
 講 座

伝統的な台所用具の知恵

秋岡芳夫*

伝統的な台所用具や食器には知恵がいっぱい。作り手が、使いやすいように工夫した知恵(機能の工夫)。便利ただけじゃあ駄目、使うときに楽しくなくっちゃあと工夫した知恵(デザイン)。そして使手が、使い込んで美事な色艶に仕立てた知恵、繕いながら使った知恵、持たせる工夫(生活技術)などがいっぱいです。

用具や食器のなかにかくれているそんな知恵にスポットをあてて見ましょう。そして知恵のメモを綴って置きましょう。

● 買物の知恵

○ 竹のかご

かごを編むとき、縁に巻く竹は軟らかでないと巻けませんから普通1年竹を使います。身(本体)を編む竹は丈夫にするために硬い2年竹3年竹を使います。

食物に匂があるように、竹にも匂があります。匂を間違えて伐った竹で編むと、籠にカビが生えます。虫がついてボロボロになったりすることもあります。竹を伐る匂は冬です。11月から翌年2月頃までの間に竹は伐ります。

宮城の岩出山町は竹籠作りで有名な所です。いまでも多勢の竹を編む人たちが仕事をしています。岩出山では籠に編む竹を秋に伐ります。その秋に伐る日を大そう厳密に、山で筍の出た日から勘定して180日目に伐ります。筍は、同じ山に生える筍でも、地面から顔を出す日が多少違います。北斜面の筍は遅く出ます。遅く出た筍は遅く伐れないと編む竹が不揃いになりますから岩出山の人達は若竹を180日目に伐るのです。こんなにうるさく竹の匂を吟味するところを、わたしは岩出山町以外には知りません。

作り手が伐る匂まで吟味して編んだいい籠でも、使い手の使い方がまずいと腐って使えなくなることがありま

す。

どんな竹籠でも、濡らして使ったら使ったあと、すっかり乾かして置かなければいけません。もし茶碗籠を濡らして放して使い続けたら? よく乾いてから使うようにしなかったら、たぶん2~3年で底がぬけてしまうでしょう。

竹の茶碗籠には買うコツがあります。2つを一緒に買うのがコツです。2つ買って交互に乾しながら使うのです。乾かしながら使えば竹の茶碗籠は30年以上使えるのです。

一ぺんに2個買うなんてもったいない、と思うでしょう。そうではありません。1個買って腐らせる方がよっぽどもったいなんだと昔の主婦たちは知っていたのです。だから2個買ったのです。

○ お櫃も

かしこかったむかしの主婦は、お櫃も一ぺんに2つ買い揃えたと聞きました。竹籠の場合と同様にお櫃をもたせる知恵でした。そしてもう1つ、ご飯をおいしくいただく知恵でした。

毎日同じお櫃を使っていると、すえたにおいがして来ます。湿ったお櫃に菌がつくからなのでしょう。よく洗っても駄目。菌退治には干すのが一番。日光の直射を避け、風通しのいいところからと干し上げます。でも、からっと干すにはやっぱり2個お櫃が無いと駄目なんです。とくにご飯がすえやすくお櫃が乾きにくい梅雨時などには。

2個のお櫃を交互に使うのが、おいしいご飯をいただく知恵でした。

● 桶と樽は違います

ところで桶樽とありますが、桶と樽は違います。水を吸うように工夫して作ったのが桶です。そして水を吸わないように工夫して作ったのが樽なのです。

* 工業デザイナー・東北工業大学教授

桶と樽を見分けるのには使われている板の木目を見ましょう。

木目が直線的な柾目の板でつくってあるのが桶です。木目が山形模様をしている板目の板でつくってあるのが樽です。

酒樽と醤油樽と味噌樽は板目でつくった樽です。板目の板で作った樽はなかなか水気を通しません。昔の家庭では空樽を漬物樽に使っていました。一夜漬ならともかく、漬物の水分が抜けては困るので、漬物にも樽を使ったのです。水を通す桶は使いませんでした。

お寿司を作るときに使う半切（飯台）のつくりは桶づくりです。柾目の板を使って、水を吸うように作ってあります。お寿司を作るときはご飯に酢を混ぜながら団扇を使うでしょう。あれは炊き立てのご飯の湯気、つまり水分を飛ばしているのです。団扇であおいでもなお残ってしまった水分は、半切に吸ってもらいます。水分が残ると寿司のご飯がびっと立ってくれませんので。

お櫃もそうです。炊き立てのご飯に含まれている遊離した水分を吸わせるためにご飯はお櫃に移すのです。炊き立てのご飯を詰めたので、お弁当箱の底に水気がたまって折角のお昼がおいしくなかった記憶があります。アルミの弁当箱でした。アルミが水分を吸ってくれないからお弁当がまずくなったのです。

といった訳で柾目づくりのお櫃は、吸取紙のように水を吸いこんでいますから、よく洗ってから陰干しにして完全に乾しあげてから使わないとご飯がすえるのです。

毎日使う竹の茶椀籠と、毎日使うお櫃を同時に2つ買ったのは、道具を長持ちさせる知恵でした。3度のご飯をおいしくいただく知恵でした。

● 産業廃棄物・生活廃棄物

割箸は産業廃棄物を有効利用したものだったことをご存知ですか。その割箸を江戸時代には使い捨てにしなかったことをご存知ですか。使った割箸、つまり生活廃棄物を2度再利用していたことを。

学校の食堂や大衆食堂では割箸は使いません。箸立てに立ててある塗箸を繰返して使います。あの大衆食堂の塗箸の原型が、3度目の割箸だったことをあなたはご存知ですか。

○ 吉野の山で

吉野は昔から杉の産地で良材を産していました。山で杉を育てるかたわら建材を製材する家も多く全国にその名が知られていました。吉野は又杉樽の産地としても知られていました。建築材には使えない短尺の丸太を樽材に加工して広く出荷していました。

樽を作る板を「樽丸」といいます。京都のお菓子に八

ツ橋というのがありますが、樽丸は、あの八ツ橋とそっくりの形の板です。丸太を鉋で割って作りました。樽丸は杉の丸太の芯に近い赤身の部分だけを使って作りました。丸太の外側の部分、色の白いところは腐りやすいので樽には使えないので取除いて捨てていました。

そんなわけで吉野の樽丸づくりが盛んになればなる程、吉野の山には杉の白い部分がたまって始末におえなくなりました。樽丸産業の廃棄物の杉の白身で箸を作れば儲かるぞ！ 原料はただ。それに真直に鉋で割れるぐらい目の通った杉だもの、箸を鋸を使わないで手とり早く作ったらきっと儲かる。と江戸のむかし、吉野である男が思いついて、鉋で割って創りはじめたのがいまの割箸の原型なのです。作るのに割って作りましたから割箸といったのです。

ちなみにいまのように、使うときに2本に割って使う割箸は、江戸後期に考え出されたもので、当時はその名前を引裂箸といっていました。

割箸の原型は一膳の2本がばらばらの、良質の吉野杉を手割にして作ったものでした。いま流に言えば産業廃棄物の有効利用型の、資源活用型のアイデア産業だったので。

○ 江戸の街で、

安く良質だったので吉野の割箸は全国に広まりました。

江戸の街などには吉野の割箸を商う「箸処」が出来るようになりました。

ところでその箸処、なかなかの商売上手で、料亭から客の使った箸を安く回収しました（当時すでに割箸は1回の使い捨てのものでした。使い捨てるぜいたくが江戸の粋な好みに合ったのでしょう）。回収した割箸を箸処では丸い箸に削り直しました。箸処は商店でもあり製造業でもあったわけです。削り直した丸箸を箸処はそば屋などの二流の食物屋に売って2度の儲けをしたといいます。そして3度の儲けもしたのです。丸箸も使用後安く回収し、こんどは回収した丸箸に漆を塗って一膳めし屋などに売ったのです。

というわけで江戸の吉野の割箸は、使い捨てモノでは無かったのです。再三使用したあとで、塗箸に変身させ、半永久的に使いつづけたのです。江戸の箸処の親父は生活廃棄物の割箸で2度の儲けをしていたわけです。

日本列島中の木材資源が枯渇寸前な今と違い、当時の吉野には、いや吉野だけではありません、日本中に良材がふんだんにあったそんな時代なのに、木を惜しむ心がみんなの心の中にあっただけです。吉野の箸屋と、そして江戸の箸処が割箸を創り、割箸を削り直したのは、省

伝統的な台所用具の知恵

資源意識，経済観念ではなかったと思います。木を惜しんだのです。木を愛したのです。

● 使いこむ

○ お盆

いまでもお盆には2種類があります。塗物のお盆と白木のお盆です。

お客さま用に体裁をつくらって使う時には漆のお盆で、ふだん用には樺などの白木のお盆を使います。そんな使いわけが今も残っていますが、むかしから漆塗のお盆は使うのがこわい器でした。買ったての時はきれいなのですが、よほど注意して使わないと剥げそうで、こわい器でした。気楽に使う器ではありませんでした。その点白木のお盆なら、拭きこむだけで使いこむにつれてだんだん色艶が良くなって来て気楽でこわくない器でした。

150年使いこんだものだという樺の、もとは白木だったお盆を、人から譲りうけて使っていますが、いまではまるで漆塗のお盆のように仕上がっていて、実に見事なお盆です。色は黒、ちょっと茶褐色。たぶん長い間いり端で使って、すすけたのでしょう。色はタールのしみこんだ黒さ、艶は拭漆のような半艶で、毎日毎日拭きこみながら使ったものならではの色艶です。

樺の白木のお盆をこれほどまで色艶よく仕上げるのには、少くとも100年位使いこまなければいけません。もう少し早く、10年ぐらいで仕上がる白木のお盆はないのでしょうか。

あります。昔からありました。宮島や高松でいまでも創りつづけている肥松（脂松ともいいます）のお盆なら、炉端で磨きこまないでも縁側で日向ぼっこしながら使いこんで行くと、数年で見事な色艶のお盆に仕上がってくれます。そうなのです。肥松のお盆が自分で仕上げるのです。

肥松という素材は松脂が松坂牛の霜降肉のようにむらなくびっしりと材の中に宿っています。陽にかざすと、太陽に向けてかざした掌が赤く透けて見えますが、ちょうどあの陽にかざした掌とそっくりに、真赤に透けるのです。割りたての肥松のお盆は木肌が白っぽくて、日向でお茶をのみながら見ていると見る見る、暑い夏の日肌から汗が吹き出すように脂を吹きます。粒々の黄金色の脂の汗です。松の油、テレピンオイルのいいにおいがします。テレピンが盛に揮発しているのです。

新しい肥松のお盆をあまり長い間日光浴させてはいけません。

「一日に15分か20分日光浴させてあげなさい」と、肥松のお盆が大好きだというおばあさんはいうのです。赤ん坊の日光浴と同じです。日光浴は毎日させましょう。でも15分ずつ。長い日光浴は禁物。赤ん坊を育てるよう

な気持で、吹き出す脂の汗を乾いた布で拭きとってやりながら育てると、3月ほどで肥松のお盆は汗をかかなくなりません。こんがり陽やけして脂のべたつきも止ります。

肥の吹くのがとまったら、あとは空拭きしながら使いこめばいいのです。

樺のお盆は拭漆のような半艶に仕上がりますが肥松のお盆は木地呂塗そっくりの色艶にびかびか光るお盆に、数年で仕上がります。

使いこむ拭きこむ知恵、そしてお盆を日光浴させて仕立てる知恵。使う側にこんな知恵がないと白木の器は美しくは仕上がしません。

出来たばかりの白木の器はいわば半製品です。完成品に仕立てるのは使う人間なのです。そう言えばかつて着物も半製品の反物を買って来て、仕立てたのはユーザーでした。伝統的な生活用具のなかにはこうした「使う者が仕立てて使う半製品」が随分たくさんありました。

大工さんの道具では、金槌と鋸と鉋が半製品を買って来て仕立ててから使う道具でした。大工さんは金槌を道具屋で頭だけ買い、柄は好みの柄に自分で上げてから使いました。鋸も柄のついていない鋸身だけを買って来て好きな木の柄を上げてから使いました。鉋は刃の仕込具合や台の調子を整えてから使いました。

福井県の武生の町は打刃物の町として有名ですが、あそこに一人昔気質の包丁鍛冶がいて、お客に半製品の包丁をいまでも売り続けています。15代目「明珍」を名乗るもと日本刀の鍛冶ですが、彼の作った包丁には柄が上げてありません。研いでもありません。刃もついていません。なぜ刃もつげずに売るのでしょう。

キレ味使い心地ともに日本一の定評がありますが、半製品で売るのは「使う人間が切るモノに合わせて刃の角度を決めて研いだら日本一のキレ味に、そして使う人間が本人の手に合わせて柄を上げたときに日本一の使い心地になる」ということのようにです。

わたしはこの鍛冶の包丁を時間をかけて研ぎ、柄を上げて使って見ました。半製品の包丁を自分の道具に自分で仕立てて使うことはほんとうにいい気分だと判りました。

台所のものでこの包丁のように、半製品で買って自分で仕立てて使うしきたりのものが、昔は数々ありました。みんなが道具を仕立てる技術（仕立ては生活技術です）を身につけていた明治・大正・昭和の初期頃には……

● マナ板

板前さんたちに聞いたマナ板の話をもメモして置きます。

○ マナ板屋さんで聞いたこと

マナ板の材料は？どんな木がいいでしょう。桧ですか。

いちょうでしょうか。柳の木もいいそうですが。

お値段は高いんですけど、うちではいちょうのマナ板がよく売れます。水に強くて（腐りにくい）刃物にやさしくて（適当にやわらかで、包丁がくいこんでも、歯こぼれしない）目がつんでいて魚や肉のにおいが残りにくい（木の目——導管の切断面のこと。いちょうは導管が少ない）からでしょう商売の方が買って下さいます。

○ 魚屋さんから聞いたこと

だんぜん桧。マナ板の材料は。腐らない。でもね、干しながら使わないと桧のマナ板だって腐るよ。1枚か2枚余分に買って置いて交替で使ってる。時々大工さんに削ってもら。削りに出してる間の交替用が必要だから、うちじゃあ2、3枚予備のマナ板を置いてるよ。

○ 中華料理店の主人から聞いたこと

中華の包丁、重いよ。包丁の重味で鶏の骨、叩いて切る。だからね、マナ板。重くて硬くないと駄目ね。日本の樹ではね、樺が上等。重くて硬くて。中華のマナ板、丸太を輪切にして作るの、一番上等ね。年中ちょいちょい削るよ。電気鉋で。平らでないとマナ板駄目よ。ちょいちょい削るとマナ板、くさくないね。中華包丁の先、ほれこんなふうに、スクレーパーにも使えるから、マナ板の上で何か切ったらそのすぐ後で、包丁の先でごしごし、マナ板こさぐね。こさぐと、においもとれるし平らになるし。

○ スイス料理店のチーズボード

樺の丸太を斜に木口切にしたのを使っている。厚さは4センチほど。専用のスクレーパーで中華のマナ板のようにごしごし、掃除しながら使う。

○ ふぐ料理の板前さんに聞いたこと

うちのマナ板はいちょう。年中鉋をかけて、ピシッとまっ平にしておく。包丁（刺身包丁）の刃もまっ平に研いでおく。まっ平なマナ板とまっ平な包丁で作らないと、すけてむこうが見えるような薄いふぐさしは作れない。包丁もマナ板も定規なんだ。

○ フランス料理のシェフに聞いたこと

日本のマナ板は素敵、裏と表が使い分けられて、わたしのこのマナ板、肉専用だけど、表は鳥だけに使って、裏は牛と豚に、表裏を使い分けてる。

○ 家庭用のマナ板

むかしのマナ板には下駄の歯のように二本、裏に吸付棧がついていました。なんのためでしょう。マナ板を反らせない工夫でした。反ったマナ板は調理台の上でガタつきます。もし多少反ったって棧をつけておけばガタつきが少ないからなのでしょう。でも、吸付棧のせいで両面使いは出来ませんでした。

出雲地方では、ちり通りのような恰好のマナ板を使っていました。両面使いの出来るマナ板で、千六本を刻むのにとっても便利でした。刻んだものがマナ板からこぼれませんでした。刻んだものを鍋にうつすときに、汚いたとえですみませんが、ごみ箱にちりとりの中のごみを入れるときと同じなのです。すらっと鍋に入りました。

出雲のマナ板は膝の上に乗せて使うと、さやえんどうのすじを取るのにも便利に使えました。調理台のないところでも使えるマナ板でした。

● 品さだめ

○ 先の利く箸の品さだめ

食卓の上に揃えておき最先端の尖った部分を指先でつまんで見ます。先をつまむと頭の方が開きます。その開きが小さい程、使いやすい箸です。先の利く、胡麻粒でもはさめる箸なのです。頭のひらきが小指ほどの箸なら使いやすい箸です。

○ 滑らない箸の品さだめ

先端に浅い横溝を数本刻んだ、そうめんも滑らない箸を見かけたことがあります。先端にネジ溝のように細い絹糸をまきつけた上から漆を塗った試作品の滑らない箸を試して見たこともあります。口あたりがあまり良くありませんでした。

輪島と津軽で作っている滑らない箸は石地塗又は石目塗、又は乾漆塗ともいう塗りで全体を仕上げられて、口あたりも良く、持ち具合もよく、いかの刺身も滑らない箸で、名前が示しているように、塗肌がちょうど石の肌のようなので一般の箸と見わけがつかます。

○ 漆のお椀の品さだめ

汁椀のように毎日使うお椀は丈夫で長持ちするのを使わないと損をします。10年も20年も使えるお椀（剥げないで、見飽きがしない）だと、昭和56年現在約1万円です。5客組のお値段ではありません1客で。

お椀屋さんのお話では、汁椀の耐用年数は千円ほどのもので1年、5千円のもので5年だそうです。もしそうなら、お椀の使用料は1年千円ということになります。

3千円のお椀を3年目に買換えるか、1万円のお椀を10年使うか。どちらを選ぶかはあなたの自由です。使用料は同じですから念のため。

○ 安定のいいお椀の品定め

そそうをしてもひっくり返らないお椀の品定めをする方法があります。空のお椀を食卓の上に置き、指先で45度に傾けてから静かに手を放して見て下さい。安定のいいお椀、そそうの少いお椀なら、くるっと起きあがります。出来の悪いお椀は倒れてしまいます。一般的には背の高い椀は倒れます。高台の高い椀も起きあがりません。

伝統的な台所用具の知恵

高さが口径の半分の椀はうまく起きあがってくれます。

お椀を2つに切って断面を観察して見ましたら、うまく起きあがるお椀の底の肉厚はおどろく程で、10ミリを超えていました。起きあがり小法師と同じ作りに、重心を低くつくってありました。

○ 手入れの楽なお椀の品定め

使っているお椀の高台の中を見て下さい。隅によごれがついているでしょう。高台の中は一番洗にくいところですから。

高台の凹みはふつうコの字に割ってありますが、数あるお椀の中には洗い安いに丸味をもたせて割ったものもあります。高台の凹みを丸く割ってあるお椀は手に持ったときの高台にかけた指のあたり具合もなかなかです。椀の品定めるときには高台のつくりも見落さないように。

○ お椀の大きさの品さだめ

汁椀の径は手の大きさに合わせてと前号に書きましたが、その着眼に加えて、品さだめの時にはご飯のお茶碗との関係寸法も考えあわせて品さだめます。もし汁椀の方がご飯の茶碗より大ぶりだと食事の後かたづけの時間について汁椀の上にご飯茶碗をのせてしまいます。でもこれをしてはいけません。茶碗の高台のやすりのようなざらざらでお椀の底に傷がつき、お椀の寿命を縮める原因になりかねません。

お椀はご飯茶碗の上に重ねたときにぐらつかないぐらいの大きさを選びます。ご飯茶碗の底に高台がとどく汁椀がいいでしょう。

● メモ ランダム

○ 高い棚の上に、丸いお盆を、本棚の本のように、立てておくのは絶対禁物。隣のお盆をとるときに転がり落ちて割れますから。

○ 長い間使わないで仕舞っておく樽は、口を下に底を上にして置く。床には必ず二本棧を敷いて。こうして置くとたが落ちない。また使い始める前には、下を向けたままの底に水を張り、木を膨脹させて底板の隙間をうめてから使い始める。

○ 桶樽を長持ちさせる目的で1年に1回ずつ外側に柿の渋を塗り足した地方があった。福井の農村では、この桶の渋塗りには子供の仕事だった。

○ 鉄瓶は内側にたまった湯垢を取ると錆びる。鉄瓶の中に湯を残して寝ると明る朝、金けが浮いている。錆びの前兆だ。

鉄瓶の湯は寝る前に必ず捨てること。火から下してすぐ湯を捨てれば、鉄瓶の熱で中がからりと乾き、錆ない。

○ 急須を買うときの注意

何はさておき蓋をとり、中をのぞきこんで見る。そして茶漉をよく吟味する。袋が大きくて、粒々の穴が小さくて、その数が多いほど煎茶むき。穴が大きいとかえって目づまりする。しかし小さい穴の急須は、穴の数が少いと注ぐのに時間がかかる。上手ものの茶漉には小粒の穴が2~3百あいている。そんな茶漉のついている急須なら2~30秒ほどで2~3人前の茶がつげる。2~3人前注ぐのに1分近くかかる悪い急須があるが、ふつう上煎茶をおいしく入れる時間は極めて短くて、わずか40秒。玉露は低温で2分かけていれるが、注ぐのに手間どっては折角秒を競って煎じた煎茶の味をそこねる。

○ 泥下地

安価に漆器を作るねらいで、明治の頃さかんだった塗の下塗の名前。木地に漆を吸いこまれると損だから、中塗・上塗の前に、木地に膠で溶いた砥の粉（どろ）を塗っておいた。

泥下地の漆器は剥げやすい。明治の女達がぬるま湯で拭いたりもみの布でふいたり、はれものにさわるよう扱っていた重箱やお椀はこの泥下地ものだった。

泥下地の漆器は修理不能。

泥下地の漆器から剥げ落ちた漆片を裏返して見ると、粉っぽくて白茶けた色をしている。欠けた重箱やお膳の角から白茶けた粉状のものが見えたらその漆器のつくりは泥下地。修理不能。

本堅地ほんかたぢは下地の名前だが、地ちの子こというケイ藻土系の粉を膠ではなくて漆で練って塗り固める下地だ。丈夫で、この下地の上に塗った上塗中塗はまず剥離しない。破損した傷口から見える本堅地の色は、こげ茶色。本堅地の漆器は修理が利く。

○ 家庭用の包丁を研ぐときの仕上げ砥は、大工の使う中砥でいい。天然砥だったら丹波産の青砥が最高級品。包丁用の中砥には天然砥なら天草砥。人造砥ならメッシュ800番の砥石がいい。

○ 人造砥は使う前に数分水に浸けておいてからでないと思えない。天然砥は水に濡らすだけですぐ使える。天然砥は冬には、使ったあと必ず水を切っておく。濡らしたままにしておくと凍って、バラバラに分解する。人造砥は凍らせても分解しない。

○ 包丁は柄を上にして吊して置く。平に寝かせておいたり逆に吊しておくことコミ（柄の中に入った部分）の鉄が水分と塩分で朽ちる。ステンレスの包丁でも柄を吊しておかないとコミは錆びないが、柄の木部が腐る。強化木の柄（木にプラスチックを含浸させた柄）は腐らないけれど。