

あるじでえ

No.34

世田谷区教育委員会 民家園係
 〒157-0067 世田谷区喜多見 5-27-14
 ◎ 次大夫堀公園民家園
 ☎ 03(3417)8492
 ◎ 岡本公園民家園
 ☎ 03(3709)6959

平成11年3月20日 発行
 平成12年11月 増刷

踏 白

1 白の種類

白は米・麦などの穀物を脱穀（実を覆っている殻を取り除くこと）したり、精白（実の回りに付いている糠を取り除くことで、精米とも言う）・製粉（実を磨りつぶして粉にすること）したりする時に使う道具です。

白を大きく分類すれば搗臼と挽臼の2系統に分かれます。搗臼には木製と石製の物があります。古い時代には堅杵（一本の棒の中央部を握り易いように削って使用する杵で、手杵とも呼ばれる）と一緒に用いられた木製のくびれ臼（中央部が細くなっている臼）が一般的でしたが、杵が横杵（柄と頭の部分が垂直に取り付けられた槌状の物で、両手で使用する）になってからは現在のようなくびれない円柱状の臼が作られるようになりました。

搗臼を使って行う作業には脱穀や精白もありますが、最も一般的な使用法は餅搗きでしょう。最近では電気モーターを内蔵した餅搗き機が普及していますが、10数年前までは世田谷でも杵と臼を使った餅搗きの光景に接する機会が多くありました。

餅搗き用の臼のくぼみがやや浅く、しかもその傾斜がゆるやかなのに対して、脱穀や精白に使用される臼のくぼみは深くてその傾斜は垂直に近く、しかも中には縁の内

側が少し張り出して作られている物もあります。こうした特徴は脱穀する穀物などが外に飛び出さないための工夫なのです。

さて、挽臼の方は石臼が最も広く普及していて、石臼と言えば挽臼の代名詞にもなっています。挽臼は上臼と下臼を重ね、上臼を回転させることによって脱穀・精白・製粉を行います。石臼は主として製粉作業に用いられてきました。石臼に関しては砂岡泉「世田谷の民具『石臼』」（『世田谷区文化財研究調査報告集-5-』収所）に詳しく報告されていますので、こちらを御覧ください。

石製の他にも木製や土製の挽臼があります。これらは扱作作業（扱米から殻＝外皮を取り去ること）に使われるため扱（磨）臼

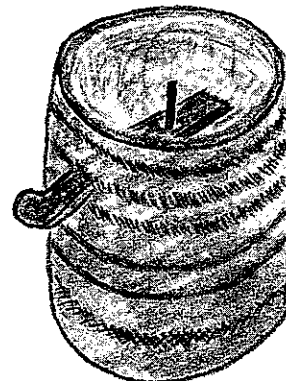


図1 土摺臼

として區別され、木製の臼を木搦臼、土製の臼を土搦臼と呼んだりもします。

木搦臼は石臼と同じく歯を刻んだ木製の臼と下臼を重ね合わせて使用しますが、土搦臼の方は木や竹で作られた筒状の胴の中に塩を混ぜた土を入れて固めます。そしてその土に榿木などの堅い木でできた歯を埋め込んで使用されます。土搦臼は単に土臼とも呼ばれていますが、唐臼と呼ばれることの方が多いようです。

2 踏臼について

踏臼は搗臼の一種で、主に米の精白を行うために使われていました。足で踏んで使用することから踏臼という名称がありますが、唐臼・地唐臼・大唐臼などとも呼ばれています。

踏臼の中心部には台柄と言う角材が取り付けられており、その先端には杵が付いています。杵の反対側には踏板があって、踏臼を使用する人が片足でその踏板を踏むと杵が上下する仕掛けになっています。

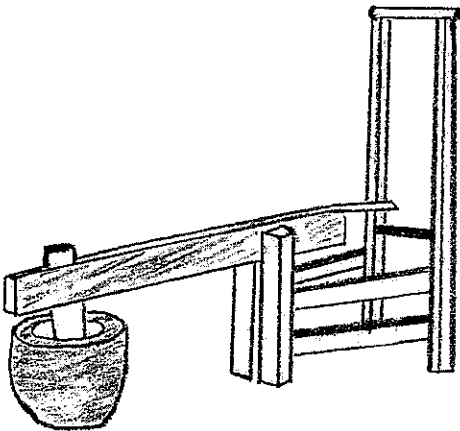


図2 踏臼

杵が上下する場所には臼が置いてあり、その中に精白する玄米（糠が付いた状態の米）を入れます。そして玄米の上には縄を筒状に編み上げた「返し輪」を乗せて、杵が返し輪の中をくぐるようにして作業を行うのです。そうすると不思議なことに、臼

の中の玄米は自然に上下に循環するようになり、手で掻き回さなくても均等に搗くことができます。

踏臼と同じ原理で、水力を利用した臼をバツタリと呼んでいます。これは踏臼の踏板の部分の水が溜まるように掘り窪め、そこに上から水が落ちるようにしておきます。一定量の水が溜まるとその重さで先端の杵が上下する仕掛けです。

3 世田谷の踏臼

世田谷では踏臼のことをジガラと呼んでいました。他の臼に比べてかなり大がかりなものであるため、どこの農家でも所有していたわけではありません。以下は尾山台で代々米作りを行っていた農家で聞いた話です。

尾山台付近では昭和30年頃まで田圃で稲作を行っていました。収穫した稲は脱穀機を使って穂から籾を取り外します。それからカラウス（土搦臼のこと）でその籾を挽いて外皮を取り除くのです。この作業の段階では殻が外れた状態の玄米と殻が混ざっていますので、唐箕を使って両者を選別しなければなりません。唐箕に関しては「あるじでえNa6」を御覧ください。

選別された玄米は今度はジガラで搗かれて精白されます。ジガラは本家の蔵の前に造り付けのものがあったので、それを利用していました。ジガラは榿材で造られていて、臼は石製で地面に直置きになっていたそうです。

臼の中に玄米を入れ、その上に革でできた蹄鉄状の物（名称は不明）を乗せます。そうしてその蹄鉄状の物の中心部を搗くようにすると、臼の中の玄米は自然に上下に循環して、満遍なく糠を取り除くことができました。