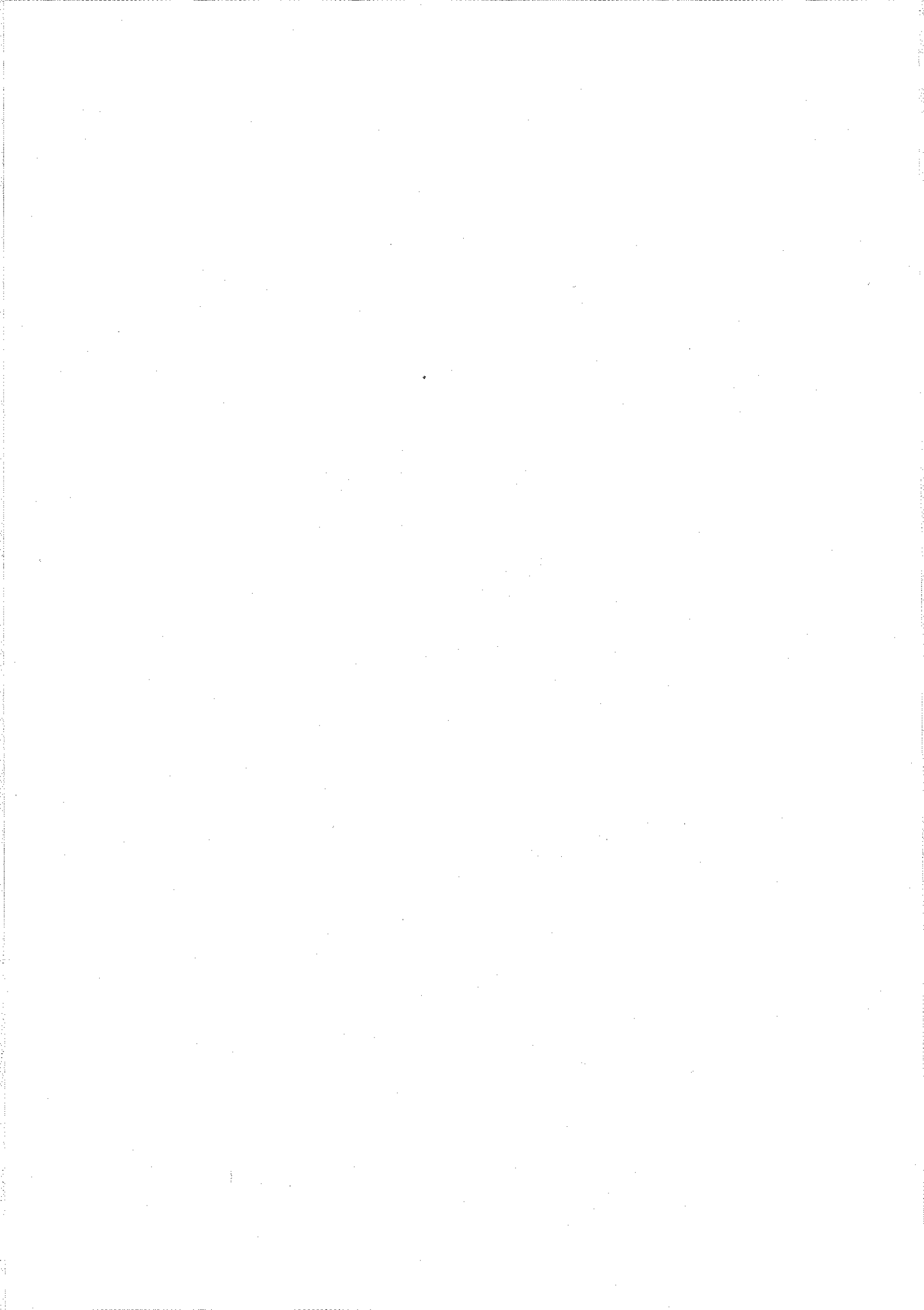




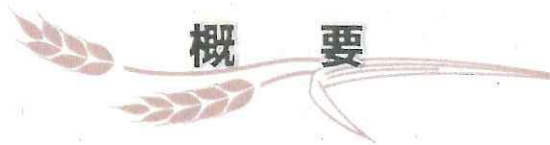
# 麦の実り

～奥ものべ庄谷相・拓の「麦の民具と暮らし」記録・保存プロジェクト～





## 概要



DVD『麦の実り』は、香美市の地域の方言や、昔使用されていた民具について調査を行ってきた、高知県立大学文化学部の学生グループ「to THE NEXT」(指導教員:橋尾直和教授)のメンバー8名が、「平成29年度香美市学生地域活動支援事業」の一環として実施した、「奥ものべ庄谷相・拓の『麦の民具と暮らし』記録・保存プロジェクト」の成果をまとめたものです。

高知県ではほとんど姿を消した「麦づくり」ですが、かつての山村では麦は重要な食料でした。稲作が可能な地域が少ない香美市物部の山間部では、米食を補うべく麦も食べていました。しかし、時代の変化とともに、「麦づくり」を行う人々は少なくなってきました。「麦づくり」に使用される民具も多く残っていますが、その使用方法や名称を知る人も少なくなっています。

そこで、貴重な「麦づくり」の記録を残すため、香美市物部町庄谷相奴田ノ尾にお住まいの生え抜きである小松允子さんのご自宅で、地元協力者の公文 照さんのご協力のもと、かつて栽培されていた「麦」にまつわる民具と暮らしの映像記録調査を行いました。



# 麦づくりの流れ

## 1 種まき(11月)

干草を引き、耕作する。



耕した畑に、肥料をまく。(元肥)



11月15日前後に種まきを行う。

### ▶ ベタまき

畝全体に、端の方まで、まんべんなく全面的にまいていく。  
一度に大量の種をまけるので、作業が早いという利点がある。

### ▶ 筋まき

鍬でくぼみを作り、くぼんだ部分だけに、筋のように種をまいていく。  
ベタまきに比べて間引きしやすいという利点がある。



### 土寄せ(土をきせる)

まいた麦の上に、さらさらした細かい土をかける。ベタまきでも筋まきでも同じ方法で、麦の種が見えないように、均一にかける。天候にもよるが、10～20日で発芽する。



## 2 麦ふみ(2月)

麦の苗が立ち上がりそうになった頃に、発育を見ながら少なくとも2回ほど行う。  
麦ふみを行う前に、肥料を与える。(追い肥)

### 麦ふみ

足ですべての苗を踏むように、麦を踏んでいく。昔は草履(アシナカ足半)を履いて行っていた。麦ふみを行うことで、麦が元気にたくましく育つ。人の足で踏む他に、直径40センチほどの丸太でつくった手押し式のローラーで圧迫していく方法もあった。



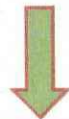
### 土かけ

麦ふみの後、分けつした株がさらに生長するのを促すため、土をかける。さらさらした細い土をかける必要があるため、雨の後や、雪の後など、土が湿っているときには行わない方が良い。

### 3 収穫(5月末~6月初め)

#### 収穫

麦の穂の充実具合や葉や茎の着色状態を見て、適期に株元から鎌で刈る。麦刈りの時季を文学的には「麦秋」という。



#### 乾燥

梅雨の前に刈り取った麦を束にして、竹の竿にかけて、20~30日天日干しする。雨が多い時期のため濡れないようにビニールをかけておく。



## 4 脱穀・選別

麦の実を良いものと悪いものに分ける。

### ▶ 昭和 30 年頃まで

手に持った麦の束の穂先に火をつけ、穂先を焼き落としていく。(焼き落とし)  
乾燥した麦は火がつくと、一瞬で燃え上がるため、着火してから、すばやく一回転させ、棒に叩きつける。



焼き落としたものを、とおし(通し)を使い、麦の穂とその他の不要な部分に分け、麦の穂だけを取り出す。

麦の穂をむしろ(籴)などの上に広げて、木づち(木槌)で叩いて、連なっている麦の穂をばらばらにする。

大きな笊を使って焼け落ちた麦をさらに選別する。その後、箕を使ってさらに選別する。  
箕を振る(サビル)ことで、小さなごみが飛ばされて、実だけが残る。



▶ 昭和初期から

脱 穀

昭和初期に足踏み脱穀機が登場してからは、機械で脱穀を行うようになった。収穫した麦の束を回しながら、脱穀機の回転する刃の部分に当てると、穂先の実がばらばらになって落ちる。



足踏み脱穀機



選 別

脱穀機でばらばらにした実は、唐箕を使用し、選別する。一度に多くの麦を選別するための道具。上部にある投入口から、脱穀機でばらばらにした



唐箕

実を入れる。右手でハンドルを回しながら左手でレバーを持ち、落ちて来る麦の量を調節する。麦の実が落ちて来る出口が二つあり、手前には実の詰まったものが、先方には実の軽いものが落ちる。左前方の排出口からごみが飛んでいく。





## 麦料理

### しば餅

- ①小麦粉に塩を少し加えたものに、沸騰させたお湯を入れながら、固くひとまとまりになるまで混ぜる。
- ②混ぜ合わせた生地を適量手に取り、薄く丸く広げる。その上にあんこを載せ、生地で包み込む。
- ③形を整えたら、檜の大きい葉と小さい葉で挟む。
- ④せいろ(蒸し器)で、15分ほど蒸す。



### 亀焼き

- ①小麦粉に塩を少し加え、沸騰したお湯を入れ混ぜる。しば餅とは違い、こちらは液状にする。
- ②亀焼きの型(亀と鶴の型の鉄板)に油を塗り熱したら、型に混ぜた生地を流し込む。
- ③あんこを入れ、上から生地を重ねる。
- ④ふたをして、焼け具合を見ながら、焼いていく。



### 今回使用した食材



①香り米 ②小豆 ③大豆 ④はなきび ⑤もち米 ⑥大麦 ⑦小麦

## あしがき

### 協力

小松允子さん、小松長男さん、公文 照さん、  
香美市物部町庄谷相・拓の歴史と文化を考える会の皆さん、  
土佐歴史資料研究会の皆さん、  
高知県立歴史民俗資料館の梅野光興さん  
ご協力ありがとうございました。



### 調査・撮影・構成

to THE NEXT 高知県立大学文化学部  
山本菜摘、猪野憲正、岡村真結、下元奈々、  
西田菜津美、脇坂美穂、小川 了、上岡都妃葎

### 指導

高知県立大学文化学部 橋尾直和教授

### 冊子編集・印刷・製本

Connect

〒782-0033 高知県香美市土佐山田町旭町 4-4-6

HP <https://connect-movie.com> TEL 0887-52-8308

平成 29 年度香美市学生地域活動支援事業費補助金対象事業

平成 30 年 2 月 28 日



