曲物の道具

曲物は、スギやヒノキなどのうすい板を曲げて作ります。平安時代や鎌倉時代の絵巻物に、曲物がたくさん描かれていることから、昔から広く使われていたことがわかります。

めんぱ

農作業や山仕事に出るときに持っていった、曲物の弁当箱です。この形のものは、東北地方から九州地方まで用いられていて、地方により「曲げわっぱ」「ねんぱ」「めんつう」などともよばれています。これは、長野県木曽地方で昔使われた「めんぱ」です。

ねんぱ

これは、岐阜県白川村で昔使われた曲物の弁当箱で、「ねんぱ」とよばれていました。

湯桶

お湯やお酒、汁などを入れてそそぐための容器。現代では、おもに、そば湯を入れる容器として使われています。

↑「おぼけ」は、「おけ」ともいわれましたが、「おけ」という名称は、たが物に使われるようになりました。

おぼけ

ほぐした麻の繊維をためておく入れ物です。庶民の衣服の素材は、木綿が普及する江戸時代まで、おもに麻が使われていました。この絵は、『絵本貝歌仙』（江戸時代）。女性たちが、おぼけから麻の繊維を取り出して、糸を作っています。

平安時代後期に描かれた『鳥獣戯画』にも曲物が登場！

『鳥獣人物戯画 断簡（甲巻）』（平安時代後期）。子ザルをおんぶしたサルが、頭に曲物の大きな入れ物をのせています。

ふるい

粉や粒状のものを入れてゆすり、網目より小さなものを落として、分別する道具です。

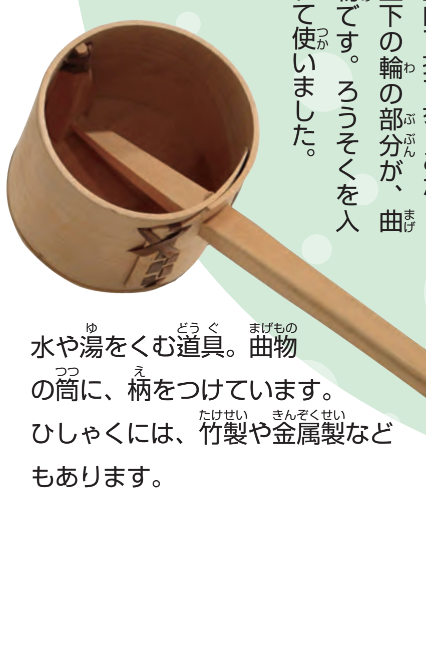
せいろ

もち米やまんじゅう、いもなどを蒸すときに使う道具。底が、すのこになっています。お湯をわかした釜やなべの上にのせて、湯気で蒸します。

手燭

室内で持ち歩くあかり。上下の輪の部分が、曲物です。ろうそくを入れて使いました。

ひしゃく



水や湯をくむ道具。曲物の筒に、柄をつけています。ひしゃくには、竹製や金属製などもあります。

三方

「折敷」というお盆に台をつけたもので、神様へのおそなえ物をのせます。「三方」という名は、台の3面に穴をあけていることから。お盆のふちと台は、ヒノキを曲げて、ヤマザクラの樹皮でとじて作っています。

曲物の めんぱ作り

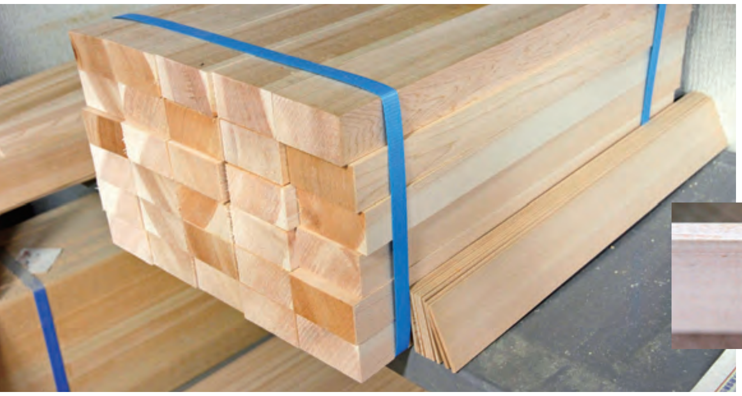
長野県塩尻市奈良井は、江戸時代の宿場町「奈良井宿」の町なみが保存されている観光地です。ここでは、昔から地元の良質なヒノキとサワラを使った、曲物作りがさかんでした。曲物を製作・販売している「花野屋」の土川さんをおたずねして、めんぱ（弁当箱）の製作工程を見せていただきました。

曲師

土川英士さん

長野県塩尻市奈良井で、曲物の製作・販売をしている「花野屋」の6代目曲師。昔ながらの技法にくふうを加えて、めんぱなどを製作。

1 ヒノキを、うすい板に加工する



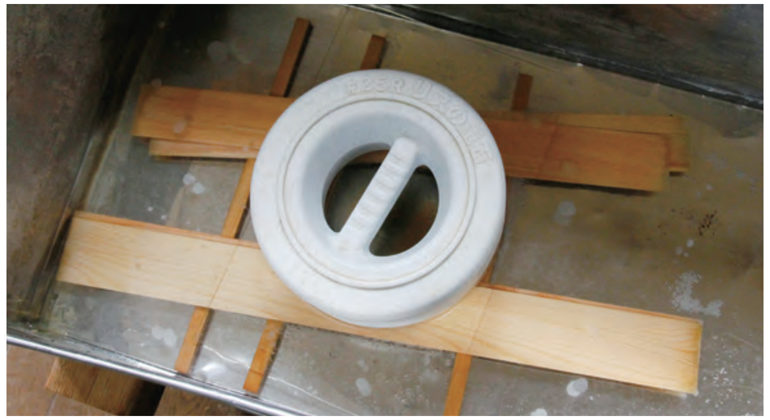
ヒノキの角材。このヒノキは、樹齢約200年。

まず、ヒノキの角材を切って、厚さ2.5～3㎜の板にします。板には、かんなをかけて、表面をなめらかにします。板の両はしは、曲げて輪にしたときに重ね合わせるので、うすくけずっておきます。この板を、「側板」とよびます。

「側板」。はしの部分は、先がうすくなるように、ななめにけずっておきます。

2 「側板」を煮る

できた「側板」を、80度くらいのお湯につけて、1時間ほど煮ます。煮ると、ヒノキの繊維がふやけてやわらかくなり、曲げやすくなります。ご飯を入れるめんぱには、保湿性のあるサワラの方が、素材としては向いていますが、サワラは、どんなに煮ても曲げると割れてしまうので、「側板」には使えません。



3 ベルトつきの木型で、煮た「側板」を一気に曲げる

煮た「側板」を、木型とベルトのあいだにはさんで、一気に曲げていきます。

木型を回転させていきます。

力をぬかずに曲げていきます。とちゅうで力をぬくと、形がゆがんでしまい、きれいな楕円になりません。

「側板」には、曲がりくせがついています。

次ページへ