

展示解説シート



手仕事の時代

桶屋のしごと



平成 26 年 12 月 20 日(土)～平成 27 年 2 月 15 日(日)

栗東歴史民俗博物館

栗東市小野 223-8 TEL077-554-2733/FAX077-554-2755

<http://www.city.ritto.shiga.jp/hakubutsukan/>

ごあいさつ

現在のように、金属製やプラスチック製といった耐水性の高い容器が普及していなかった、高度成長期以前のくらしでは、液体を入れる容器は木製や竹製のものが多く用いられました。

特に用いられたのは、木製の桶です。上水道が未整備だった時代には井戸や取水などから水を汲み上げるのも、その水をためておくのにも、木製の桶が活躍しました。液体のみならず、米や味噌、鮭などさまざまなものの容器として、桶は活躍します。

金属製やプラスチック製の容器が大量生産されるようになり、重くて定期的なメンテナンスが必要な桶は次第に人々のくらしのなかから姿を消していきました。

今回の展覧会では、当館が数多く収蔵する桶を紹介するとともに、桶を作る桶屋の手仕事を紹介します。この展覧会が、桶が活躍していた時代の暮らしや桶屋さんの手仕事に思いを寄せていただく機会となれば、幸いです。

2014年12月20日
栗東歴史民俗博物館

凡例

1. この展示解説シートは栗東歴史民俗博物館が主催し、2014年12月20日（土）～2015年2月15日（日）を会期とする『手仕事の時代～桶屋のしごと～』に際して作成しました。
2. 展示解説シートの解説、編集は本館学芸員大西稔子が行いました。
3. シートに収録した資料の解説は次のような順に記している
地域名称／一般名称（一般名称のふりがな）
館蔵（館蔵民具資料番号）
それぞれの資料の解説

参考文献

- 石村真一『桶・樽Ⅰ～Ⅲ』（法政大学出版社 1997年）
『栗東の民具 桶と曲物-木製の容器-』（栗東歴史民俗博物館 1997年）
『福生市文化財総合調査報告書 第32集 福生の民具Ⅲ 桶屋の道具』（福生市教育委員会 2005年）
『竹の職人 木の職人』（京都府立丹後郷土資料館 1994年）
『桶と樽』（沼津市歴史民俗資料館 1998年）

桶とは…

木製の容器、といってもさまざまなものがあります。

板を張り合わせた箱物、薄い板を円形に加工した曲物など。その中でも桶は結(物)とよばれる容器に分類されます。結物は短冊状の板を合わせて箍で締めたものをいい、木製の桶や樽は結物なかに含まれます。

桶と樽はとてもよく似ていますが、違いはどこにあるのでしょうか。桶も樽も同じように短冊状の板を合わせて箍で締めて胴を作ります。桶には必ず底があり、蓋がつくこともあります。一方、樽も必ず底があり、さらに必ず密閉する蓋が備わっています。密閉する蓋の有無が桶と樽とを分類するポイントになります。

では、味噌樽などもよばれる味噌を作る容器はどうでしょう？味噌は密閉された状態では作りません。従って、たとえ、味噌樽という名称であっても味噌を作るのは桶、ということになります。

それでは風呂桶は桶でしょうか？この分類に従うと、底が抜けている五右衛門風呂は桶ではないでしょう。一方底がある鉄砲風呂は桶といえます。

ところが、分類はともかく、桶でない五右衛門風呂も桶屋が作りますし、樽を桶屋が作ることもあるのです。

桶と樽の定義

(石村真一著『桶・樽 I～III』(法政大学出版社 1997年)による)

桶の定義

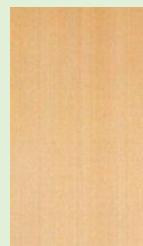
- ① 複数の側板で構成される。
- ② 一枚板、もしくは数枚の板によって集成された底板を持つ。
- ③ 金属、木、紐などで整形された箍で強く固定する。

樽の定義

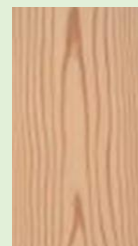
- ① 複数の側板を持つ。
- ② 一枚板、もしくは数枚の板によって集成された底を持つ。
- ③ 一枚板、もしくは数枚の板によって集成された蓋を持つ。
- ④ 金属、木、紐などで整形された箍で強く固定する。

この分類以外にも。

桶は柾目で作られたもの、樽は板目で作られたもの、という説もあります。



柾目の板



板目の板



ホッカイ／行器(ほかい)

館蔵(F1668)

上面が塞がっているが、把手がついた蓋になっていて、密閉されていないから桶。

婚礼の際、祝儀として米を詰めて贈るための容器として用いられていたもの。

サカダル／酒樽

館蔵(F2052)

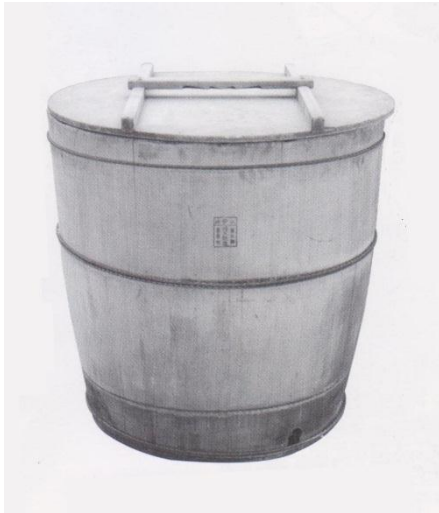
造り酒屋で使われていたもの。形状は桶に似ているが、上面が密閉されているので樽。

胴の周りには「矢酒治店」などの墨書があるほか、底裏には購入日を示す墨書「明治世年／六月新調」がある。



では五右衛門風呂はどうなっているの？

五右衛門風呂は、薪で焚くお風呂です。外見は蓋つきの大きな桶ですが、底板はありません。釜の上に底がない桶(のようなもの)を載せて設置します。釜の下から薪を燃やすことで、湯が沸くしくみです。直接、火のかかった釜に触れると火傷するため、体と釜の間に下水板を入れて入浴します。底板ではなく、固定されていない下水板。厳密に分類すると、やはり桶ではないでしょう。



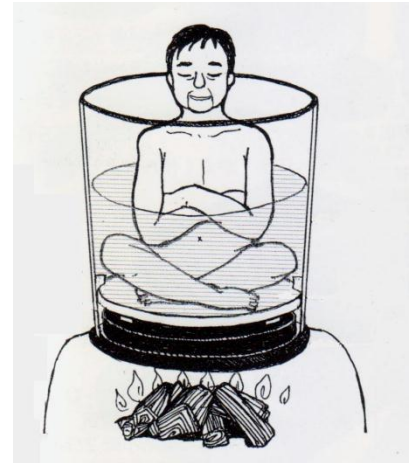
フロオケ／風呂桶

館蔵(F0956)

底部に釜を設置して火を焚く、五右衛門風呂。胴に焼印「江州／栗太郡／桶文製造／栗東町」が押されている。五右衛門風呂は桶屋が作る。

五右衛門風呂の仕組みと使い方

固定された底はない。釜の上に下水板を入れて使用する。下水板は取り外し可能。



いろいろな桶

プラスチックや金属の容器が家庭に普及するまで、くらしのさまざまな場面で桶が使われていました。

たとえば、朝起きて顔を洗うのは手水盥、いまでいう洗面器。ご飯を食べる際、炊き上がったご飯を入れていたのは飯櫃。味噌や漬物などの食品を作る容器にも、味噌桶や漬物桶といった桶が使われていました。ほかにも、衣類を洗濯する際は洗濯盥など、さまざまな場面で桶が登場しました。

板の側面を竹釘でつなぎ合わせただけの桶ですが、箍できつく締められており、密閉性が高く、液体を入れる、運搬する、という点では非常に都合のよい容器です。また、木製であることから保水性が高く、例えば飯櫃など、乾燥を嫌うごはんを入れる容器としても適しています。

一方、桶は木製であるため、重くなりがちで楽には取り扱えません。また、繊細な構造のため、壊れた際に家庭では修理不可能です。ほうっておくと箍が緩み液体が漏れ出したり、桶そのものがバラバラになるため、こまめに箍の締めなおしなどのメンテナンスを桶屋に頼まなければならないなど、管理の面では大変な点もあります。こうした弱点が、プラスチックや金属の容器の登場によって木製の桶が姿を消す要因となったのでしょうか。



メシビツ／飯櫃

館蔵(F3658)

小判型をしたご飯を入れるためのお桶。飯櫃(めしびつ)は円形をしているものが想像されやすいが、このように小判型をしているものも少なくない。かまどでご飯を炊いていた時代、炊き上がったご飯は飯櫃に移して保存した。そうすると、飯櫃に使われている木材が湿度をほどよい加減に調節し、ご飯が乾いたり、逆に湿りすぎたりすることを防いでくれた。



ミズクミオケ／手桶

館蔵(F0718)

水を汲むために使われていた桶。川の水を汲むためのもの。

柄に所有者を示す焼印、口に「井新」が押される。



ミズオケ／手付桶

館蔵(F1981)

水を貯めるための桶。

耐水性、耐久性を高めるため、表面に薄く漆が塗られている。漆を塗ることで、機能性だけでなく、見た目にも美しい桶となっている。

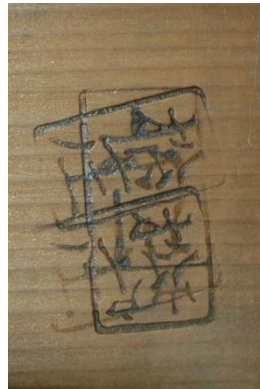


ヒツ／櫃

館蔵(F3450)

コクマメを入れておくための櫃。大型で大勢の人寄りがある報恩講の際、使用された。

底裏と蓋裏に所有者を示す焼印が押される。焼印は2種あり、ひとつは口に「戸山／川宇」、もうひとつは口に「松庄」。「戸山／川宇」の上から「松庄」が押されているので、所有者の変更があったことがわかる。桶は桶屋に注文して購入するものだったため、たとえ使われなくなったとしても、所有者を替えて大切に使われていたことが分かる。



ハリコ／桶

館蔵(F385)

桶全体に柿渋を塗った渋紙を貼り付けている。渋紙には防虫、防水効果があり、桶を補強するためになされたのだろう。

液体を入れるための桶ではなく、米や豆を選別する際に用いられていた。



サカナイレ／不明

館蔵(F682)

水を入れて運ぶため、全体に薄く漆を塗り、防水効果を高めている。また、蓋には所有者を示す焼印、○に「治」が押される。内部にはスノコ状の板が1枚あり、魚が直接底板に触れない構造になっている。



サンオケ／産湯盥

館蔵(F0008)

産湯桶は、名称が示すとおり、生まれてすぐの赤ちゃんを湯で洗う産湯のための桶。生まれてからしばらくの間、赤ちゃんを沐浴させるためにも用いる。産湯桶は人が生まれて初めて使う桶。小さな風呂桶ともいえる。

この桶の底裏には墨書があり、「治朋（明治の誤記か）四十四年／七月吉」とある。このころ生まれた赤ちゃんのために用意されたのだろう。

栗東の桶屋

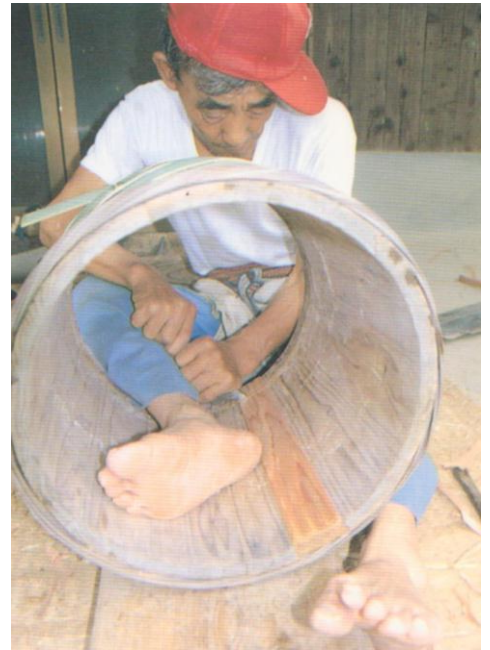
日常生活のなかで桶が多用されていた頃、栗東市域でも大字に一軒程度、桶を作ったり、修理する桶屋があったといわれています。昭和初期の栗東には手原・林・御園・上砥山に桶屋があったことが分かっています。また詳しいことは不明ですが、繙にも桶屋がありました。

手原の桶屋は「桶文」の屋号で昭和 12 年から昭和 50 年ごろまで手原で営業していた桶屋です。商圈は手原・小野・大橋・上鉤・安養寺・下戸山・目川・川辺などでした。

林の桶屋は、手原の桶屋と同じ「桶文」の屋号を用いていました。手原よりも古く、昭和初期まで営業していたといえます。

御園の桶屋は御園・荒張・井上・観音寺・美之郷・東坂などの金勝地区を商圈としていた桶屋で、大正時代から平成の初めまで営業していた桶屋です。

上砥山の桶屋について、詳しいことは分かっていませんが、上砥山の桶屋は御園の桶屋と共同で酒屋の桶の修理を受けることがあったようです。こうしたことから、御園の桶屋とは商圈の住み分けがあったと考えられます。



御園の桶屋 三浦賢市氏

手原の桶文

手原の桶文は、手原駅前大通りに面した長屋の一角にありました。

初代の西村文五郎氏は、京都で桶屋の修行をし、「桶文」の屋号で桶屋を開きました。昭和 12 年、縁のあった手原に移り、京都時代と同じ「桶文」の屋号で営業しました。

周辺の家産の桶を手がけるとともに、「里司」の銘柄で知られた手原の里内酒造の桶のメンテナンスも請け負うようになります。2 代目西村博氏は、里内酒造の番頭でもあり、酒屋の仕事の合間に、文五郎氏とともに、酒作りの桶を修理しました。

文五郎氏が、昭和 46 年に亡くなり、そのごしばらくは博氏が文五郎氏の仕事を引き継ぎました。桶の需要が減少したこともあり、昭和 50 年ごろ廃業しました。



手原駅前 桶文の作業場付近

『栗東の歴史 第3巻 近代・現代編』
(栗東市教育委員会 1992 年)より

桶文は栗東駅前の利森齒科（写真左側、白い看板が上がる）の前で営業していた。画面右手の長屋の一角にあった。



スシオケ／鮓桶

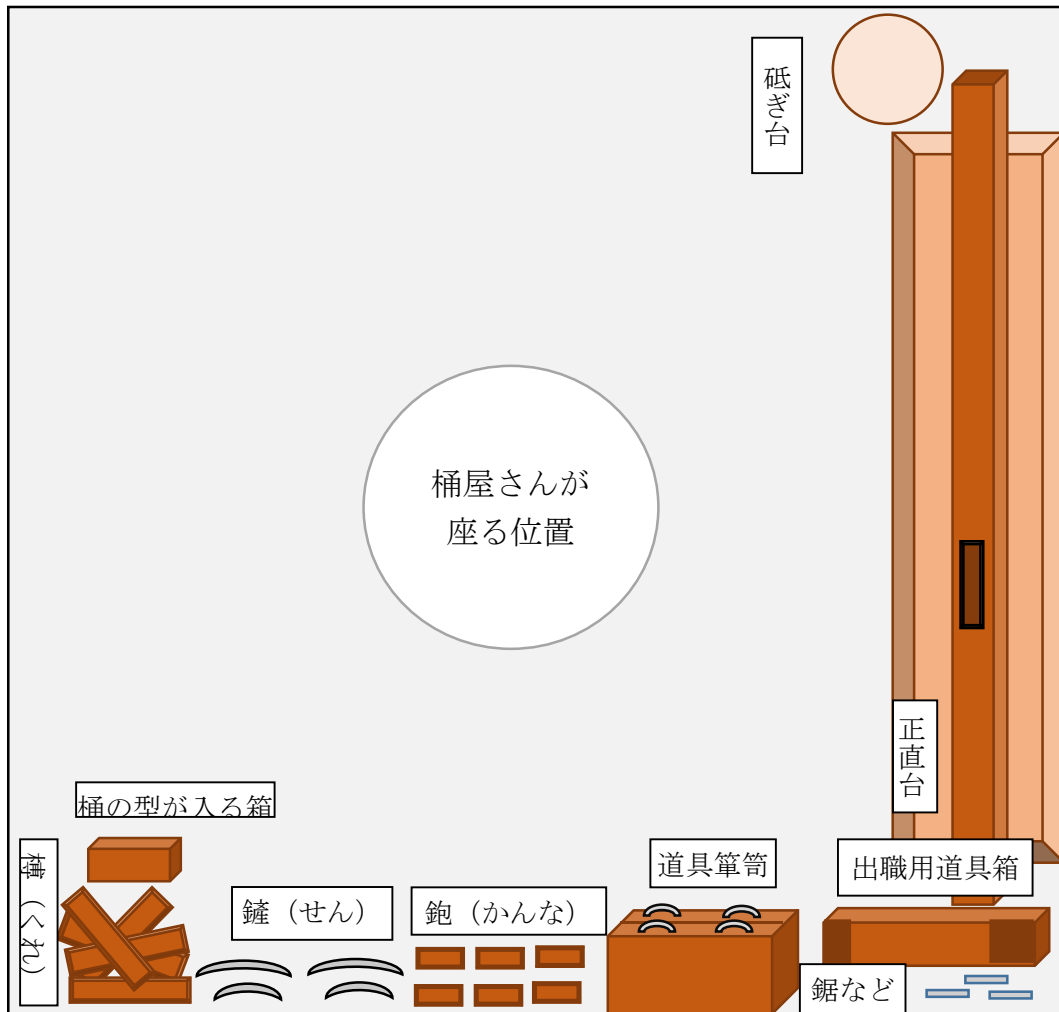
館蔵(F4441)

手原の桶文の焼印が押された鮓桶。当館収蔵資料のなかにも、手原の桶文が作ったことが分かる桶がいくつもある。

手原桶文の仕事場

桶文の仕事場は文五郎氏や博氏が座る背面の壁に、道具類が整理されていました。桶は精密につくったパーツを組み合わせて作るため、数多くの道具が必要な仕事です。壁には鉋、銚など、作る桶の寸法ごとにある道具が種類ごとに掛けられていました。また、「小道具箱」とよばれる道具箆筒にはこまごました道具が分類されて引き出しに収められていました。

桶屋さんからみて右手側は床面が一部なく、正直台という大型の鉋の台を置いて作業する場所が設けられていました。床が下がっていることで、鉋をかけた際に出る鉋屑が床面に散らかることなく、片付けることができるよう、工夫されていました。



手原の桶文の仕事場概略図

桶文の西村博氏の記憶に基づく作業場の概略図。



コドウグバコ／道具箆筒

館蔵(F4440-76)

コドウグバコ（小道具箱）とよばれる道具箆筒。名前のとおり、こまごました道具類が引き出しごとに収納されている。文五郎氏あるいは博氏の背面の壁際に置かれていた。

このなかに納められない大型の道や、種類の多い鉋（かんな）や鉋（せん）は壁に掛けられていた。



キヅチ／木槌(左)
キワリ／木割(右)

館蔵(F4440-74/F4440-61-7)

桶の部材、樽(くれ)を木材から切り出すための道具。木割を木目にあて、木槌で叩いて切り出す。



ソトセン／外鍮(上)
ウチセン／内鍮(下)

館蔵(F4440-65-2/F4440-72-2)

切り出した樽(くれ)を調整するための道具。桶の外側になるほうは外鍮、内側になるほうは内鍮で削る。ある程度削れると、型をあて、整えていく。桶は大きさが少し違うだけで樽の曲線が異なる。そのため、桶屋ではいろいろな角度に対応するの鍮(せん)や鉋(かんな)を多数用意していた。



カタ／型
館蔵(F4440-90-23/
F4440-90-25)

形を調整している工程で樽(くれ)の湾曲や長さを確認するための型。寸法に合わせて多くの型が用意されていた。



ソトカンナ／外鉋
館蔵(F4440-17)

樽(くれ)の外側を調整するための外鉋。鉋の裏面は桶の形状に合わせて凹んで湾曲している。



ウチカンナ／内鉋
館蔵(F4440-227/F4440-38)

樽(くれ)の内側を調整するための内鉋。鉋の裏面は桶の形状に合わせて膨らんでいる。桶の寸法により使い分け、口径が小さい桶は湾曲が強いもの、口径が大きい桶は湾曲が小さいものを使う。



竿鉋

館蔵(F4440-8/F4440-13)

桶の胴に底板を入れる際、胴に切り込みを入れるための道具。



ソコマワシカンナ／底廻鉋

館蔵(F4440-3)

桶の底板の側面を調整するための鉋。

地域の特徴ある桶

桶は物を入れる容器として、さまざまな場面で用いられました。そのため、その地域特有の習慣や儀式に応じた容器としても、桶は活躍しました。

栗東や滋賀で、まず特有の桶としてあげることができるのは、鮎鮓のための桶でしょう。鮎鮓は、琵琶湖でとれる鮎を塩とご飯で漬け、発酵させる熟鮎の一種です。古くは他の地域でも作られていましたが、いまではほとんど滋賀県だけで作られています。したがって、鮎鮓を漬ける桶は滋賀でしかみられない桶といつてよいでしょう。

ほかにも婚礼の祝儀に用いる桶も特徴的です。婚礼の祝儀には行器という桶に米を詰めて招待客は持参します。これは栗東、滋賀以外にもみられた習慣ですが、栗東では特に、祝儀として、2個1組の行器に詰めた米、酒樽に入れた酒、魚入に入れた魚を一組で贈る風習がありました。



フナズシオケ／熟鮎用桶

館蔵(F3440)

鮎鮓は近江(滋賀県)特有の食文化。琵琶湖で獲れる鮎を一旦塩漬けし、塩ぬきした後にご飯とともに漬け直し、発酵させて作る。熟鮎の一種。

かつては当たり前のように各家庭で鮎鮓が漬けられており、栗東のみならず近江の家庭には鮎鮓を漬ける桶が用意されていた。

この桶は、塩分を通しにくい板目(いため)材で作られている。



ミソオケ／味噌桶

館蔵(F2082)

高度成長期以前のくらしでは、味噌は自宅で大豆と麹から作るのが一般的であった。自家製の味噌を作る際の容器として用いたのが、味噌桶。

味噌桶は全国的に使われていた桶だが、この味噌桶のように、口径が小さく、縦に長いスタイルは西日本の特徴で、滋賀県ではこのような細長い形状がよくみられる。

味噌は塩分が強いため、鮎鮓を漬ける桶と同様、板目材で作られる。



現在の鮎鮓(漬け込み状況)

現在は、プラスチック桶で漬け込まれることが多い。

手仕事の時代～桶屋のしごと～ 出品目録

資料名(地域名称)	一般名称	採集地	収蔵資料番号
サカナイレ	不明	栗東市荒張	0682
ミズオケ	手付桶	栗東市下戸山	1981
ヒツ	飯櫃	栗東市六地藏	3451
ウチカンナ	内匏	栗東市御園	3228
ウチカンナ	内匏	栗東市御園	2320
いろいろな桶			
ホツカイ	行器	栗東市安養寺	1668
サカダル	酒樽	栗東市出庭	2052
ミズクミオケ	手桶	栗東市井上	0718
タライ	手水盥	栗東市中沢	1571
センメンキ	手水盥	栗東市御園	0585
モクセイセンメンキ	手水盥	栗東市十里	0068
メシビツ	飯櫃	栗東市小柿	3757
メシビツ	飯櫃	草津市	3658
カシオケ	浙桶	栗東市下戸山	0817
ミズオケ	手付桶	栗東市六地藏	1981

スシオケ	鮓桶	栗東市	4441
ハリコ	桶	栗東市御園	0385
オケ	桶	栗東市大橋	1666
ヨツデ	手付桶	栗東市靈仙寺	1286
ヨツデ	手付桶	栗東市縋	1694
カイバオケ	飼葉桶	栗東市御園	0476
ヒツ	櫃	栗東市下戸山	3450
テオケ	手桶	栗東市御園	0547
センタクダライ	洗濯器	栗東市小野	3287
フロオケ	風呂桶	栗東市	0254
テッポウブロ	鉄砲風呂	栗東市下戸山	0841
サンオケ	産湯桶	栗東市上砥山	0008
手原の桶文			
桶文の桶屋道具一式	-	栗東市手原	4440
ゴエモンプロノソコイタ	下水板	栗東市	2374
栗東の桶屋			
キワリ	木割	栗東市御園	3190
キワリ	木割	栗東市御園	3186
ナカセン	内鍔	栗東市御園	3201
ナカセン	内鍔	栗東市御園	3203
ヒラセン	外鍔	栗東市御園	3192
ヒラセン	外鍔	栗東市御園	3195
ソトカンナ	外匏	栗東市御園	3218
ソトカンナ	外匏	栗東市御園	3219
ウチカンナ	内匏	栗東市御園	3223
ウチカンナ	内匏	栗東市御園	3223
ウチカンナ	内匏	栗東市御園	3229
タケセン	竹鍔	栗東市御園	3200
飯櫃の棧用の匏	匏	栗東市御園	3211
カタ	型	栗東市御園	3209
キヅチ	木槌	栗東市上砥山	1257
ヤリガンナ	竿鍔	栗東市上砥山	1250
ヤリガンナ	竿鍔	栗東市上砥山	1251
カンナ	底廻匏	栗東市上砥山	1256
ソトセン	外鍔	栗東市縋	2010b
ウチセン	内鍔	栗東市縋	2010a
職人の桶			
ハンギリ	半切	栗東市手原	3000
カイオケ	搔桶	栗東市手原	4167
タヌキオケ	狸桶	栗東市手原	4442
ダキ	暖気樽	栗東市手原	3010
オケ	手付桶	栗東市縋	3822
オケ	半切	草津市	3613
オケ	手桶	栗東市出庭	2030
地域の特徴ある桶			
フナズシオケ	熟鮓用桶	栗東市下戸山	0919
フナズシオケ	熟鮓用桶	栗東市岡	3440
ミソオケ	味噌桶	栗東市靈仙寺	2082
ホツカイ	行器	栗東市上鈎	1131
サカナイレ	不明	栗東市下戸山	0846
サカダル	酒樽	栗東市上鈎	1132
スポット展示			
ホツカイ	酒樽	栗東市東坂	0744