

長岡市寺泊山田の曲物製作技術（2）

加藤 由美子¹⁾・足立 照久²⁾

Traditional Bent Manufacturing Technology in Teradomari Yamada, Nagaoka City (2)

Yumiko KATO, Teruhisa ADACHI

V 裏 漉 し

裏漉しが用いられるのは、主に食料の調理・調整の場面である。例えば、ゆでたさつまいもや南瓜、豆、栗、玉子など、比較的やわらかい食材を潰して漉すのに用いる。また、液体状・半液体状のものから滓や繊維質を取りのぞくためにも用いる。元々は食材から水を切るための目の細かい篩、すなわち水囊を天地裏返しにして使ったことから「裏漉し」と呼ばれるようになった（岩井1994）。裏漉しで滑らかなペースト状になった食材は、味そのままに良い口当たりとなり料理の幅を広げてくれる。網目の大きさは食材や用途に合わせて様々あり、素材も馬毛、絹、竹、金属と各種ある。図1に裏漉しの各部位の名称を示した。

(1) 馬毛の裏漉しの張り替え（図2～7）

【補足説明】（足立）

長岡市内の個人から依頼を受けた、7寸の馬毛の裏漉しの張り替えです。作業日は平成31年3月2・3日です。

(1) この裏漉しは、元々うち以外のところで製作されたものです。「桂」の合わせ方の上下がうちの製品とは違いますし、「台」の桜皮の綴じ目と「桂」の綴じ目も合っていません。一見同じように見える製品でも、職人によって作り方は様々です。曲輪（まげわ）の外側には墨字で「昭和三十八年十二月講入 □□□ □（所有者氏名）」とあります。

(18) 小刀を手前に引いて「小輪」を削ります。柁目の曲輪は厚さが一定でないので、小刀で削って、で

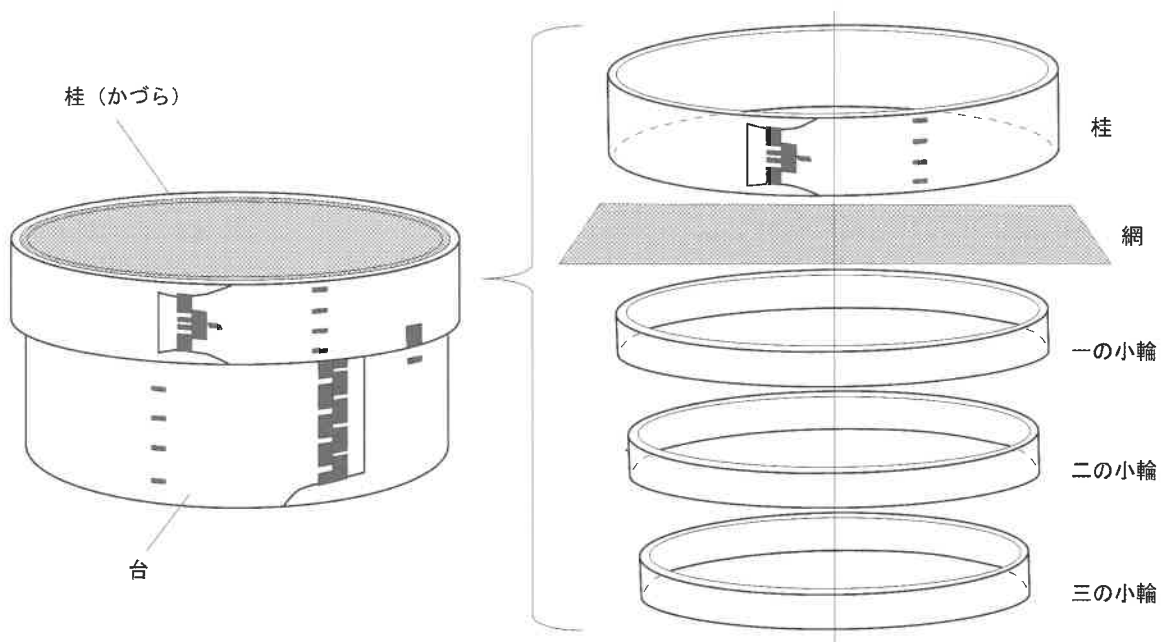


図1 裏漉しの各部位名称

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2 馬毛の裏漉しの張り替え(1)

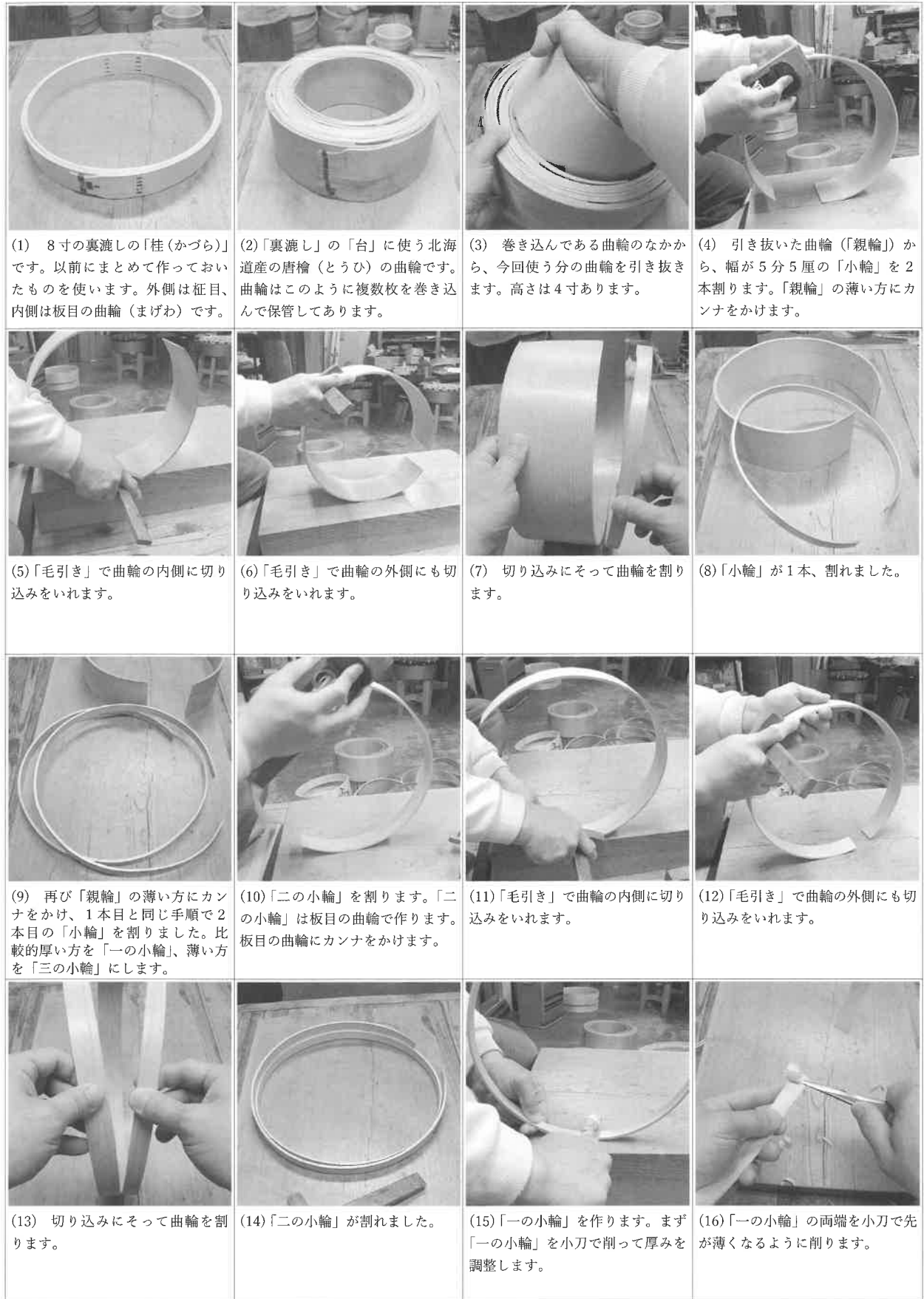


図10 竹の裏漉しの張り替え(1)

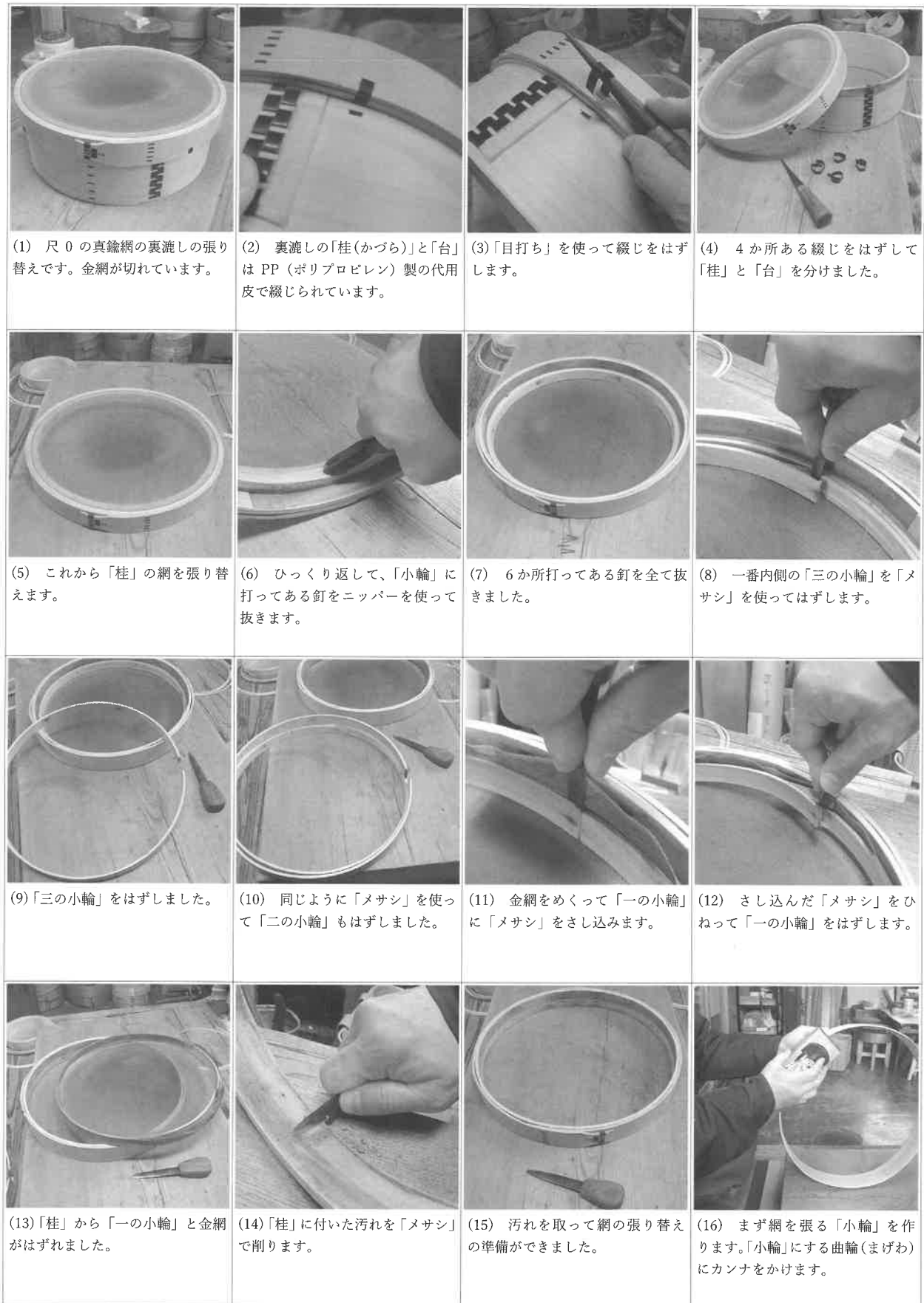


図22 真鍮網の裏漉しの張り替え（1）