実りの秋を支える農具

天理参考館学芸員
幡鎌　真理　*Mari Hatakama*

実りの秋、収穫の季節である。黄金色に輝く稲穂がゆったりと風になびく。その風も、この時期「金風（きんぷう）」と富貴な名で呼ばれ、文字通り贅沢な時節だ。

図１　馬鍬 奈良 昭和 高 76.0cm

しかし、米作りはここに至るまで気の遠くなるような過程を経なければならない。「米はお百姓さんが88回もの手間をかけて作られたものだから一粒も残してはいけないよ」とよく言われたものである。稲作は、「田起こし（田うない）」という耕起作業から始まる。現在は機械で行われるが、かつては人力によるものと、牛馬に犂（すき）を曳かせる方法があった。それが終わると、水田の間に小さく土を盛り上げた堤、畔（あぜ）を補修して水漏れを防ぐ「畔（くろ）づくり」が行われる。続いて「代（しろ）かき」で、田に充分な水を入れ、牛馬に馬鍬（まぐわ）（マンガ）を曳かせて土の塊を砕いて田を均（なら）す（図１）。馬鍬の引き棒につながれた牛が歩くと、基台の刃が土を引き均す仕組みになっている。牛馬を使用できない田では、平鍬を使って人力で均さなければならなかった。古い稲株が残っている場合は、その都度手で押し込んだりもするという。なんとも大変な肉体労働である。代かきが済むと、川や池に浸して発芽を促しておいた種籾（もみ）を苗代の田に播く。もちろん、むらなく均一に播かなければならない。会津地方では程よい発芽を促すために、風呂のぬるま湯に漬けた。並々ならぬ懸命さである。

一連の作業が終わると、いよいよ「田植え」が始まる。かつては６月初旬から半ばごろの梅雨の季節の田植えが普通だった。梅雨の長雨が稲の生長には好適だったからである。しかし、近年台風の襲来が稲刈りと重なる事例が増えたことや、兼業農家の増加で、作業の都合上、ゴールデンウィーク中やその前後に行われることが多くなっている。かつて田植えは女性がするものと考えられ、彼女らは「早乙女」と呼ばれた。機械化で効率的な作業となり、従来の腰をかがめた重労働の田植え作業は見られなくなった。田植え後は稲の生長を後押しするため、暑い夏の間、水の管理や除草作業は欠かせない。

そして、ようやく収穫。現在はコンバインなどによって稲刈り、乾燥、脱穀、選別、藁の裁断が一度に行われるが、以前は一つずつ作業が進んだ。刈り入れには稲刈り鎌が用いられ、何束かつかんで根元から刈り束ねる。刈り取った稲は水分が多いため、稲架（はさ）や杭にかけて天日干しをして乾燥させ、稲穂から籾を外す。江戸時代には画期的な脱穀農具「千歯扱（こ）き」が発明され、一度にたくさん脱穀できるようになった。それ以前は「扱き箸」という２本の割竹で穂を挟んでいたのが、２本の竹の管に紐を通したものや、指にはめる竹の管に代わり、ついには櫛のようにたくさんの歯を台に固定した農具が生み出されるに至ったのである。それまで脱穀作業に雇われていた女性の仕事を一斉に奪ったため、「後家だおし」という異名がつくほどだった。明治時代になると「足踏み脱穀機」の登場により、一層効率が上がった（図２）。円筒形の扱胴（こきどう）に逆Ｖ字型の針金を付けたもので、踏み板を踏むとクランクによって回転する。一度にたくさん入れると稲穂が絡まり、引き込まれそうになって危ない。籾から籾殻を外して玄米にすると、続いて玄米と殻を選別する作業となる。そこで活躍する農具が「唐箕（とうみ）」で、風を起こして籾殻や実の詰まっていない玄米を選り分けた（図３）。右側の丸い部分に４枚羽根の板があって、この羽根で風を起こし、上部の漏斗から落とされる玄米を吹き飛ばす。よく実った重い実は受箱の下の口（一番口）から、未熟な実はその左の二番口から落ち、藁や殻は左横に開けられた大口から吐き出される。羽根を早く回しすぎると、中身が詰まった実まで飛ばされてしまうので、落ち具合を見ながら慎重に回さなければならない。丁寧な作業が求められ、女性が適任だったのかもしれない。「大極上よめだすけ」と墨書された唐箕が現在、天理参考館２階に展示されている。昭和24年に大正村櫛羅（現在の奈良県御所市櫛羅）の農家が新調した記録が残る唐箕である。戦後なお唐箕は現役だった。農作業の機械化は昭和30年代以降、つい50年前に急速に進展したにすぎない。それにしても「早乙女」や「後家だおし」や「嫁たすけ」など、女性も男性と並んで農作業に深く関わっていたことが呼称に残っていて興味深い。

図２　足踏み脱穀機　奈良 昭和　高 63.0cm

図３　唐箕 奈良 昭和 24 年 高 124.5cm

天高く、金風が心地よく吹く頃、炊きたての新米をほおばると、よくぞ日本人に生まれけりという幸福感に包まれる。そして、こんな美味しいものを一粒たりとも残すものかと思う。およそ2800年前から、88回と言わず、農具を工夫しながら途方もない手間暇をかけて今も連綿と続く米作りに感動を覚える秋である。

〈図版資料はすべて天理参考館蔵品〉