

4 宮廻館跡E区溝跡出土の木製品

宮廻館跡E区第7号溝跡から、県内では遺構からの出土は類例を見ない、木製品が出土した。溝に伴う遺物から17~18世紀代のものと推測される。民俗では現在も残る資料であり、初午^{はつうま}の日に食べる料理を作るときの道具として使われている。これは、ダイコンをおろす道具であり、現在も竹細工屋等で見ることができる（写真が現在の資料である）。名称は、日本民具辞典に「鬼下ろし」と掲載されており、本文でも「鬼おろし」と呼称したい。

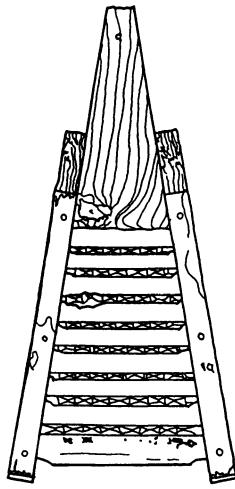
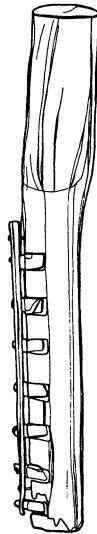
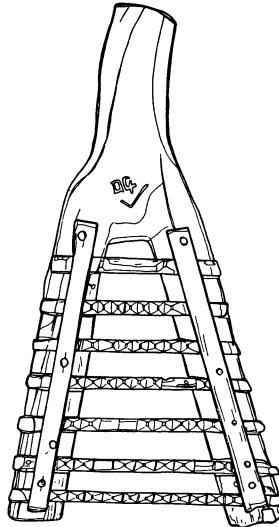
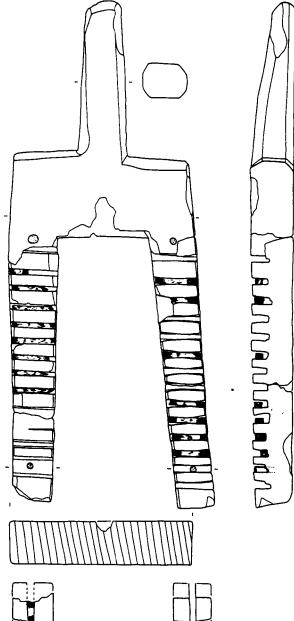
立春後初めての午の日を初午といい、この日にスミツカリ（他、呼び名は多々あるが、ここではスミツカリとする）と呼ばれる食べ物を作る。作り方は地域により全く異なっているが、節分のときに残しておいた豆を煎って升の底で漬したものと、粗くおろしたダイコンを鍋の中に入れて煮て、醤油で味付けをする。そして、これと一緒に赤飯を藁で出来ているツト（ワラツト・ワラヅト・ツトッコと呼ばれる）に入れ、近くの稻荷様にお供えし、火難除を祈願するという。県内には稻荷を屋敷神として祭っている家が多く、宮廻館跡内にもあった可能性はある。

また、スミツカリは、初午の日のみに作られ、他の

日には作ってはいけないとされている。その地域性は栃木、茨城、群馬、千葉、埼玉の一部で、本県では熊谷を北限として行田、羽生と南へ広がっている（井上1993）。

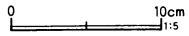
鎌倉時代初期の『宇治拾遺物語』・『古事談』、室町時代の『魚鳥平家』にスミツカリの語源である「酢むつかり」という語が出てくるという（註1）。この「酢むつかり」は「酢漬り」であり、「酢大豆」のルーツともいるべきものであるという。煎ったばかりの大豆に酢をかけると、皮にシワが寄り、それが、子どもがむずかって顔をくしゃくしゃにした時とそっくりなので「漬」が使われた。その後「酢むつかり」から「酢みつかれ」、「しみつかれ」、「しもつかれ」などと呼び方が変化した（永山1998）。他、スミツカレ・シミズカリ（シミヅカリ）・スミズカリ（スミヅカリ）・シモツキリ・シモツカリなどの呼び名がある。そして、初午の日に、スミツカリを作るためだけに使用された道具を、地域によってはスミツカリツキと呼び、他にはダイコンツキとも呼ばれた。

余談であるが写真の資料でダイコンをおろしてみ



「日本民具辞典」より転載

「北武藏の農具」より転載



第227図 鬼おろしの類型

た。すりあがったものは粗く口の中にダイコンの塊が残るほどだが、甘みがあった。また、スミツカリも食べる機会がありフワッとした素朴な味の食べ物であった。

本資料は長さ33.7cm、幅13.7cm、厚さ2.9cmを測る。構造は一枚の板材で柄と、柄から伸びる二股を作り、双方の腕に対になるミゾを刻む。ミゾは幅0.3~0.5cmで、深さ1~1.2cmである。ミゾの本数は本例では14本であり、他の例では7本が多い。ミゾにはおろす部分となる鋸歯状の歯を取り付けるが、歯は竹で作られる。ミゾ内には長さ0.4~0.7cm、幅1.2~2.9cm、厚さ0.3~0.5cmで鋸歯部の歯の根元のみが残っていた。歯の並びは現存資料から観察するが、正面横から見ると前列と後列の歯の山が互い違いに並んでいて、緩い山型に作られている。また、差し込まれた歯が抜けないよう覆いをするために、溝が並ぶ腕部と同じ幅の板材を取り付けていたようで、その打ち付けに竹製の丸釘を4本使っている。残存長3.6cm、径0.4cmの釘である（実測図の小円がそれである。写真右側の資料にも竹材で覆いが付いており、図と同じ四箇所と中央二箇所に金属性の釘で打ち付けられている）。実測図右下の竹釘はミゾ内に打ち込まれているが、左右の上下の釘間は同距離のため、覆う板材の長さは左右同じであつただろう。本例では、右側のミゾが撥形に刻まれている。これは、右と左のミゾを別々に刻んだために竹歯が入らなくなり、右側のミゾを刻み直したためと思われる。柄の長さは10.4cm、幅3.3cm、太さは2.2cmで断面形は八角形をする。柄の部分から本体肩の部分は角を面取りしており、現存するものと、大きさ・形はさほど変わらない。『北武藏の農具写真編』に同型のダイコンオロシ（名称）が載って

引用参考文献

- 上尾市教育委員会 1992『上尾の民俗II』上尾市文化財調査報告 第37集
 朝岡康二・工藤員功他 1994『日本民具辞典』ぎょうせい
 井上善治郎・板垣時夫他 1993『中川水系 人文』中川水系総合調査報告書 2
 内田賢作 1986『図説日本民俗誌 埼玉』岩崎美術社
 倉林正次 1972『日本の民俗 埼玉』第一法規
 倉林正次・倉林美千子 1998『埼玉の民俗歳事記』さきたま双書

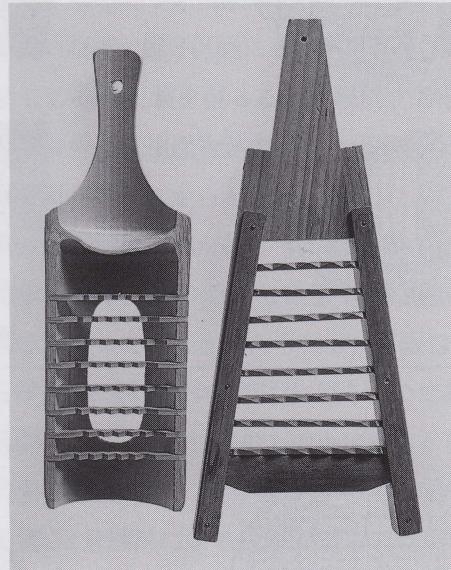
いるが、これはやや大型で（長さ49cm）、竹歯が17本並んでいる。

道具の形態は、三つに分類できた。一つは、本資料のように、一枚の板材で柄と二股に分かれる腕を作るもの。二つ目は、自然木で、二股に分かれる枝をそのまま使うもの。最後は、柄と二本の腕を別材で作り、本体は三枚の板材から成っているものである。更に大きさによって細分することも可能であるが、歯が抜けないための覆いや鋸歯が緩い山型に作られ、前列と後列が互い違いに並んでいることなど、細かな構造には違いはないと思われる。

今回の出土資料で、「鬼おろし」が17~18cには既に使用されていたことを明らかにできたが、第7号溝跡からは中世の遺物も出土しており、「鬼おろし」を中世まで遡ることも可能であろう。

註

註1 永山久夫『日本古代食事典』(1998) より



現在の鬼おろし

- 埼玉県教育委員会 1966『埼玉の民俗』
 埼玉県立さきたま資料館 1985『北武藏の農具 実測図編』
 埼玉県立さきたま資料館 1985『北武藏の農具 写真編』
 埼玉県立さきたま資料館 1985『北武藏の農具 目録編』
 坂戸市教育委員会 1991『坂戸市の民俗一～横沼の民俗～』
 坂戸市教育委員会 1993『坂戸市の民俗二～赤尾の民俗～』
 永山久夫 1998『日本古代食事典』東洋書林