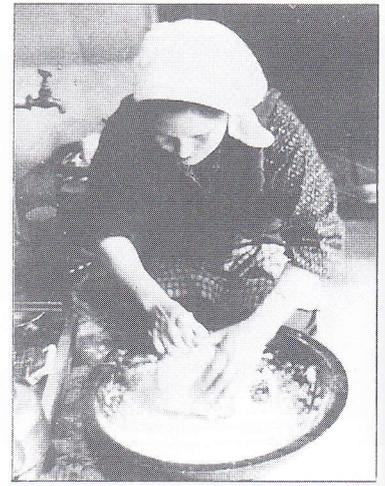
大豆は、豆油にもするが、その油粕は肥料や飼料に利用された。節分の豆撒きの豆は、福を招き悪鬼を追い払う神聖な供物であり、その年の天気占いにも用いた。

食用ではないが、脱穀した後の豆木もまた、正月に切紙のハチンジョをつけて松飾りに添え、元旦の朝の初火を焚きつける際に用いるものとされていた。

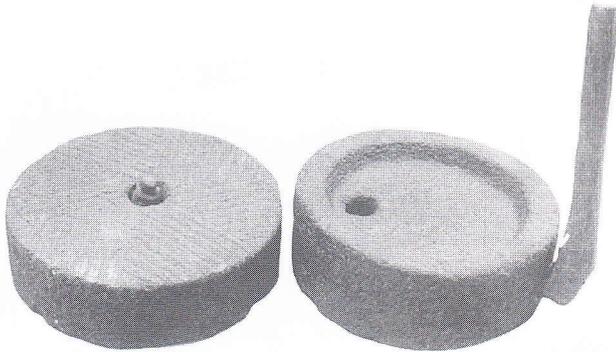
## ハ 餅搗き用具

正月と言えは餅、というほどに、餅は正月には欠かせない食品である。この他にも小正月・節分・彼岸・節供にも搗くし、無雪期の行事にも搗くことがあるが、積雪期は気候的に餅の変質が少ないので、餅搗きは、この時期に集中することが多い。しかし、餅は本来、神仏への供物であり、ハレの日の食品である。

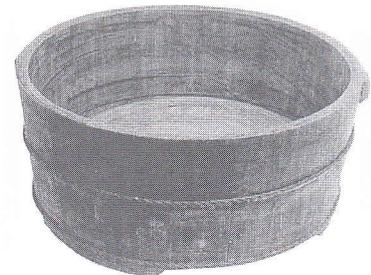
ただ、ここで補足しておきたいのは、単に餅といえば前記のハレの日のもので、糯米による米餅を指すことである。米餅を別にシロモチとも呼ぶが、この米餅に対して、粟餅・稗餅など雑穀を原料とした餅があり、これらの場合（粳米の屑米も同様）は、コナモチ（粉餅）と呼ぶ餅にすることが多い。米餅が粒のまま蒸して搗くのに対して、コナモチは、石臼で粉に挽いてから、それを捏ねて作るものであり、この餅はハレの日に対してケの日（日常）の食品であった。



■アンボこね



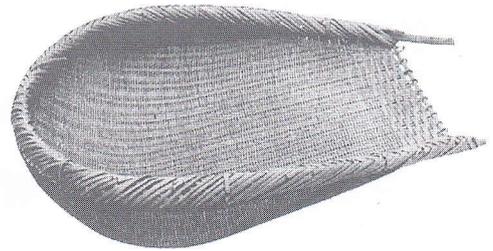
イス 2-ハ-2  
径32.8cm 上臼18.7kg(右) 下臼19.1kg(左)  
石 粉挽き用石臼



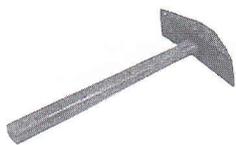
コメアライオケ 2-ハ-29  
口径48cm 高さ21cm  
杉 餅米洗い・浸し用



イス 2-ハ-4  
径33.3cm 上臼22.1kg(右) 下臼21.9kg(左)  
石 粉挽き用石臼



コメアゲザル 2-ハ-32  
長さ57.5cm 幅43cm  
山竹 洗った米の水切り用



イスマタテ 2-ハ-5  
長さ26.8cm 680g  
鉄・木(柄) 石臼の目立て用具



コネバチ 2-ハ-19  
口径61.7cm 高さ14.5cm  
桧 捏ね鉢(木鉢)



ナベ 2-ハ-35  
口径41.8cm 高さ16.5cm  
鉄 湯気あげ用(ロオケ用)



コネバチ 2-ハ-26  
口径53.8cm 高さ15.9cm  
杉 捏ね鉢(木鉢)



ツバガマ 2-ハ-33  
口径39.6cm 高さ30.4cm  
鉄 湯気あげ用(セイロ用)

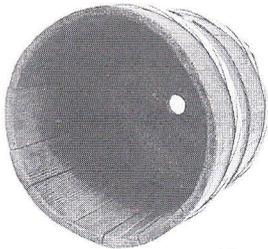
粉餅・焼餅・カキツポ

糯米で搗く米餅は、神饌であり、ハレの日の儀礼食品であるが、粉餅と呼ばれる餅は、雑穀の粉や屑米の粉を湯で捏ねて伸ばして切餅とした日常の食品である。

当地方の日常食は年間を通じて、少なくとも日に一度は粉食であり、粉餅の外に焼餅・カキツポなどがあつた。焼餅は通常アンボといい、粉餅同様に捏ねて作るが、伸ばして切ることはせず、直径約10cm、厚さ2cmほどに丸めた、いわば団子で、これをイロリの火で焼いて食べる。アンボは、一般的には毎日の朝食であつた。カキツポは、粉のまま鍋に沸かした湯に入れて（時には甘藷や南瓜を

一緒に煮込んで）掻き混ぜたもので、そのまま椀に盛って食べる。調理の手間が省かれ、水や他の混ぜものを入れて増量することもでき、食糧を食いつなぐ工夫ともなつた。

粉餅は主として冬季に作つたが、それは、夏場では保存に適さないからである。また夏場には、挽いた粉が変質するので、挽き溜めておくことができず、翌朝の焼餅に用いる粉は、その前夜に挽かなくてはならない。これは、一日の労働で疲れた主婦たちの夜ごとの仕事であり、大きな負担であつた。



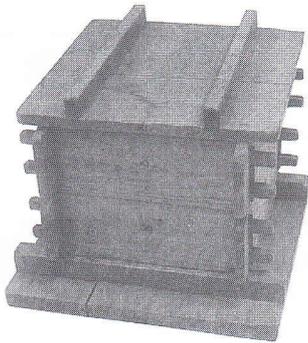
ロオケ 2-ハ-37  
口径30cm 高さ25.3cm  
杉 桶型蒸し器



ウス 2-ハ-43  
口径60cm 高さ46.5cm  
ケヤキ 餅搗き臼



キネ 2-ハ-52  
長さ88.7cm 3,166g (1本)  
ヤマックワ(ヤマボウシ)  
白餅搗き用横杵



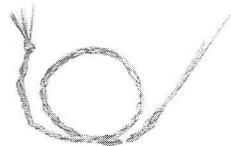
セイロ 2-ハ-39  
51.5×51.2cm 高さ41.6cm  
杉 蒸し器



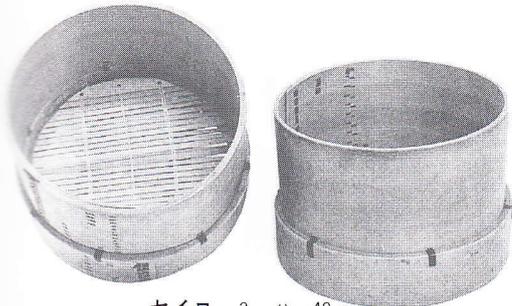
テギネ 2-ハ-48  
長さ93cm 2,804g  
ヤマックワ(ヤマボウシ)  
粉餅用堅杵



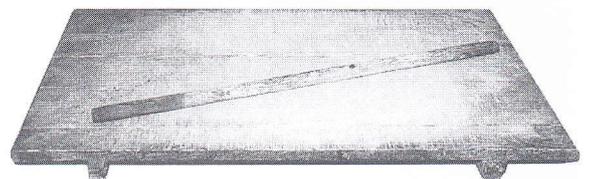
モチトリジャツペ 2-ハ-63  
長さ55cm 313g  
ブナ 餅搗き用杓子



モチキリナワ 2-ハ-68  
長さ79cm  
薬 杵についた餅を取る



セイロ 2-ハ-40  
口径29.7cm 高さ21.4cm  
木製曲物・竹 蒸し器



ノシイタ 2-ハ-79  
81.5×121.7cm 高さ7.6cm  
杉 餅のし板



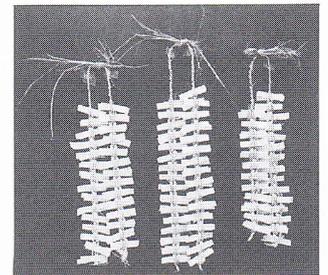
アテメノ 2-ハ-87  
31.5×23.1cm  
木綿 包丁の当て布



セイロ 2-ハ-41  
口径33.9cm 高さ17.3cm  
ジュラルミン 蒸し器



ホウチョウ 2-ハ-86  
長さ29.5cm 111g  
鉄 餅切り包丁



アミツラ 2-ハ-90  
長さ54.5cm  
薬 干餅用

## ニ 雪室用具

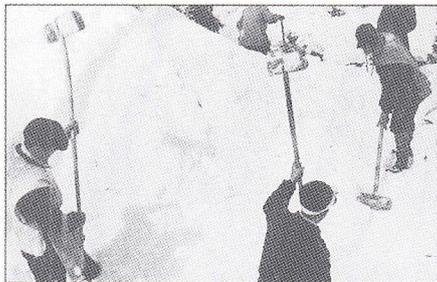
雪の利用にはさまざまあるが、雪そのものを貯えておき、それを暑い夏に取出して鮮魚などの冷蔵に利用する雪保存施設を雪室と呼んでいた。施設といても、そのための構造物があつて積込むのではなく、保存する雪を積上げて、その雪が暖気で融けるのを防ぐために覆いを施すのである。規模は雪の量によって異なるが、下に示す事例は当市内のもので、かなり大規模である。

3月下旬ごろ、厚く積もつて固く締まった雪を切取つて運び、高く山形に積むと、まず藁を編んで作ったトバで雪の表面を覆い、その上に杉竿を屋根状に組み、それ

に茅を掛ける。一方の側面には雪の搬出口を設け、筵や板戸をつけて外気を遮断する。一見茅葺民家風となる。

主として雪室は、料理屋・鮮魚店の生もの保存用であつたから、利用者で雪貯蔵組合などを設けて共同運営をしたが、真夏のころには、雪を清涼物として車に積んで、鈴を鳴らしながら市街地を売り歩くこともあつた。

なお、雪室の一種に養蚕用蚕種（蚕の卵）の孵化を抑制・調節するためのものがあつたが、これは、雪を取出して使うものではなく、蚕の種紙をそこにに入れて保存管理する施設としての雪室であつた。

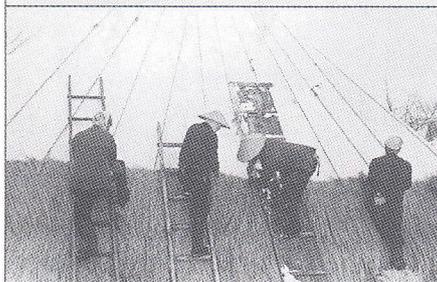


### 雪室の製作

①雪穴の周りに支柱を組み、雪が降止んだ頃、雪を集める。



②集めた雪を山形に積上げて固め、その周りを覆う準備をする。



③雪が融けるのを遅らせるため、まず雪山の表面にトバをかけて覆っていく。



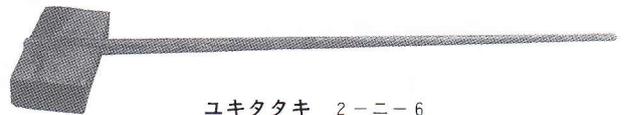
④雪山全体を覆うようにサオを組んで小屋掛けの骨組を作る。



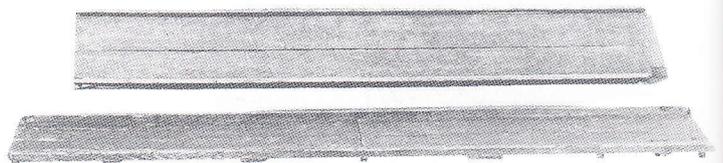
⑤その上をさらに藁や茅で覆い、出入口をとりつけて雪室の完成。



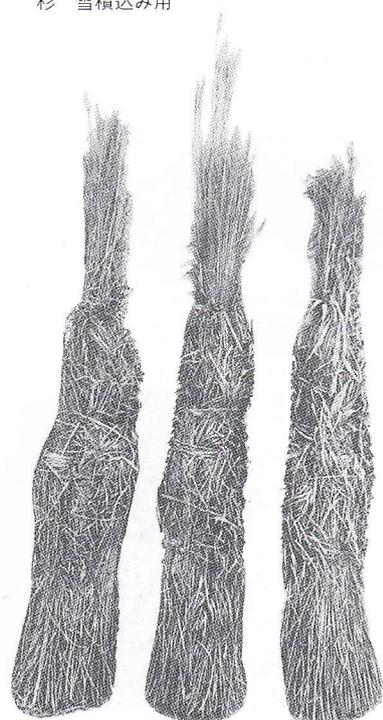
コシキ 2-ニ-1  
長さ100cm 940g  
ブナ 雪切り・切出し用



ユキタキ 2-ニ-6  
長さ170cm 4,360g  
杉 雪詰込み用



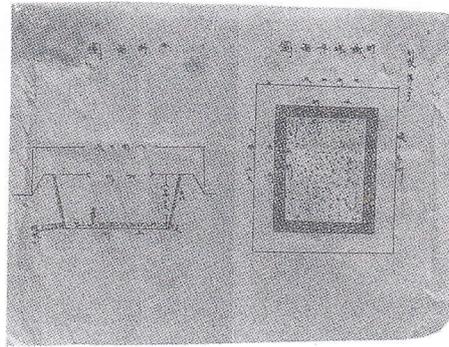
ユキドヨ 2-ニ-4  
長さ358cm 幅48cm  
杉 雪積込み用



カヤ 2-ニ-17  
長さ290cm  
茅 雪室屋根用(屋根覆い)



ユキムロキロク 2-ニ-26  
28×20cm  
和紙 雪貯蔵組合規約及び議事録



ユキムロキロク 2-ニ-27  
24×16.4cm  
和紙 雪室架設申請書



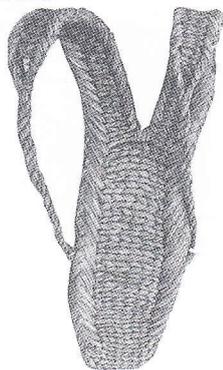
ユキキリノコ 2-ニ-22  
全長74.5cm 1,390g  
鉄・木(柄) 雪切出し用



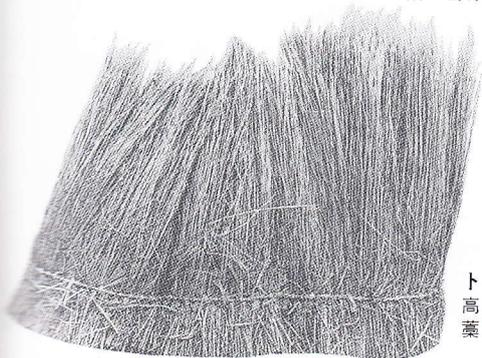
カナゴシキ 2-ニ-23  
長さ110cm 1,350g  
鉄・木(柄) 雪切出し用



スズ 2-ニ-25  
長さ25.7cm 1,360g  
銅 雪販売用鈴



セナコウジ 2-ニ-24  
肩丈65cm 幅21.5cm 1,025g  
藁 雪背負出し用



トバ 2-ニ-10  
高さ97cm  
藁 雪覆い用



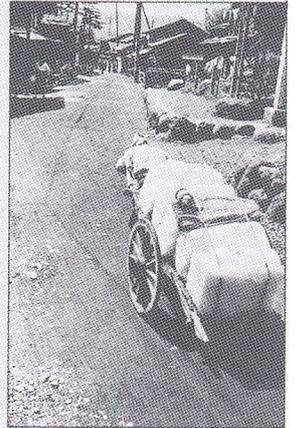
雪ダナ跡 (川西町上野 星名四郎氏所有)

### 雪室の利用

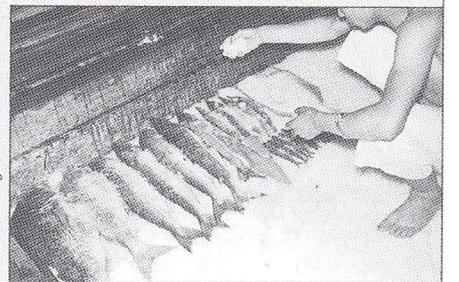
①利用者の必要に応じてユキキリノコなどを使って、固くしまった雪を切出す。



②切出した雪は、大八車に乗せて、利用者のもとに運ぶ。雪は食品の冷蔵や病人の看護などに利用された。



③大手の利用者は旅館や料理屋などであり、調理場には、雪の貯蔵・冷蔵用の穴を設けていた。雪は鮮魚を平らに冷やし、味を落さないと言われ、冷蔵庫が出回っても好んで使う者もいた。



# ホ その他食生活用具

## ① 貯蔵用具

雪国における越冬食料の大切さは前にも書いたが、その原料の保存にはさまざまな工夫があった。戸外はすべて雪に埋もれてしまうので、貯蔵する場所は屋内が主であり、戸外にしても家に接近した所を選んだ。

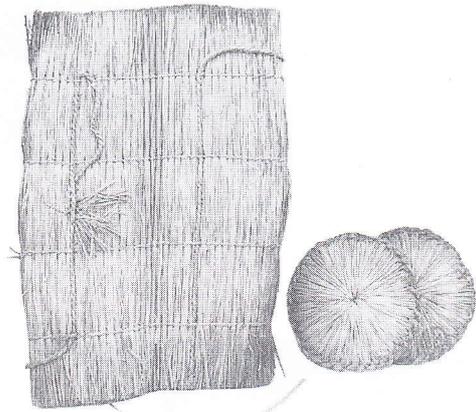
しかしその家はまた、家鼠の越冬場所でもあるので、その害から食料を守らなくてはならない。その他に凍結・乾燥・変質などで使用不能になることもある。そのものごとに適した貯え方が必要である。ともかく、長い冬をその保存食料で食いつながなくてはならない。

穀類の貯蔵は俵や<sup>かます</sup>、少量ならば袋もので足りるが、それにしても鼠害の対策が第一に必要だ。そこで考案したのがモミマスで、これは上下、四方を厚板で囲った仮設の格納庫である。また、生野菜で保存して日常的に最もよく使うのは大根であったが、寒さで凍みたり、暖気でスが入ったり、乾燥しても困るので、藁製の<sup>だいこん</sup>大根タテ（大根ツグラ）などという格納容器に入れ、玄関先の軒下などに設置しておき、随時取出して用いる。この中の温度は5℃くらいを保つといわれている。

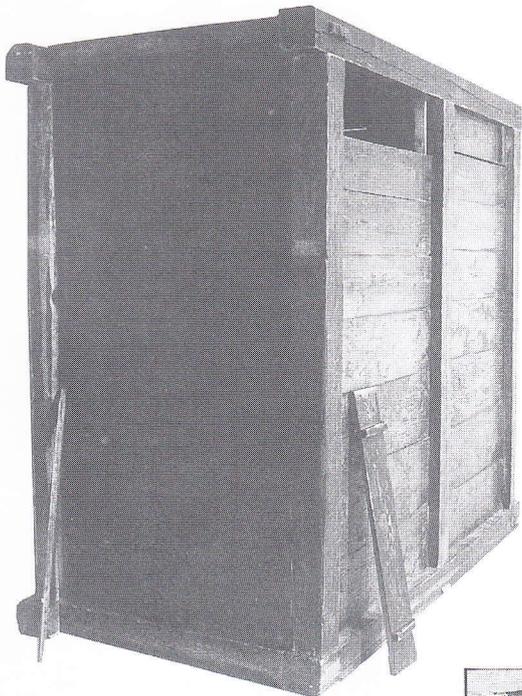
その他の保存法については次ページで紹介する。



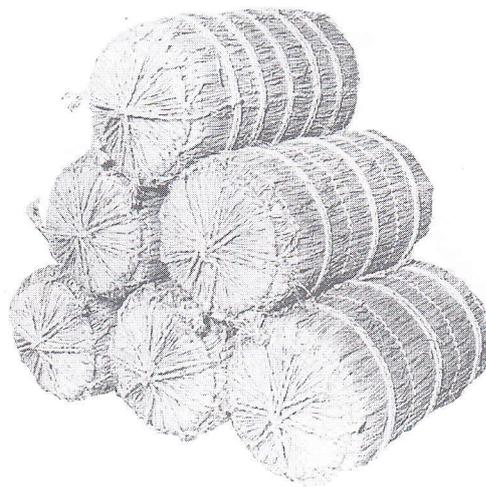
カマス 2-ホ-4  
長さ78cm 幅73cm  
藁 穀類保存用俵



タワラ 2-ホ-7  
径37cm 長さ94cm  
藁 俵(半製品)



モミマス 2-ホ-24  
193×103cm 高さ183cm  
杉 穀保存用貯蔵庫



タワラ 2-ホ-  
径36cm 長さ70cm  
藁 俵

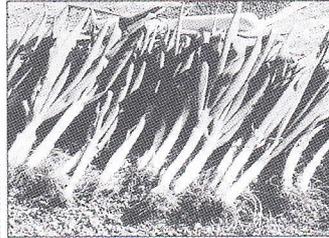
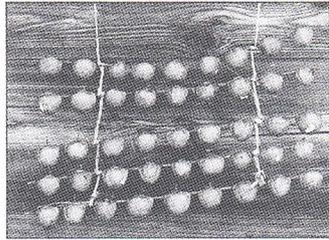
ソラゴメ 2-ホ-17  
下材木 長さ215cm 径16cm  
上材木 長さ295cm 径12cm  
杉・藁網・俵  
米保存用(網の上部にネズミガエシ用の円板を設置)



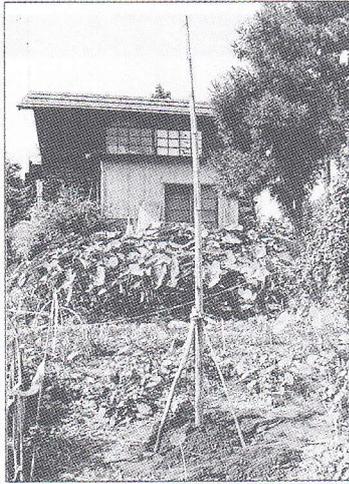
ら、  
案し  
た板  
に最  
暖気  
タテ  
軒下  
の温



■干し上がったイモガラのとりこみ



■干柿(上)と長葱干し(下)



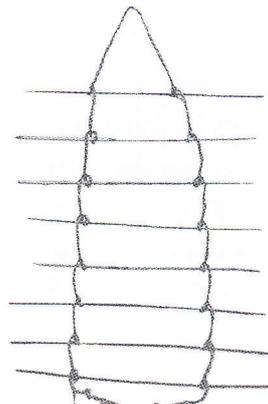
■土中に作る砂栗の一例



■春先雪の下から大根をとり出すようす



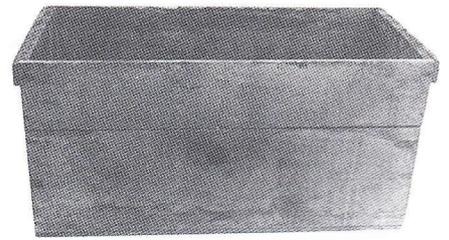
アミツラ 2-ホ-27  
長さ69cm  
■乾燥保存用編み縄



クシ 2-ホ-28  
全長110cm 幅58cm  
竹・藁 乾燥保存用竹串(串柿用)



コメブクロ 2-ホ-23  
長さ33cm  
木綿 布袋



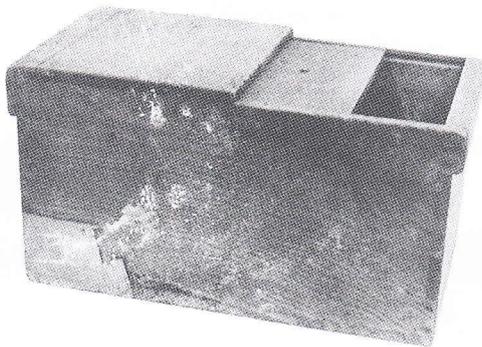
ハコ 2-ホ-37  
64.9×29.2cm 高さ30.4cm  
杉 里芋貯蔵用木箱



イト 2-ホ-31  
長さ95cm 太さ0.1cm  
カラムシ(苧麻) 干栗用



イットカン 2-ホ-39  
24.3×23.8cm 高さ34.2cm  
ブリキ 乾燥山菜等保存用缶



ケシネバコ 2-ホ-19  
74.5×39.1cm 高さ39.4cm  
■木種



メジルシ 2-ホ-35  
長さ105cm  
ブナ 雪中野菜貯蔵の目印

### 貯蔵法のいろいろ

○**生鮮貯蔵**／主として野菜類。別記の大根ダテがその例だが、糸刺の大根は畑の土中に埋めておくこともある。甘藷などは家の床下や横穴などに貯蔵した。また、短期の保存には雪中に置くこともある。他の野菜類は、凍結・乾燥に配慮して置く場所を選び、適当な容器も用いた。

○**漬蔵**／別記の漬物もこの例だが、これは一種の食品加工でもあった。他に魚類・兎肉なども容器に塩蔵した。

○**乾燥及び薫製の保存**／野菜では里芋類の芋茎、大根菜、山菜ではワラビ・ゼンマイなど、収穫時に天日乾燥して保存した。また、本来の薫製ではないが、川魚の串刺・

串柿・干栗などを火棚に吊し、煙にあわせておく方法もとった。別記の穀類貯蔵とは別に、自家消費する白米は、日常用はケシネ箱に貯え、長期保存のものはソラゴメとって、俵に入れて天井に吊しておいた。

○**雪中保存**／上にも記したが、雪の冷凍性を利用して、一時的な生もの保存に利用することは随時行われた。

○**イケス**／活魚の保存法。秋に捕った泥鰌を容器に入れ生かしておいた。養鯉池の雪囲いもそれを兼ねていた。

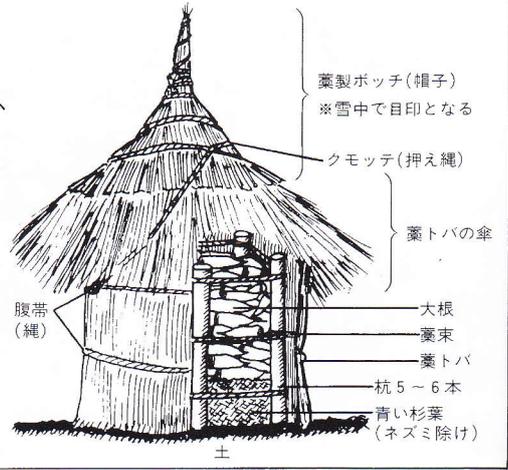
○**イゼコミ**／常食増量用のカテとして、大根菜をゆでて刻み、塩を用いずに大桶に固く漬込んでおいた。



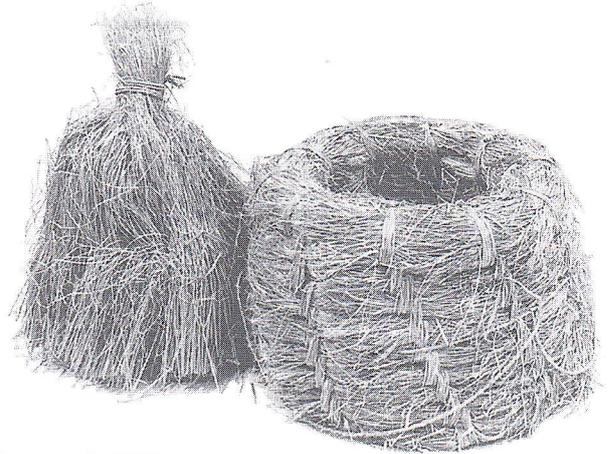
■大根を入れるようす

## ダイコタテのしくみ

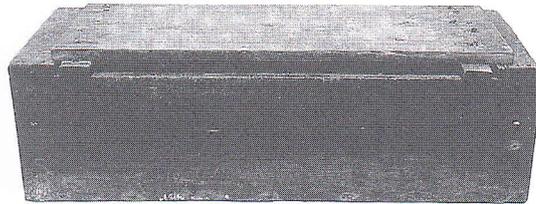
ダイコタテあるいはダイコツグラは、積雪期間中、大根を利用するため屋外に設けた藁製の貯蔵施設である。雪中の適度な温度・湿度により大根は凍みことはない。以前は各家の玄関近くに100~200本位貯蔵できるものを作った。大根を出す時は、雪を掘って1本ずつ取出した。



ダイコタテ 2-ホ-32  
径90cm 高さ140cm  
藁 大根保存用



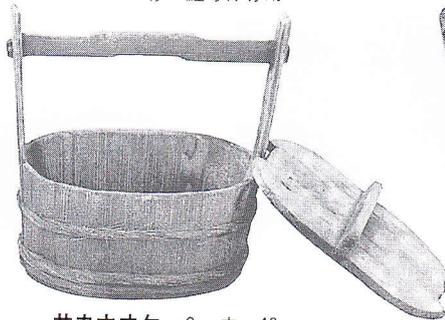
ダイコツグラ 2-ホ-34  
本体口径68cm 高さ48cm 蓋長さ90cm  
藁 大根保存用



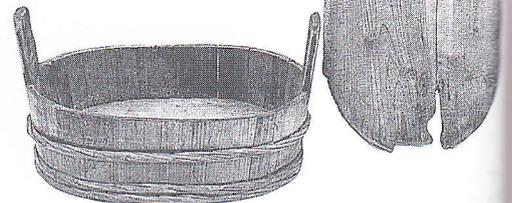
サカナバコ 参考品  
88×28cm 高さ26cm  
杉 鮭等保存用



ドジョウオケ 2-ホ-40  
口径36.6cm 高さ36cm  
杉 生きた泥鰌の格納用



サカナオケ 2-ホ-49  
口径22×33.8cm  
高さ44cm  
杉 鮭等保存用



サカナビツ 2-ホ-51  
口径53×35.8cm  
杉 鮭等保存用



クシサシ 2-ホ-42  
長さ55cm  
藁 川魚等保存用串刺(ベンケイ)



ショウチュウガメ 2-ホ-57  
高さ44cm  
陶器 焼耐用



ウサギガメ 2-ホ-53  
口径19.4cm 高さ17.1cm  
陶器 兎肉等保存・漬込み用

## ② 調理調製用具

調理調製用具は、夏冬を通じて同じであった。ただ大行事の正月があるので、日常あまり用いない用具類も総動員された。たとえば下図のキリダメなどがそれである。

ソバは、餅のように儀礼食ではないが、日常食でもなく、珍味として年始客の接待などに作った。ソバツユには、味噌汁を濾したスマシ汁を醤油の代用とした。

豆腐は、ハレの食事の副食の添物として珍重され、かつては自家または近隣と共同で作って用いた。

納豆は、正月に欠くことのできない儀礼的副食物の一つで、ナットネセは歳末の重要な準備行事であった。



ばた  
■シロ(イロリ)端での調理

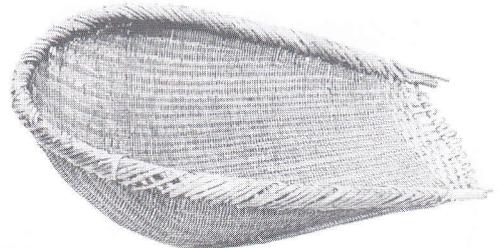
### 〔調理用〕



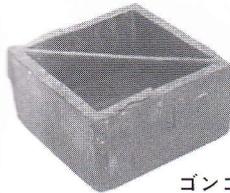
トボウ 2-ホ-67  
長さ24.1cm 径3.3cm  
杉 杵と併用



コメトギオケ 2-ホ-70  
口径52.3×38.2cm 高さ21.4cm  
杉 米磨ぎ用



コメアゲザル 2-ホ-71  
長さ54.5cm 幅44cm  
山竹 磨いた米の水切り用



ゴンゴウマス 2-ホ-63  
外枠14cm 高さ7.3cm  
杉 調理用五合杵



ナッキリボウチョウ 2-ホ-73  
長さ29.4cm 115g  
鉄 菜切り用



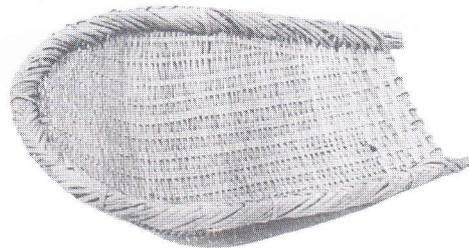
オロシイタ 2-ホ-85  
長さ26.6cm 100g  
杉・竹釘 大根おろし



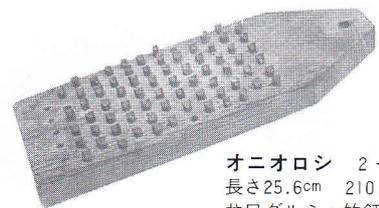
オロシガネ 2-ホ-87  
長さ17.7cm 113g  
銅 大根おろし



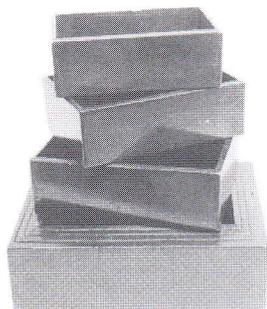
キリダメ 2-ホ-79  
口径39.7cm 高さ23.9cm(最大)  
杉 刻んだ野菜を入れる容器(箱型)



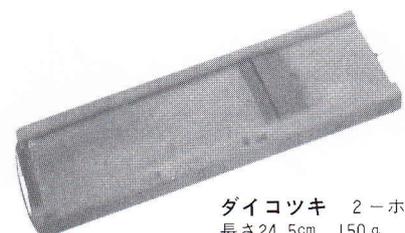
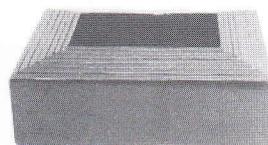
ヤサイザル 2-ホ-72  
長さ46.5cm 幅36.5cm  
山竹 野菜類入れ



オニオロシ 2-ホ-89  
長さ25.6cm 210g  
サワグルミ・竹釘 大根おろし



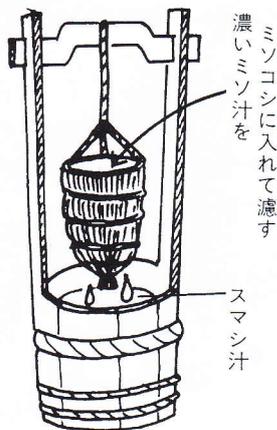
キリダメ 2-ホ-83  
39.9×31.1cm 高さ11.8cm(最大)  
木製漆塗 刻んだ野菜を入れる容器(箱型)



ダイコツキ 2-ホ-92  
長さ24.5cm 150g  
杉・鉄刃

## スマシ汁の利用

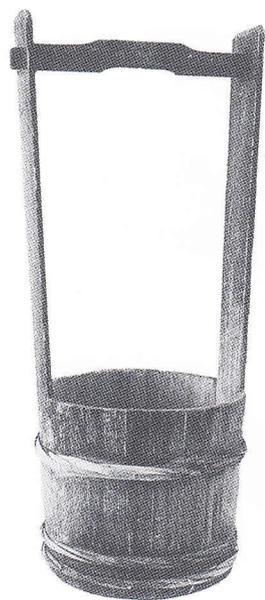
一般に醤油は使われず、濃い味噌汁を濾して作ったスマシ汁を醤油がわりに煮物の味付けやソバツユに用いた。また味噌のくぼみに溜まるタマリも同様に用いた。



## ソバ打ちの手順



イスでソバの実の殻をとり、さらに挽いて粉にする。



ミソコシオケ 2-ホ-107  
口径41.6cm 全高109cm  
杉 味噌濾し用長柄桶



ミソコシ 2-ホ-106  
筒長さ58cm  
藁 スマシ汁用



スリコギ 2-ホ-95  
長さ31.4cm 径4.1cm 170g  
桐 摺鉢と併用



ヒシャク 2-ホ-110  
全長60.5cm 257g  
杉 水汲み用



サイツチ 2-ホ-98  
全長24.7cm 514g  
木 打豆用木槌



スリバチ 2-ホ-94  
口径33.5cm 高さ13.5cm  
陶器 摺鉢

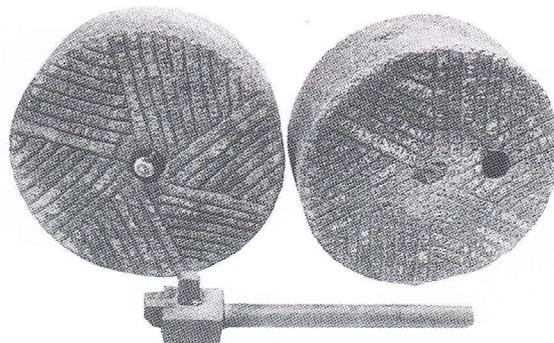


ダイシ 2-ホ-103  
12.7×10.5cm  
自然石 打豆用台石



カタクチ 2-ホ-109  
口径13.2cm 高さ6.8cm  
陶器 汁を移す時使用

## 〔蕎麦つくり用〕



イス 2-ホ-116  
径35.6cm 上臼20.5kg(右) 下臼20kg(左)  
石 粉挽き用石臼



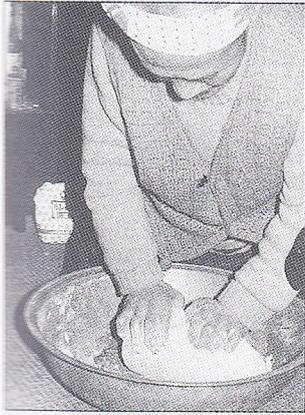
コネバチ 2-ホ-127  
口径45.2cm 高さ12cm  
栃 粉捏ね用



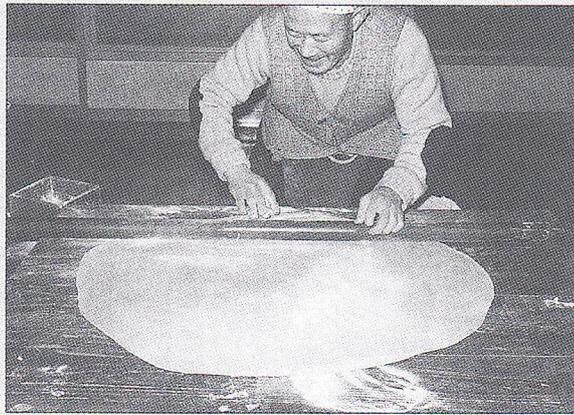
コネバチ 2-ホ-126  
口径58.5cm 高さ13.5cm  
栃 粉捏ね用



ナベ 2-ホ-129  
口径39cm  
鉄 布海苔を煮る



つなぎ(フノリ・山ゴボウ)を入れ捏ねる。



粉を打ちながら棒に巻いて薄く伸ばしていく。

たたんでソバ切り包丁で細く切っていく。

〔利用〕

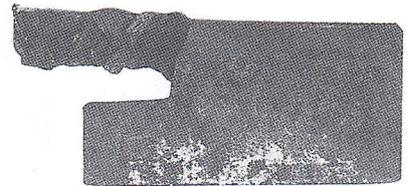
ゆでてから、スマシ汁で作ったソバツユをつけて食べる。庚申講や祝い事の外にちょっとした御馳走分に食べる。



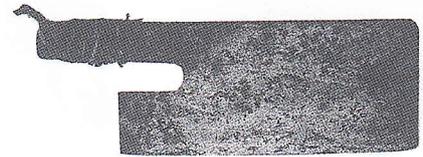
ソバウチパン 2-ホ-131  
122.5×101.6cm  
イタヤ 打ち板



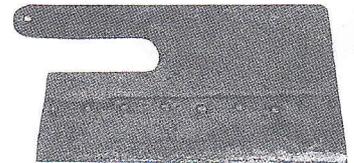
ソバウチボウ 2-ホ-132  
長さ88cm 径3.6cm 440g  
杉 打ち棒



ソバキリボウチョウ 2-ホ-133  
全長32.5cm 幅13.9cm 690g  
鉄 蕎麦切り用



ソバキリボウチョウ 2-ホ-135  
全長24.8cm 幅13.9cm 570g  
鉄 蕎麦切り用



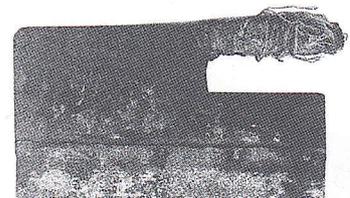
ソバキリボウチョウ 2-ホ-136  
全長27.3cm 幅15.1cm 509g  
鉄 蕎麦切り用



ソバキリコマ 2-ホ-139  
長さ42.7cm 幅12.4cm 330g  
杉 蕎麦切り用当板



ソバキリイタ 2-ホ-138  
83×27cm 高さ6.1cm  
イタヤ 蕎麦切り用敷板



ソバキリボウチョウ 2-ホ-137  
全長30cm 幅16.6cm 900g  
鉄 蕎麦切り用



フルイ 2-ホ-120  
径21.9cm 高さ6.9cm 122g  
サワラ 粉ふるい用



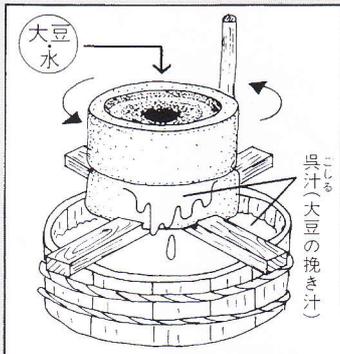
トオシ 2-ホ-142  
径45cm 高さ6.8cm 620g  
苧縄 粉ふるい用

ホ-127  
さ12cm

# 豆腐づくりの手順

大豆を一晚水にほとばす。

大豆をトウフイスで挽く。



大豆の挽き汁(呉汁)を煮る。

煮立ってシボリ棒で押ししてしぼって濾す。

にくみ入れ、重しを乗せる。さし、敷布を敷いた豆腐箱濾し汁にメダレ(ニガリ)を

固まってから水を張った桶に移す。

**〔利用〕**  
正月には焼豆腐にするなどの食物とした。また、ちょっとした御馳走分に食べる。

## 〔豆腐づくり用〕



トウフイス 2-ホ-146  
径34cm 上白19.5kg 下白22kg  
石 大豆を挽く石臼



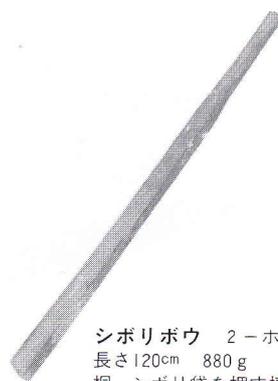
シボリブクロ 2-ホ-155  
全長82cm 幅46cm  
苧麻 煮た挽き汁をしぼる



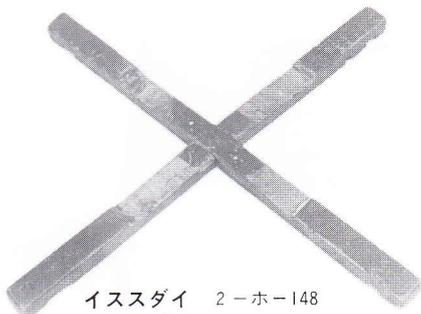
クチワ 2-ホ-158  
径28cm 太さ1.1cm  
山竹 シボリ袋の口輪 袋付き



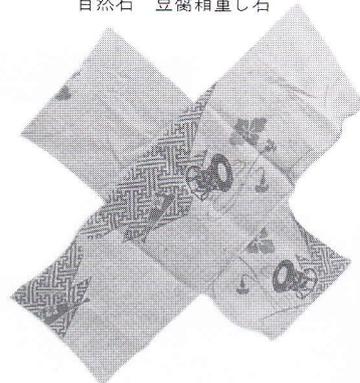
シボリボウ 2-ホ-165  
長さ120cm 880g  
桐 シボリ袋を押す棒



オモシイシ 2-ホ-180  
18×14cm 3,500g  
自然石 豆腐箱重し石



メザラ 2-ホ-162  
長さ74.5cm 幅22cm  
ブナ シボリ袋を乗せる簧の子



シキノ 2-ホ-179  
長さ102cm 幅34cmを交差  
木綿手拭 豆腐箱敷布



トウフオケ 2-ホ-151  
口径61cm 高さ28.5cm  
杉 挽き汁受け



オケ 2-ホ-160  
口径44.2cm 高さ42cm  
杉 しぼり汁を受ける



トウフバコ 2-ホ-173  
枠32cm 高さ29.7cm  
杉 豆腐箱

# 納豆つくりの手順

## 〔利用〕

主に正月などのハレの日の食物。これに塩を混ぜて食べる。また、塩を多めに混ぜ、ワラツトに入れ屋内に吊して固めて輪切りにし、春木山の際の弁当のおかずにもした。

7〜10日で出来上がり。

熱湯を注ぎ、さらにムシロでくるみ、ソラや炉端に置いたり、コタツに入れて保温する。

### ユキナット(雪納豆)

熱湯を注ぐ。

で密閉する。に雪を被せて踏んた上に置き、さら雪をよく踏み固め雪中に穴を掘り、

ときどき雪を被せる。

煮る。大豆が柔らかくなるまでよく

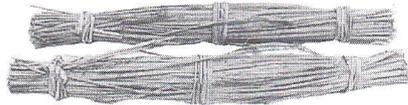
ツトも一緒に入れる。大豆が熱いうちにナットツト

でしばる。ナットツトをムシロにくるん

## 〔納豆つくり用〕



イッショウマス 2-ホ-186  
長さ17.3cm 高さ8.8cm  
大豆計量用



ナットツト 2-ホ-190  
長さ44cm  
藁 煮豆を包む藁ツト



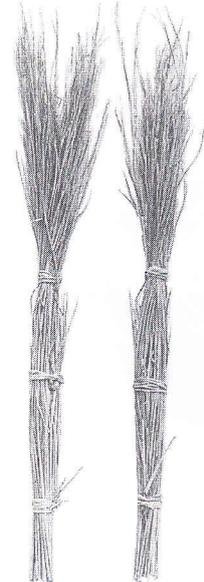
ナットツト 2-ホ-192  
長さ60.5cm  
藁 煮豆を包む藁ツト



オケ 2-ホ-187  
口径39.4cm 高さ24cm  
杉 大豆浸し用



オット 2-ホ-193  
長さ36cm  
藁 藁ツトの中に入れる結び藁



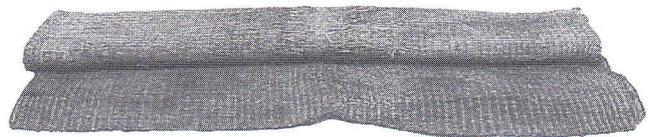
ナットツト 2-ホ-191  
長さ97cm  
藁 煮豆を包む藁ツト



ナットミソ 2-ホ-196  
長さ58cm  
藁 納豆加工用藁ツト



メンパ 2-ホ-189  
径15cm 高さ5.9cm  
ヒノキ 煮豆掬い用



ムシロ 2-ホ-194  
長さ280cm 幅180cm  
藁 保温のため藁ツトをまとめて巻く(ナットネセ用)

## ナットの話

納豆は正月の御馳走として、特に年取りの膳には欠かさない儀礼的な食品の一つであった。

柔らかく煮た大豆を藁ツトに入れ、それを適温に保たせて一定期間置くことができるが、これを仕込む作業をナットネセという。所によってその日を特定していることも多く、ゴンチナット(25日)、サンチナット(23日)などと呼びならわしている場合がよくある。

納豆は、原料の大豆が特別な加工もせず全く異質なものに変わるので不可思議な食品とされた。また、その変化の様子から自然界の生殖になぞらえて意識され、農作

物の生育や子孫の繁栄を予祝する食品、縁起物とされた。

そうした意味からナットネセは夫婦二人でするとよくできると言われ、昔はそうした意味の唱え言もあったし、藁ツトを開いて煮た豆を入れるとき、上の写真のような藁を結んだものを入れたが、これも同じ意味からのようである。これをオットと呼んでおり、所によっては二本入れて一対とするところもある。

納豆の味付けは塩味だけの場合が多いが、縁起物なので必ず食べるものとされ、子供のころあのネバネバした感触から食べにくく、困った思い出を持つ人も多い。

### ③ 煮炊き等用具

食物の調理にあたっては、加熱処理による場合が極めて多い。単純にそれをあらわす言葉をみても、煮る・ゆでる・蒸す・炒る・いためる・沸かす・焼く（あぶる）などがある。また、その熱し方の度合や仕方が食品の仕上がり大きくかわるので、それに適した用具及びその補助具もさまざまなものが工夫されていた。

加熱調理の方法を大別すると、熱湯によって煮沸する方法と、直接、火・オキ・熱灰によってあぶる方法に分かれるが、それらの熱源は主としてイロリ<sup>いろり</sup>の焚火であった。かつての鍋の類には必ずツル<sup>つる</sup>が付いていたが、これ

はイロリ<sup>いろり</sup>の自在鉤<sup>じざいかぎ</sup>に掛けることが主目的であり、一見邪魔<sup>じやま</sup>にも見える炒鍋<sup>いりなべ</sup>が特徴的とも言える。

釜<sup>かま</sup>の類では、湯沸しや大量の煮沸に用いたヒラガマ<sup>ひらがま</sup>がクド（ハツツイ=カマド）に掛けて用いられていたが、飯炊き用のツバガマ（ハガマ）が普及して小型のカマドと併用されるようになり、手軽な七輪<sup>しちりん</sup>も一般化した。

直接火で焼く（あぶる）には、オキ・熱灰に入れるとカ上に置くとかしていたが、灰にまみれるところから、鉄製のワタシなどをイロリの中に置き、下にオキを掻き入れて用いた。ものによっては焼串も有用であった。



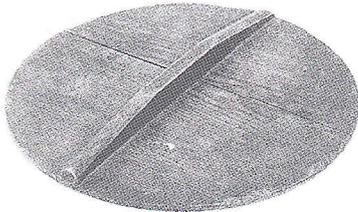
ナベ 2-ホ-198  
口径53.5cm 高さ20.8cm  
鉄 煮炊き用



ナベ 2-ホ-202  
口径47.2cm 高さ19cm  
鉄 煮炊き用



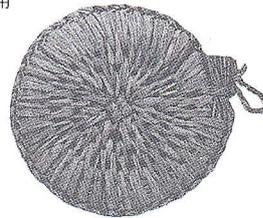
アカナベ 2-ホ-203  
口径32.9cm 高さ14cm  
銅 煮炊き用



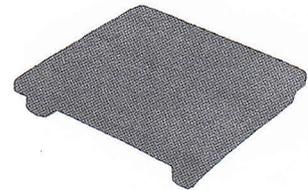
ナベブタ 2-ホ-205  
径39.3cm  
杉 鍋蓋



カケイシ 2-ロ-7  
13×10.4cm 1,160g  
自然石 鍋の傾きを直す重し石



ナベシキ 2-ホ-208  
径20cm  
藁 鍋敷



ナベシキ 2-ホ-210  
23×22.2cm  
杉 鍋敷



イリナベ 2-ホ-204  
口径33cm  
鉄 炒鍋



ユキヒラ 2-ホ-218  
口径17.5cm  
陶器 煮炊き用



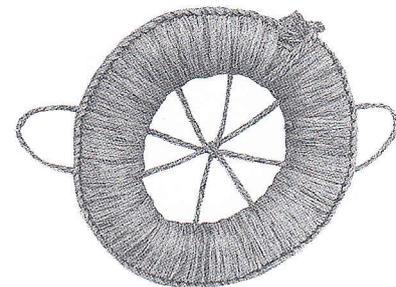
ヒラガマ 2-ロ-3  
口径66cm 高さ24.1cm  
鉄 煮炊き用



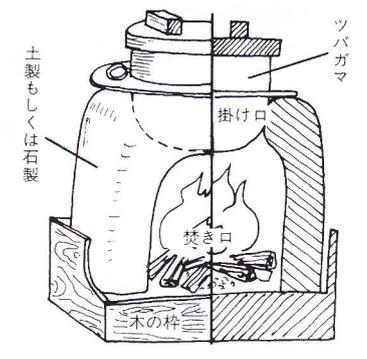
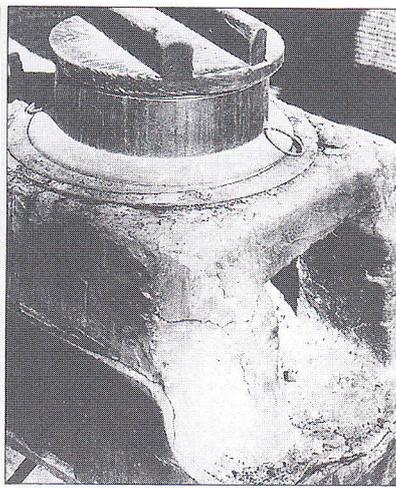
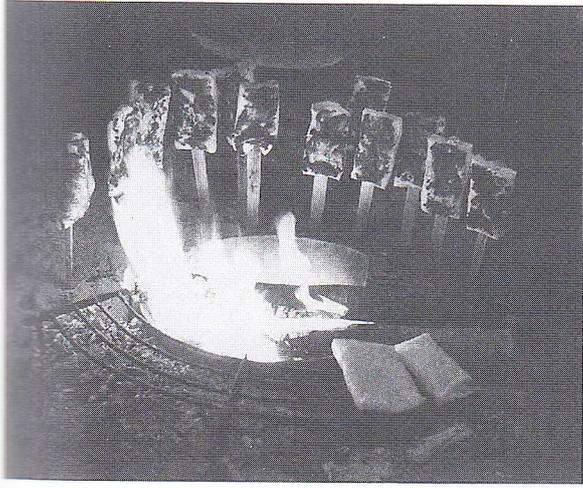
ツバガマ 2-ホ-212  
口径24.4cm 鉄(釜)  
径30cm 杉(蓋)  
鉄 煮炊き用



カマジッタ 2-ホ-216  
径30.5cm  
藁 釜敷



カマドのしくみ



■ジロ(イロリ)で焼く小正月の串餅

■カマドのようす



フカシナベ 2-ホ-217  
口径27.7cm  
鍋 蒸し鍋



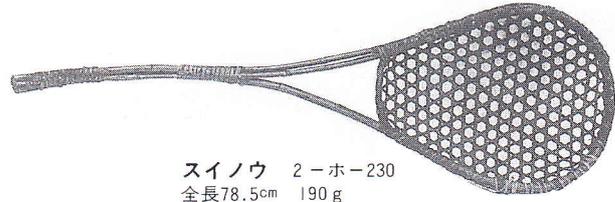
チャガマ 2-ホ-219  
径25cm  
鉄 湯沸し用



テツピン 2-ホ-222  
径24.2cm  
鉄 湯沸し用



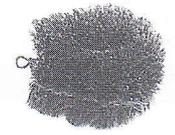
ツルカラミ 2-ホ-233  
15×15cm  
木綿 鍋ツルつかみ用布



スイノウ 2-ホ-230  
全長78.5cm 190g  
山竹 茹で物掬い用柄付籠



スミトリポウチョウ 2-ホ-236  
長さ16.9cm 幅4.8cm 60g  
鉄 鍋炭落し用



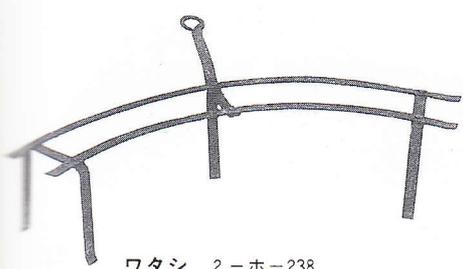
タワシ 2-ホ-235  
9.5×8.0cm 35g  
シュロ 鍋炭落し用



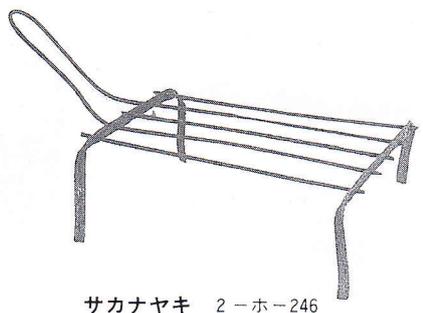
メシバシ 2-ホ-226  
長さ45.8cm 95g  
タニウツギ 煮炊き用箸



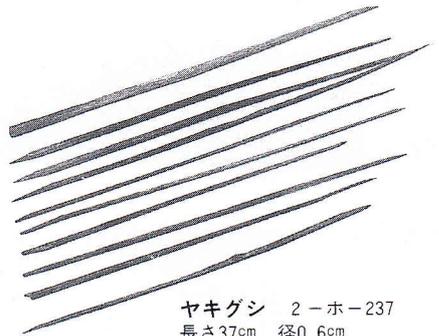
トウジカゴ 2-ホ-231  
全長38.5cm  
山竹 蕎麦等熱湯加熱用



ワタシ 2-ホ-238  
長さ44.8cm 高さ10cm  
鉄 オキに渡して食物を焼く



サカナヤキ 2-ホ-246  
全長40cm 高さ15.3cm  
鉄 オキに渡して食物を焼く(魚用)



ヤキグシ 2-ホ-237  
長さ37cm 径0.6cm  
竹 焼き用

④ 飲食器類

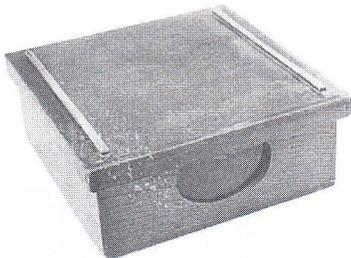
飲食器の類も夏冬とも大方は同じだが、寒冷な時季に限って特に用いたのは、炊いた飯の保温用具としての、いわゆるメシツグラであった。藁を材料に自製したもので、形状が幼児を入れるツグラに似ているところからこの名があり、飯を入れた櫃ひつをこの中に入れておく。

かつて家での食事は、家族各人の箱膳はこぜんによってとつたが、昭和初期ごろからチャブダイが一般的になった。長い飯台はんたいは、雪掘り人夫など多人数の臨時的食卓用である。

メンパ類も年間常用するが、春先の雪上仕事である春木山はるきやまの弁当用には、飯の量や保温上、これが適していた。



■箱膳での食事



ハコゼン 2-ホ-251  
28.5×28.5cm 高さ10.7cm  
杉 飲食用



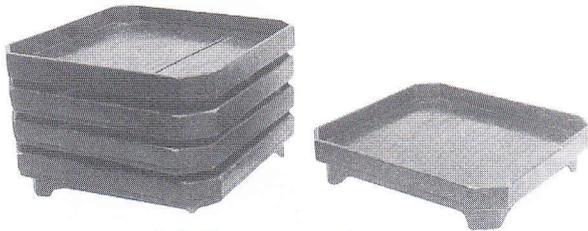
ハシ 2-ホ-267  
長さ19.5cm 18g  
木 箸



チャワン 2-ホ-273  
口径13cm 高さ6.5cm 275g  
磁器 飯茶碗



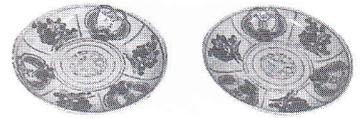
ワン 2-ホ-269  
口径11.3cm 高さ7.2cm 92g  
木 飯椀



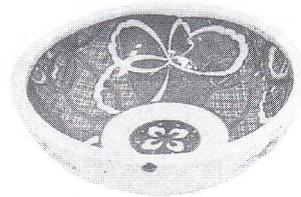
ヒラゼン 2-ホ-262  
32×32cm 高さ7.6cm  
杉 日常客用



コザラ 2-ホ-283  
口径15cm 高さ4.5cm  
磁器 来客用小皿



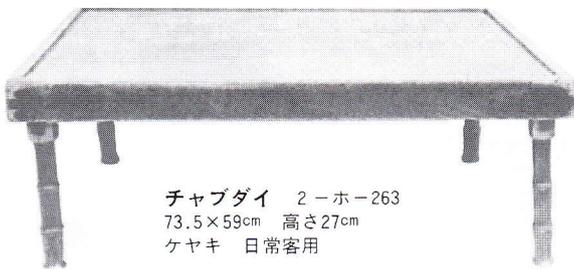
テシヨ 2-ホ-277  
口径13cm 高さ2.6cm  
磁器 小皿



ドンブリ 2-ホ-300  
口径18.8cm 高さ6.3cm  
磁器 丼



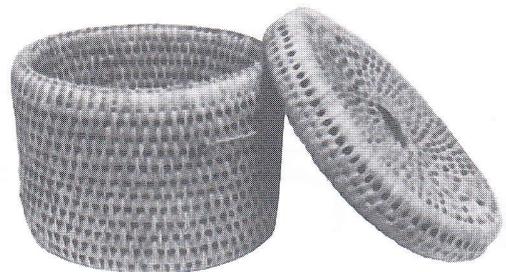
オヒツ 2-ホ-284  
口径24cm 高さ16.6cm(本体)  
杉 飯櫃



チャブダイ 2-ホ-263  
73.5×59cm 高さ27cm  
ケヤキ 日常客用



ハンダイ 2-ホ-265  
長さ182.7cm 幅33cm  
杉 長机型食卓



メシツグラ 2-ホ-291  
口径35cm 高さ26.5cm(本体) 径42.5cm 高さ7.5cm(蓋)  
藁 飯櫃保温容器



メシジャツペ 2-ホ-295  
全長34cm 45g  
ブナ 飯杓子



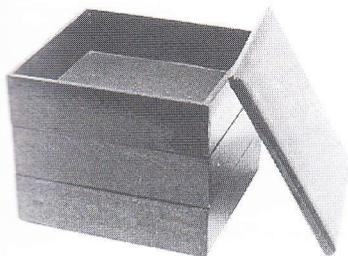
シルジャツペ 2-ホ-296  
全長30cm 58g  
ブナ 汁杓子



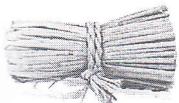
シルジャツペ 2-ホ-297  
全長38.1cm 52g  
ブナ・竹(柄) 汁杓子



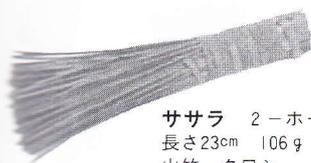
キサジ 2-ホ-298  
全長18cm 10g  
ブナ 小匙



シュウバコ 2-ホ-305  
全長20.8cm 高さ5.7cm(1個) 1,100g(3個)  
重箱



トギナワ 2-ホ-327  
長さ10cm 35g  
葉 タワシ



ササラ 2-ホ-328  
長さ23cm 106g  
山竹 タワシ



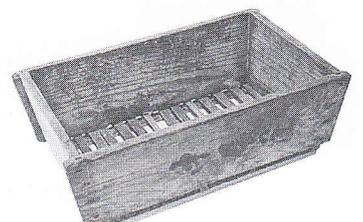
ハシサシ 2-ホ-335  
筒長さ20cm 口径13.5cm  
竹 箸水切り・保管用



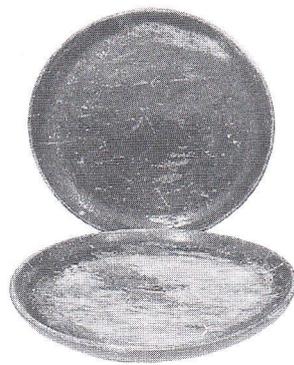
ミズキリ 2-ホ-331  
口径29.5cm 高さ14.8cm  
山竹 茶碗水切り・保管用



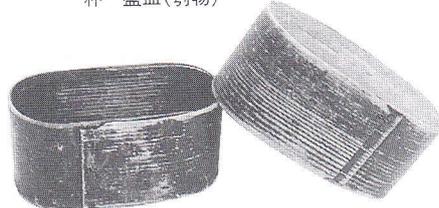
チャワンカゴ 2-ホ-338  
口径33cm 高さ34cm  
藁 茶碗格納用



ミズキリ 2-ホ-330  
39×24.5cm 高さ13cm  
杉 食器水切り用



ヒラバチ 2-ホ-304  
径36.5cm 高さ4.5cm  
朴 盛皿(割物)



メンツ 2-ホ-309  
口径19.5×10cm 高さ9cm 230g(蓋付)  
サワラ 曲物弁当入れ



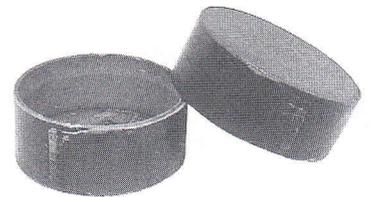
ミズイレ 2-ホ-325  
長さ35cm 径7.4cm 335g  
孟宗竹 水筒



アライオケ 2-ホ-329  
口径35.2×25.2cm 高さ17.3cm  
杉 食器洗い用



フキンカケ 2-ホ-334  
高さ33.5cm 幅29.9cm  
竹 布巾掛



メンパ 2-ホ-310  
口径18cm 高さ7.6cm 360g(蓋付)  
サワラ 曲物弁当入れ



ワツパ 2-ホ-318  
口径10.5cm 高さ4.4cm 87g(蓋付)  
サワラ 曲物弁当入れ



ベントウバコ 2-ホ-321  
18.3×12.3cm 高さ6.2cm 90g  
アルミニウム 弁当箱



ベントウブクロ 2-ホ-322  
長さ43.5cm 幅24cm 55g  
メリンス・藍木綿 袷仕立弁当袋



サライレ 2-ホ-340  
径56.5cm 高さ9.5cm  
藁 碗・皿等保管用

⑤ 嗜好品用具

嗜好品の主たるものは、茶・酒・煙草であるが、この中で酒・煙草は主として男性に用いられていた。

お茶は、極めて日常的に家庭で常用され、客があれば出してもてなす。殊に成人女性、中でも老女たちは仲間同士寄合つての「茶飲み」が楽しみで、冬季はその最盛期であった。日常飲む茶はすべて、ほうじ茶風にしたので、チャイリ（茶炒り）はイロリ端の常備品であった。

酒は本来、ハレの日のものであったので、普段の日に家で飲むことは少なかったが、労働の後などに飲むのは楽しみであり、疲労を癒す薬とも言えた。酒は高価であ

り、ぜいたく品でもあったので、日常飲むにしても焼酎で済ますことが多く、中には濁酒を作って用いる人もあった。酒徳利にはさまざまなものがあるが、明治末年ごろから酒造会社の名入のものが多くなる。酒の燗つけ用具は熱灰で直にするサシ、燗鍋などを用い、徳利も宴席用のものは大型であったが、漸次小型の銚子になった。

煙草ははじめ刻み煙草が主で、キセルで吸った。その一式を入れるズッキレ（煙草入）を腰にさして歩いたが、これは一種の装身具ともなって、商家の人たちなどには、その緒締・留金などに凝る人もあった。

〔喫茶用〕



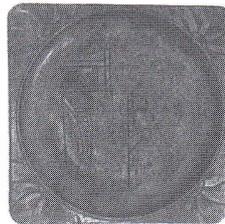
チャツボ 2-ホ-341  
径10.7cm 高さ12.1cm  
木 茶入れ容器



チャサジ 2-ホ-342  
長さ9cm 15g  
ケヤキ樹皮 茶匙



チャイリ 2-ホ-344  
全長33.5cm 590g  
鉄 番茶等炒り用



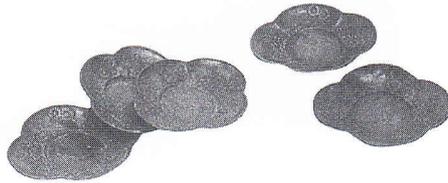
ボン 2-ホ-352  
22.9×22.6cm  
木 盆



チャコボシ 2-ホ-353  
径11.3cm 高さ8cm  
陶器 茶こぼし



チャドウグ 2-ホ-349  
径10cm 高さ6.3cm 240g(急須)  
径7.4cm 高さ5.1cm 105g(茶碗)  
磁器



チャタク 2-ホ-350  
径10.8×9.3cm 高さ1.2cm  
銅 茶托

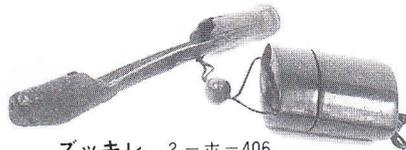


チャビツ 2-ホ-355  
口径25cm 高さ9.4cm  
ケヤキ 茶器入れ(漆塗り)

〔喫煙用〕



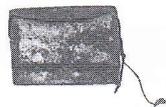
キセル 2-ホ-401  
長さ16cm 20g  
真鍮・竹 煙管



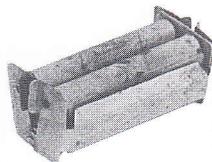
ズッキレ 2-ホ-406  
全長24.6cm 145g  
木・その他 煙草入れ



タバコボン 2-ホ-403  
径16.3cm 高さ7.8cm  
桐 接客用煙草盆



マッチイレ 2-ホ-413  
高さ4.1cm 幅6.1cm 厚さ2cm 19g  
ブリキ 携帯用マッチ入れ



タバコマキ 2-ホ-416  
長さ8.3cm 幅3.4cm 高さ3.1cm  
ジュラルミン 手巻き用具



ネツケ 2-ホ-410  
3.3×6.2cm 35g(左端)  
金属・その他 煙草入れ付属具



ヌイゴ 2-ホ-414  
長さ96.5cm(上) 長さ48.5cm(下)  
藁 キセルのヤニ取り用



カザリカナグ 2-ホ-411  
2.25×1.1cm(左下)  
金属・その他 煙草入れ付属具

ドロク

ドロク（濁酒）は、酒税法で自家醸造が禁じられていたが、密かに造る人があった。酒は本来ハレの日の神慶として必要であったし、また、激しい労働のあとの疲労回復の嗜好品でもあったが、庶民には高価であり、殊に戦時中は統制品となり入手困難であった。しかも、出征兵士を送る宴席の必需品でもあったからである。

戦後になると、ある種の解放感と虚無感が入りまじって酒の需要は増した。しかし、物不足は依然続いていたので濁酒造りが多くなった。都会では、いわゆるカストル瓶が売られ、合成酒も出回るようになるが、やはり

高価であった。米作りの農家では原料は手元にあるし、古くからの技術も持っていたのである。

しかし、自家醸造は法律に違反する密造酒だから、税務署の取締まりの対象となつて、巷の話題となつた。たとえば、サケをタケ（竹）と間違えたふりをして、山の竹林へシュゼイフを案内した話や、摘発隊が来た、という情報が伝わって、村中の小川が、捨てたドロクの川となつたなどの珍談・奇談が今もムラの語り草に残っているが、それは、貧しい雪国農民のささやかな抵抗であり、暗さを吹き払う知恵でもあった。

〔取酒用〕



サケドックリ 2-ホ-356  
高さ28.8cm 径16.8cm  
陶器 酒徳利



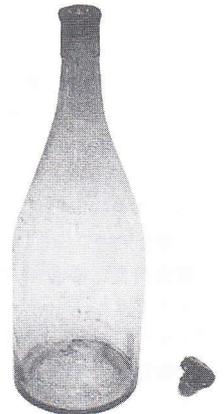
サケドックリ 2-ホ-359  
高さ25.3cm 径16cm  
陶器 酒徳利



サケドックリ 2-ホ-361  
高さ36.3cm 径16cm  
陶器 酒徳利



サケドックリ 2-ホ-362  
高さ26.2cm 径12.8cm  
陶器 酒徳利



サケビン 2-ホ-370  
高さ35.6cm 径11.4cm  
ガラス青ビン(ねじ栓付)



カンナベ 2-ホ-375  
高さ11.1cm 径20cm  
鉄 酒燗用



サシ 2-ホ-371  
長さ16.8cm 径7.5cm  
陶器(素焼) 酒燗用



チャガマ 2-ホ-379  
高さ20.4cm 径29.4cm  
鉄 酒燗用



カンドックリ 2-ホ-385  
高さ16.9cm 径6.3cm  
磁器 燗徳利



サケドックリ 2-ホ-380  
高さ26.1cm 径9.1cm  
陶器 燗徳利



ブドウドックリ 2-ホ-381  
高さ25.8cm 径9.2cm  
磁器 燗徳利



カンドックリ 2-ホ-384  
高さ26.1cm 径8.6cm  
磁器 燗徳利



サカヅキ 2-ホ-396  
口径6.2cm 高さ3.1cm(下段右端)  
磁器 盃

# ●食生活用具品目一覧 <計655点>

イ、漬物仕込み用具 ●ハヤシ(菜を切る)用具:ホウチョウ・カマ ●菜洗い用具:ナワタワシ・ハリイタ・アゲイタ・コムシロ

●乾燥用具:ツリナワ・キザオ ●仕込み用具:シオダイ・メダレオケ・マス・コスカブクロ・ツケモノオケ・カテオケ・カメ・オモシイシ ●小出し用具:アライオケ・カテシボリ

ロ、味噌仕込み用具 ●豆ほとばし(ひやかし)用具:マス・オケ

●豆煮用具:ヒラガマ・ミツヤマナベ・ミツニガマ・カケイシ・メンツ・ザル・ウケオケ ●煮豆つぶし用具:ミソフミオケ・スッポン・テギネ・ミソツブシ ●味噌玉つくり・処理用具:キバチ・オケ・ワラ・サオ・ハシゴ・アライオケ ●漬込み用具:ウス・キネ・マス・ミソジャッペ・チャノコバチ・ミソオケ・オケダイ・カブセスノ・フタ・フタイシ ●小出し用具:コダシオケ・カタクチ・コバチ・ミソジャッペ・シャモジ

ハ、餅搗き用具 ●粉餅原料調製用具:イスス・イススメタテ・カナヅチ・コムシロ・ゴザ・ワン・フルイ・コナオケ・クズイレ・コネバチ・テツピン・チャガマ ●白餅原料調製用具:コメアライオケ・コメアゲザル ●蒸し用具:ツバガマ・ナベ・ロオケ・セイロダイ・セイロ・ヌノ ●餅搗き用具:ウス・テギネ・キネ・ミズオケ・モチトリジャッペ・モチキリナワ ●オテノコモチ用:サラ・ドンブリ・ジュウバコ・ナベ ●ノシモチ用:コナイレ・フルイ・スイゴボウキ・ノシイタ・ノシボウ・モチゴザ・ホウチョウ・アテスノ ●保存用:モチバコ・オヒツ・アミツラ・タケザオ

ニ、雪室用具 ●雪積み用具:コシキ・コエカゴ・ユキドヨ・カケヤ・ユキタタキ・ヒラグワ・スッペ・スッポン ●屋根架け用具:トバ・カケムシロ・サオ・ボイ・カヤ・ナワ・カマ・タレゴモ・トイタ ●雪出し用具:ユキキリノコ・カナゴシキ・セナコウジ ●その他:スズ・ユキムロキロク

ホ、その他食生活用具 ●貯蔵用具:カマス・ナワ・タワラ・サンダワラ・ソラゴメ・オケ・ケシネバコ・ナンキンブクロ・フクロ・コメブクロ・モミマス・ツリナワ・アミツラ・クシ・ワラヅト・イト・ダイコタテ・ダイコツグラ・メジルシ・ハコ・イットカン・ドジョウオケ・クシサシ・クシ・ツリナワ・サカナオケ・サカナビツ

・タケザオ・ウサギガメ・ショウユダル・ショウチュウガメ・サカダル・シオガメ・ミズガメ ●調理調製用具(調理用):イッシュウマス・ゴンゴウマス・イチゴウマス・トボウ・コメトギオケ・コメアゲザル・ヤサイザル・ナツキリボウチョウ・マナイタ・キリダメ・オロシイタ・オロシガネ・オニオロシ・ダイコツキ・スリバチ・スリコギ・ヤゲン・サイヅチ・ダイイシ・ミソコシ・ミソコシオケ・ショウユドックリ・カタクチ・ヒシャク (蕎麦つくり用):イッシュウマス・キバチ・ワン・メンパ・イスス・コムシロ・ゴザ・フルイ・ソバコイレ・ツバガライレ・コネバチ・ナベ・ワン・ソバウチバン・ソバウチボウ・ソバキリボウチョウ・ソバキリイタ・ソバキリコマ・トオシ (豆腐つくり用):ミ・オケ・ワッパ・トウフイスス・ヒキテ・イススダイ・トウフオケ・ニナベ・シボリブクロ・クチワ・クミジャク・オケ・メザラ・シボリボウ・ヨセオケ・チャワン・ポテ・クミジャク・トウフバコ・シキノ・オモシイシ・オケ・ササラ・タワシ (納豆つくり用):イッシュウマス・オケ・ナベ・メンパ・ナツヅト・オット・ムシロ・ナワ・ナツミソ ●煮炊き等用具(煮炊き用):ナベ・アカナベ・イリナベ・ナベヅタ・カケイシ・ナベシキ・ヒラガマ・ツバガマ・カマノフタ・カマジツタ・フカシナベ・ユキヒラ・チャガマ・テツピン・メシバシ・スイノウ・トウジカゴ・ツルカラミ・タワシ・スミトリボウチョウ (焼き用):ヤキグシ・ワタシ・サカナヤキ・モチヤキアミ ●飲食器類(家庭用):ハコゼン・ヒラゼン・チャブダイ・ハンダイ・ハシ・ワン・チャワン・コドモチャワン・テショ・コザラ・オヒツ・メシツグラ・メシジャッペ・シルジャッペ・キサジ・ドン

ブリ・ヒラバチ・ジュウバコ (携行用):メンツ・メンパ・ワッパ・ジュウバコ・ベントウバコ・ベントウブクロ・フロシキ・ミズイレ (後始末用):トギナワ・ササラ・アライオケ・ミズキリ・フキン・フキンカケ・ハシサシ・チャワンカゴ・サライレ ●嗜好品用具(喫茶用):チャツボ・チャサジ・チャイリ・キュウス・チャワン・チャドウグ・チャタク・ボン・チャコボン・チャガシイレ・チャビツ (飲酒用):サケドックリ・サケビン・サシ・カンナベ・チャガマ・ブドウドックリ・カンドックリ・サカツキ・テショ・ドンブリ (喫煙用):キセル・タバコボン・ズッキレ・タバコイレ・ネツケ・カザリカナグ・マツチイレ・スイゴ・ラウコロシ・タバコマキ