

# 竹と食文化

外山健一

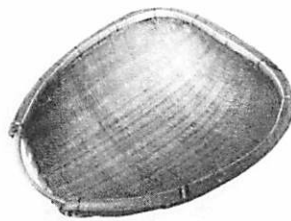
生活文化史の中で、古くから基本的な部分を占めている「食事」には、食品の原料である食料と、それを作る調製方法、食品を飲み食いする仕方についての慣習などがある。

竹はわが国の食文化のどの分野にも関わりが深く、食器用具では金属器・陶磁器および木製品と肩を並べていた。技術革新による新素材が出現するまでは、台所に食器用の箸、菜箸、竹串、味噌、米揚げジョウケ、ゆで笹、三つ手ジョウケ、飯ジョウケなどがあり、洗いものには竹ササラ、洗物ジョウケ、目籠、水を汲む柄杓などが常備されていた。竹の飲食用具が激減した今日でも、お茶道具のように竹でなくては味わいの出ない物もあり、本物志向の傾向がみられるようになった。

## 一、米揚げジョウケ

研いだ米を持ち上げて水を切り、羽釜や蒸籠に入れるための用具。他の食べ物や食器の水切りにも用いる。形態は片口型がもつとも多く、口のところまで縁竹の付いたものと、縁竹のない箕の形に近いものがある。また大分には方形に近い口をつけてないジョウケを米洗いに使っている例もある。ダテの縁をはめた入念な作が多い。

家庭の必需品であった。



米揚げジョウケ



米とぎジョウケ

## 二、タケマゲ

弁当の容器に竹を用いた曲げ物がある。大きな竹を割り、皮をはぎ取って、身の部分を薄くはぎ熱湯を用いて曲げる。タケマゲの底には薄いだ円形の板を用い、側面に曲げた竹を使って、蓋と身を同じ深さに打ち合わせるように作ってある。曲げた接ぎ目は桜の皮で綴じるが、桧や杉の曲げ物も同様である。

県北ではタケマゲ、県中部ではクラゲ、県南部ではメンパ・メンツと呼んでいた。

### 三、三ツ手ジョウケ

三本づるの浅い筥で、ウドンや蕎麦をゆでるのに用いた。底を粗く、四ツ目編みにしてあり、胴から縁にかけてはゴザ編みにして、縁と同じ太さのつるを付けてあるので、水切りが良く、重い物を持ち運ぶこともできる。つるの無い方が広く開いているので、魚や野菜、茶碗など持ち運ぶのに使用することもあった。揚げジョウケともいう。

### 四、飯かご

身竹をタテにして、皮つきの割り竹でヌキを編むのを、青物という。底はタテを交叉した菊底である。ヌキで編み込んだタテは、縁に差し込み、余りは切断する。柄竹の両端を細く削り、先端に

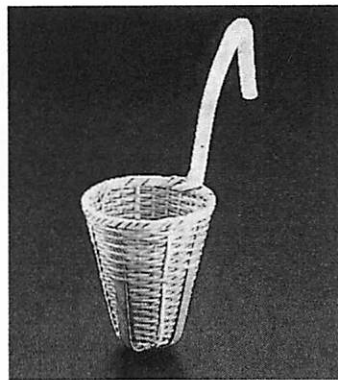


飯かご

キリカギを刻んで底まで刺し通す。縁を巻くか、当て縁にして、筒の脚竹を底に二本平行して付ければ完成である。菊底・ゴザ編みの蓋を一对にした飯ジョウケもある。

### 五、ミソコシ

昭和三〇年代に、アルミニウムの味噌漉しが出現するまでの、別府市近郊の竹細工は、青物のジョウケ類がほとんどで、主要製品はミソコシであった。平底の小さな



ミソコシ

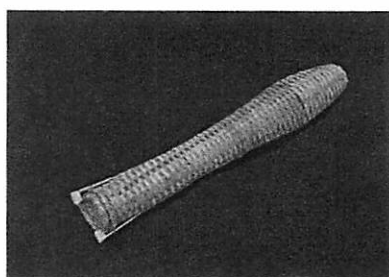
ジョウケで、菊底、胴は筥編み、縁を巻いて仕上げる。

味噌汁をうまく作ることは、味噌を煮すぎないことである。下煮をした実と汁に、味噌を入れたミソコシを漬け、揺さぶって味を出してからすぐ引き揚げるのに便利である。

### 六、鰻 釜

鰻籠・鰻てぼの標準名。釜は水中に定置して、魚や蟹を中に誘い込み、入ったら逃げ出せない装置を持つ漁具の一種で

ある。ウナギウケは直径八センチ、長さ六〇センチほどの円筒型の竹シヨウケの口縁部に、漏斗状の舌を取り付けたもので、尻に栓をはめる形式の竹筒釜もある。中にえさを入れて、水路に漬けておくと、夏の登り鰻が獲れる。



鰻 釜

### 七、ビク

釣りや網で漁獲した魚を入れておく魚籠は、割り剥いだ竹を編んで作ったラツキヨウ形の籠で、底よりも口縁部の直径が小さい。底部は菊編みが普通であるが、安定を保つために底を方形に編んだものもある。腰立てから胴にかけては、ざる編みが多い。縁は巻き縁で、内側に落し蓋を付けたものもある。魚を傷つけないように、表皮を内側にして編成してある。



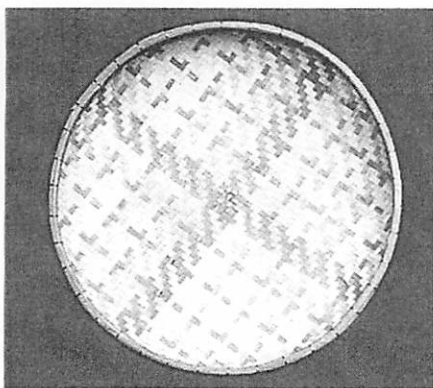
ビク

### 八、肥えシヨウケ

堆肥を持ち運ぶのに使う長円形の笊。横シヨウケとも呼ぶ。タテ骨一三本を並べて、真中から左右交互にざる編みにし、最後に両端を編み組むときに、タテ骨を押さえて湾曲させ、縁の輪竹に挟み込む。縁巻きをすれば完成するが、重い堆肥を運ぶので、荒く頑丈に編んである。同じ作りの青物でも、編み目を細くすれば、野菜用の菜シヨウケとなる。

### 九、バラザ

養蚕に使う蚕バラは薄い網代編みで、底面に骨竹を十字に詰め込んだ丸縁のバラザである。製法はまずバンに外輪をのせ、上に編んだ網代を置き、その上に丸バンを載せて人が上に乗り、ヘラで隅を押さえて縁を折り曲げ、内輪をはめてから、突き出た網代竹を切除し、丸い縁竹をはめて、その縁を針金で一六ヶ所縛って

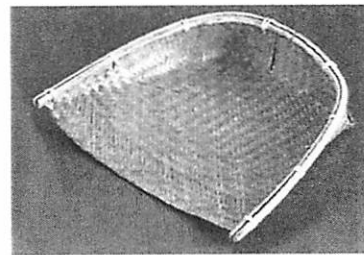


バラザ

おく。底に骨竹を十字にはめこむと出来上がりである。

## 十、手箕

穀物をおおって穀や塵などを分け除く用具。穀物の運搬にも用いる。手箕には①竹だけで編んだもの②竹と藤蔓で編んだもの③竹と山桜の皮で編んだものがある。大分県で用いられているのは③で山桜の皮を入れたゴザ目編みが大部分を占めるが、県南の一部には網<sup>あ</sup>代編みの手箕が伝わっている。いずれも一方に口の広がったチリトリ型である。



手箕

竹は衣・食・住をはじめ、生産・生業のための道具・部品として利用され、物を入れ運ぶ運搬用具・容器類、玩具・楽器から信仰儀札にも使われている。これらを加工方法から大別すれば、次の五種に分けられよう。

- (1) 筒の形で用いるもの（柄杓<sup>ひしやく</sup>・火吹竹など）
- (2) 割り削って用いるもの（竹箸<sup>ちやせん</sup>・熊手など）
- (3) 先端を細く割ったもの（茶筌<sup>すだれ</sup>・ササラなど）
- (4) ヒゴを材料とするもの（簾<sup>すだれ</sup>・傘<sup>かさ</sup>・扇<sup>あふみ</sup>・笠<sup>かさ</sup>など）
- (5) 編成加工によるもの（筵<sup>ざる</sup>・籠<sup>かご</sup>・箕<sup>み</sup>・築<sup>ぐさ</sup>など）

## 竹・くらしの中で

かぐや姫を育てた『竹取物語』の翁<sup>おきな</sup>の仕事は「野山にまじりて竹を取りつつ、よろづのことに使ひけり」と記されている。竹取りの生業は、山地に自生する豊富な竹を利用して、生活のあらゆる面に必要な竹の用具を製作し、販売して歩くことであった。