歴史民俗資料館だより

籾摺臼・唐臼

臼は、穀物の脱穀、精白、製粉または、餅搗きなどに用いる道具です。また、茶を挽く茶臼、薬を挽く薬研なども含まれます。早くから搗臼と磨臼・挽臼の二つの系統に分かれており、時代の推移につれてさまざまな形式を生み、近年まで広い範囲で用いてきました。搗臼は、木または石で作り、舟形の横臼もありますが、おおかたは竪臼に属します。古くは竪杵とともに用いる鼓形に胴の中央がくびれた「くびれ臼」であったが、のちに横杵を用いるようになると、円柱形の胴臼にかわりました。いずれも上部を椀形に刳り、穀物を入れて杵で搗くもので、脱穀から精白まで行いました。

磨臼や挽臼は、木・石・土で作るが、搗臼にくらべてそれほど早くから行き渡っていたわけではありません。特に石製は、江戸時代の中期から後期にかけて石工の技術が進んで、急速に各地に広がったとみられます。

稲粒から籾殻を取り除いて玄米にする作業を籾摺りといい、玄米から糠を取り去って白米にすることを精米といいます。籾摺りは、昭和の初期ころには機械化されていました。動源は発動機で玄米と籾殻に分離していました。それまでは、籾摺臼を牛や人が回して少しづつ玄米にしていました。上下二つの円筒形の臼からなり摺り面には多くの歯があり、上臼にとってをつけて回転させ、二つの臼の歯の摩擦によって籾殻を取り除くものです。一人でも籾摺りはできましたが、大きな臼では数人で回すものもありました。籾摺りには、歯を刻んだ丸木を重ねて摺る木臼（木摺臼）があり、地方によっては近年まで使用されていましたが唐臼（土臼）が普及し木臼に置きかわっていきました。唐臼は竹籠や桶の胴に土を詰めてカシの歯も臼目として打ちこんだもので、遣木をつけて数人で上臼を回転させるものでした。昭和二〇年頃になると近代的な籾摺機ができ、唐臼の使用は減少しました。

資料館では、籾摺臼を民俗資料として保存しています。

企画展

干支　戌（丙戌）年展

【期　間】
1月4日（水）～2月12日（日）
【開館時間】
午前9時～午後5時
【休館日】
月曜日
（祝日の場合はその翌日）
【入館料】無料

ごみ減量化コーナー

1人一日100グラム
ごみ減量運動実施中

キッチンからムダを省きましょう！

家庭から出るごみの約4割が「生ごみ」です。ごみの減量のためにも、また家計の負担を抑えるためにも、生ごみの量を減らすことが大切です。

食べ物のムダを省き、生ごみを減らすための工夫をしましょう！

たとえば……たくさん買いすぎない。
たくさん作りすぎない。
消費期限などをこまめにチェックし、使い切る。
冷蔵庫の中を定期的に整理し、調理する。

Reduce（リデュース）「ごみを出さない、つくらない」