

糸車

編集 山形村ふるさと伝承館



雪国の農村で冬のあいだは、わらを材料に生活用品を作ることは古くから全国的な習慣であった。

我が山形村でも昔からわら細工が盛んだった。わらの加工品はぐんと減ったが、この民芸的作品には愛着を断ち切れないものがある。

わらぞうり、わらじ、雪ぐつ、背中あてや赤ちゃんを遊ばせたり寝かせるのもわらによるイズミキという育児用具であった。畳の代りに、わらを使用したねこや、むしろは農家では大切な宝であった。

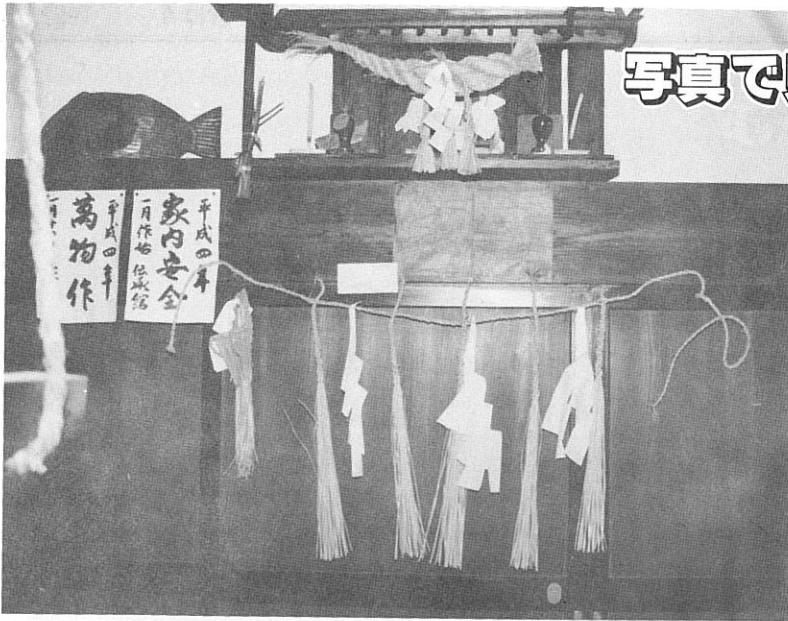


写真で見るふるさと

伝 承 館

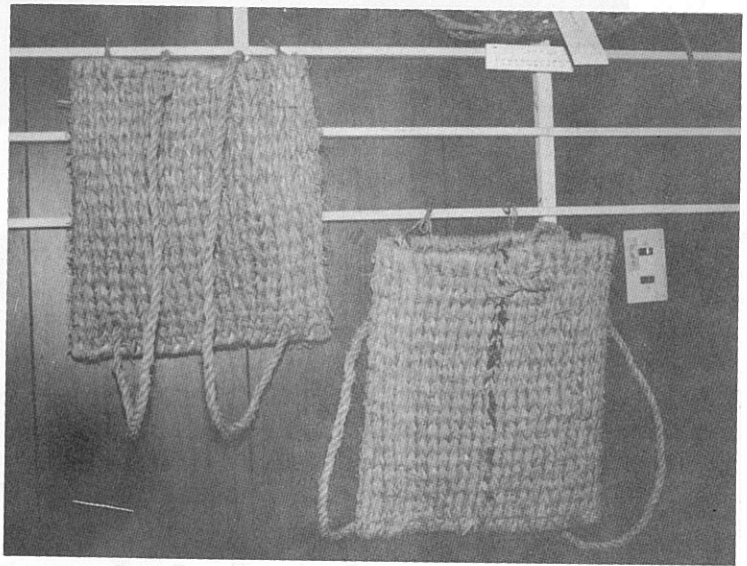
注連縄 神棚

神の占有し給う清浄な区域である事を示すための縄張りで一種の占有標ともみなし得る。また魔除けのようにも考えられている。標縄とも言う。又地方によっては昆布・串柿などを取りつける処もある。年を迎える準備として豊富な食品を貯えることによって幸福感を持つとしたものである。



せなかあて

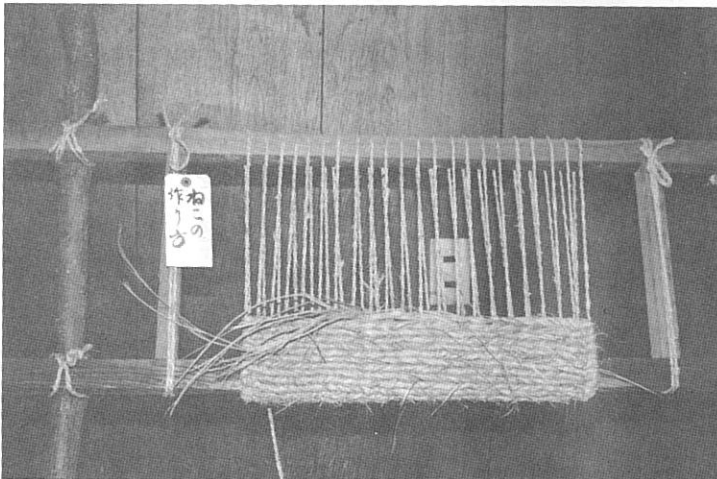
草や稲を刈つてわらで束ね背負うとき背中にあてるものを背中あてというが、松本地方では山仕事や野ら仕事にゆくときに弁当や、ナタ・ノコギリなどの道具を入れてゆくわらで編んだ入れものの一つである。現在では余り使われていないが昭和の始め頃にはどの農家にもあった。



「ね」

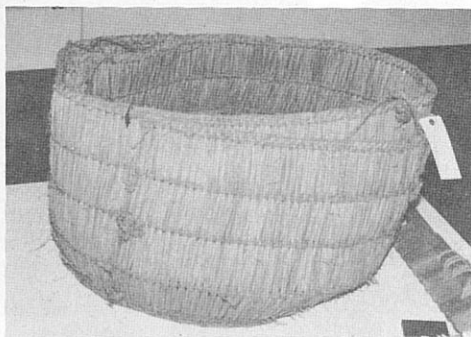
葉にて手編みされ 普通巾6尺 丈2間位の厚い敷物で 冬期間に作られ 農業の敷もの 又は家の勝手等に敷かれた。然し夏ともなれば蚤の巣となり悩みの種であった。よって夏の間だけこれを上げてから板敷ですごす家が多かった。

ねこやむしろを織るのは、家族みんなが協力し縦なわをつくり 男衆が両手をいっぱい広げた長さを一ひろとして合計七十二ひろの長さを必要とした。縦なわをなうのを別として 一日に一枚のむしろを織り上げるのが男一人前の仕事といわれた。



わらせい品

◀ 雪ぐつ、ゴンゾー、ふんごみともいう。
寒中特に雪の中で使用していた。
わらじ、ぞうり、馬のくつ 昔のはきものである。



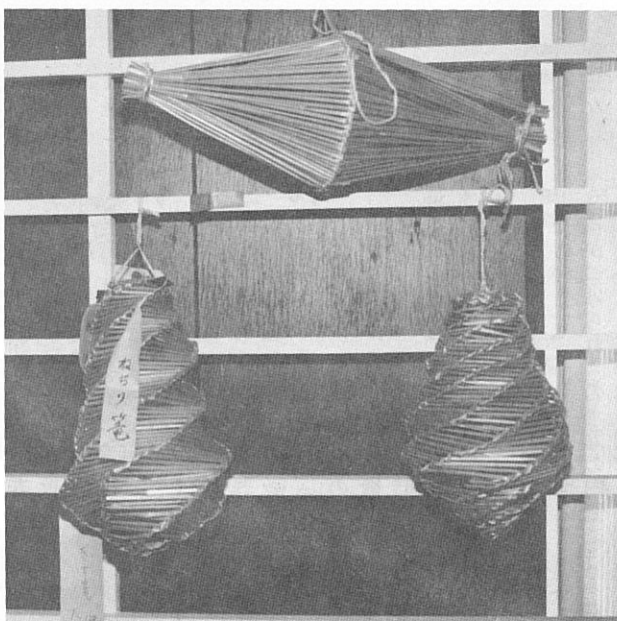
ぶり
冬仕事に農家で編んで使
用した。
主に桑入れ
などに使用し
た。

▼メシビツ入れ

保温のため飯びつを入れたもの。イズミキと共に一般にはつぐらという。

▶ ギスカ
夏のご麦わらで造る。

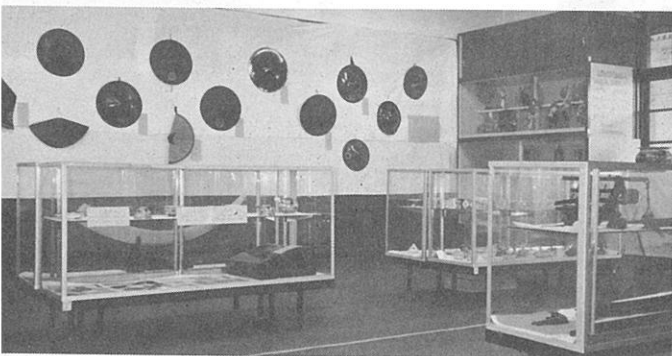
夏のキリギリスを入れてなかせたのしんだ。



斉藤

コレクション

九月二十一日・二十二日両日
ふるさと伝承館に於て特別展示
会を開催
陳等外十八種を展示する
毎日の参加者は百八十余名であ
った。
特に殿様用の食籠（飯ビツ）、
甘酒用のつば等が目を引いた。



むらの今昔物語

三九郎

三九郎焼き、
どんと焼きとも
いい 門松など
の松飾りを焼く
小正月の火祭り
である。
七日に七草カ
ユを上げて外飾
りを下げ、十四
日の若年を祝つ

て内飾りを下げて、十
四日の夜か、十五日の
夜「三九郎やーい」の
歌声で夜空をこがし燃え上る
三九郎の火が遠くからでも良
くみえた。
その頃より正月気分も薄れ
家々の正月行事も終りに近づ
く、山形村でも三九郎は長く
伝承したい行事である。



文化財 ④

下竹田の薬王寺

文化一〇年（一八一三）二月の「信州筑摩
郡竹田村寺社書上帳」に、「当村見性寺末浄
土宗薬王寺と申し候、古来より境内御除地ニ
御座候」とあり、今から約三五〇年前、徳川
三代將軍家光の頃、来誉上人によって開山さ
れたと記してある。

薬王寺には寺宝として仏画の軸が三幅ある
が、その一幅には「東照宮守本尊黒本尊」と
いう箱書があり、軸の表装に使ってある全欄
には三ツ葉葵の紋が織り出されている。その
箱の蓋の裏に、寛政三年の閏一月に、江戸
芝増上寺の大僧正雄蓮社愷誉上人が、薬王寺
十三世の浜蓮社辨誉上人に贈ったものである
と記してある。

文政元年（一八一八）龍淵和尚は薬王寺に
寺小屋を開き村の子ども達に読み書きを教え
ている。この寺子屋は元治元年（一八六四）
には廃止された。

考古学

あれこれ

縄文土器——煮る・蒸す

遺跡から発掘される土器の
大部分は、写真のような深鉢
です。口縁部が胴部より大き
い形を特徴としますが、大き
なものから小さなもので、
豪華な装飾や文様がつけられ
るもの、形もバリエーティに富

んでいます。

この土器の形と文様は時代
により特徴があり、時期を決
定する大切な目安になりま
す。写真の土器は、渦巻きの
文様が特徴になっていること
から縄文時代中期後半（約四
千年前頃）の土器であること
がわかります。

この土器は主に物を煮る・
蒸すために使われました。そ
れを証明するように、これら
の土器の内側には「おこげ」
のようなものが焦げ付いてい

る土器も発掘されています。
実験によりみると、貝は十五
分、イモ類が三十分位で煮え
るとの報告がされています。

