

## 長岡市寺泊山田の曲物製作技術(4)

加藤 由美子・足立 照久

Traditional Bent Manufacturing Technology  
in Teradomari Yamada, Nagaoka City (4)

Yumiko KATO and Teruhisa ADACHI

長岡市立科学博物館研究報告 第58号別刷 令和5年3月発行

Reprinted from the Bulletin of the Nagaoka Municipal Science Museum  
No. 58, March 31, 2023

## 長岡市寺泊山田の曲物製作技術(4)

加藤 由美子<sup>1)</sup>・足立 照久<sup>2)</sup>

Traditional Bent Manufacturing Technology  
in Teradomari Yamada, Nagaoka City (4)

Yumiko KATO and Teruhisa ADACHI

### VI 蒸籠

#### (2) 33 cm蒸籠“てっぽう”の修理(図1～7)

この蒸籠は足立茂久商店が普段作る蒸籠とは形状が異なる。底が板底になっており、蒸気が立ち上るための丸い穴がいくつも開いている。底の形状は古墳時代から古代に使用された土製の蒸し器である甌（こしき）とよく似ている。

##### 【補足説明】(足立)

底に穴の開いた板が入っている形の蒸籠が2つ、修理で持ち込まれました。奈良県桜井市の勝山曲輪製作所の勝山さんから、“てっぽう”という俗称で呼ばれていると教わったと記憶しています。私たちが作る蒸籠とは大きく作りが異なっています。新潟県内ではあまり見ない蒸籠で関西地方に多いと聞きました。この蒸籠の修理にかかった時間は3時間半で、作業日は令和2年3月22日・23日です。

(41) 隙間を埋めるのに使った曲輪の切れ端は、両端を小刀で削ったものです。

(45) 写真にはありませんが、この後「親輪」の真ん中に棒を1本入れています。元は釘で留まっていたのですが、釘穴が錆びて緩くなっていたため、竹釘に変えて打ちました。

(66) 私たちは通常、釘を打って蒸籠を作ることはないとですが、たまにこういったものが来るので勉強になります。

### V 様々な場面で使われる曲物

ここまで篩・裏漉し・蒸籠の各製作工程を見てきた。最後に足立さんが製作・修理を手掛けた曲物が、実際に

どのような場面で使われているのか、その実例をいくつか紹介する。

#### (1) 菓子屋の篩・裏漉し(写真1～8)

山田の曲物を70年以上愛用する長岡市寺泊の加藤菓子店では、祝い菓子「千歳（ちとせ）」の製作で篩を多用する。「千歳」は、①丸めたこし餡を求肥で包む。②味甚粉（みじんこ：餅米の粉）と砂糖を篩に通してきめを整え、混ぜておく（写真1）。③毛網の篩を用意して、霧吹きで水を吹き付けて毛網をぬらす（写真2）。④毛篩に①の求肥を入れて、網の上で遠心力をつけてコロコロと転がす（写真3）。求肥は転がりながら毛網の湿り気を吸収する。⑤⑥の粉の中に④の求肥を入れて転がす（写真4）。湿り気を帯びた求肥は粉をきれいにまとう。⑥仕上げに求肥の上から②を篩でまんべんなくふるって完成である（写真5）。ここで見られた毛篩の使い方は、水を含みやすく弾力性がある馬毛の特質を活かしており、金篩では代用がきかない。加藤菓子店では、「千歳」の製作に3種類の篩を使い分けている（写真6）。

長岡市柄尾新町のおさべ菓子店は、地域に古くから伝わる粉菓子「丸鯛（まるたい）」の老舗として多くの人々に愛されてきた（註1）。令和3年に惜しまれつつ閉店したが、同店でかつて行われていた裏漉しを使った「丸鯛」の色付け作業を紹介する。使うのは真鍮網の裏漉しである。最初に、木型で型抜きしたばかりのまだ白い「丸鯛」の上に、真鍮網の裏漉しをかぶせる。次に、食紅をつけた専用の金ブラシを使って網の上からゴシゴシと擦る（写真7）。すると下に色粉が落ち、「丸鯛」が淡いピンク色に染まる（写真8）。金ブラシの動かし方で繊細な色のグラデーションを表現する「ぼかし」と呼ばれる技法である。

1) 長岡市立科学博物館文化財研究室 Cultural Properties Laboratory,Nagaoka Municipal Science Museum

2) 足立茂久商店 篩職人 Shigehisa Adachi Store, Sieve craftsman



図1 33 cm蒸籠“てっぽう”的修理



写真1 粉を真鍮篩に通してきめを整える



写真2 霧吹きで水を吹き付けて毛網を湿らせる



写真3 湿らせた毛網の上で求肥を転がす



写真4 粉の中に求肥を入れて粉をまとわせる



写真5 仕上げに篩で粉を振りかける



写真6 加藤菓子店で使用している篩



(撮影：渡部佳則)

写真7 丸鯛に裏漉しをかぶせブラシで擦る



(撮影：渡部佳則)

写真8 色のグラデーションが美しい丸鯛



写真9 蓋が付いた絹網の麴篩



写真10 毛網の麴篩



写真11 醤油屋がアク取りに使う毛網の麴篩



写真12 表面に浮いたアクをすくい取る



写真13 飴屋の角篩と曲物の篩



写真15 漆工芸に使う目の細かい篩



写真14 飴を篩に通して不純物を取り除く