

## 6 のせがわむら はしせいさくようぐ 野迫川村の箸製作用具 40点 [民俗文化財（有形民俗）]

[所在地] 高野豆腐伝承館（野迫川村柞原 636）

[所有者] 野迫川村（野迫川村北股 84）

[数量] 40点（用具31点、製品・半製品9点）

[時代] 昭和初期～昭和20年代

[概要]

『紀伊続風土記』（1839年）には高野山の産物として、「十津川郷」では、生業として白箸や杉箸、楊枝を削り、高野山へ出荷していたことがわかる。近世ではこれが高野箸と呼ばれていた。

戦前は、自給のための若干の田畑耕作のほかは箸で現金収入を得る家がほとんどであった。箸作りはおもに農閑期の仕事で、野迫川村の中津川・立里・弓手原・桧股・北今西・大股・平・北股、和歌山県高野町の大滝・相ノ浦で盛んであった。箸には両端が細くなった両口箸と片端だけが細くなった片口箸がある。材料となるのはおもにスギとミズキであり、ヒノキも使われたが匂いが強く、割れにくいのであまり箸にはしなかった。大昔はモミでも作ったという。ミズキは材の色が白いのので、これで作られた長い両口（8寸）をヤナギバシ（楊箸）といい、正月など祝いの席で使われるゴゼンバシ（御膳箸）、イワイバシ（祝箸）として正月前だけ作られた。

ハシギリは木が水分を吸い上げなくなる10月以降、積雪前の11月末までに材料を家の近くに寄せておく。40年生以上で直径20～30cmほどのスギのシラタを用いる。伐採後に皮をむき、枝をつけたまま1～2ヵ月間ほど山で乾燥させ、箸3つほどの長さにノコギリで小切り、男はオイコ、女はホソビキで背負って帰る。持ち帰ったハシギ（箸木）をヒキダイにのせて両足で固定し、ハカテで寸法を測り、ノコギリで箸の長さに小切りをする。次いでハナソリ（端削り）といい、ハシギのタマを両膝で挟んで先述のヒキダイで固定し、ノコギリで挽いた両端の断面（ハナ）を水に浸けて軟らかくし、センで削る。これを石の台に置いて、ツチンコでホチョの背を叩いてハシギを小割りし、切口約1cm角のアラキの細い棒を作る。片口箸は、テッペンガキのダイにアラキを突っぱって4角を搔いて仕上げる。天辺から下まで一遍だけ削るのでテッペンガキとも、イッペンガキともいう。両口箸の場合には、アラキケズリといってアラキをオシガナのダイに突っ張り、両端をオシガナで細くすぼめるように削った後、シアゲのダイにのせてカンナで丸く削って仕上げた。

本資料は、全国的にも珍しい箸の製作用具であり、重要有形民俗文化財「吉野林業用具と林産加工用具」（奈良県立民俗博物館所蔵）に含まれる資料とともに、県内で現存する箸製作用具のコレクションとして重要である。

