

石臼を挽こう

大野城市教育委員会



この写真は石臼で大豆を挽いてきな粉を作っているところです。昔は粉を作るときは、このように自分達で石臼を使用して作っていました。初めて石臼を挽くことに挑戦した子ども達は、店で販売しているようなきな粉がすぐに出来ると思っていました。一度にたくさん的大豆を入れて挽くのではなく、一粒ずつ大豆をいれながらゆっくり臼を挽くという説明の後、早速石臼を挽き始めようとしたのですが、思った以上に力を入れなければ石臼が動きませんでした。挽き始めると少しの大豆を入ただけでは、すぐにはきな粉が出来なかったのですが、しばらく挽いていくにつれて左下の写真のようなきな粉が少しずつ臼の間からでてきました。

子ども達の中には、早くたくさんきな粉を作ろうと思い一度に多く的大豆を入れて速く挽く子もいました。しかし、想像とは違い臼の間からは右下の写真のような大豆の塊が出てきた為、簡単にはできない事が分かったようでした。と同時に石臼挽きの体験をした子ども達は、石臼を挽いて粉をつくることは、多くの時間と力を使って行なうことが分かり、昔の人々が大変な作業をしていた事を知ったようでした。



ゆっくりとした速度で大豆を挽いた場合



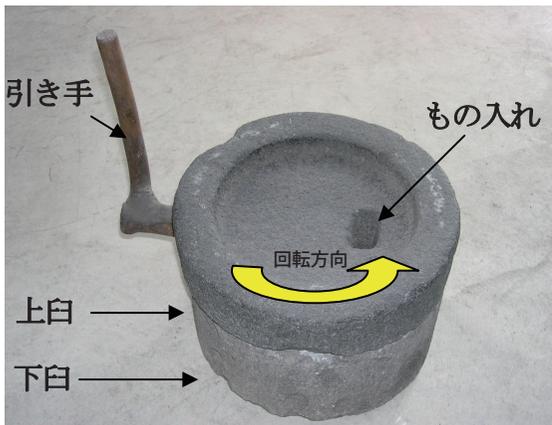
速い速度で大豆を挽いた場合

石臼とは

石臼とは上臼と下臼を重ね合わせ上臼を手動で反時計回りに回転させて穀物や豆を粉にする道具です。石臼は紀元前7世紀頃中央アジアで出現したといわれますが、日本では奈良時代に伝わり、江戸初期より一般農家に広く普及し中期から後期にかけて石工の技術が進み急速に各地に広がったと見られています。大野城市内においても『御笠の森遺跡』から戦国時代～江戸時代の石臼が出土しています。

石臼の構造

上臼には石臼を挽く時に持つ部分である『引き手』と穀物を入れるための『もの入れ』という穴があり、下臼よりも大きく重く作られています。内部は、上臼の中央に芯棒受けとなる穴があり下臼の中央には芯棒が突き出しています。回転させた時に接触部分となる上臼下面、下臼上面には特有の細かな溝が刻んであります。石臼を挽く作業は、下臼の芯棒に上臼の芯棒受けを挿入し下臼を固定させ上臼を回転するのです。その際接触面が摩擦することにより「もの入れ」から入れた穀物などがすり潰され上下の臼の間から粉が落ちていく仕組みとなっています。粉を均一に作るためには、内部の臼面の周辺部を数cmに摺り合わせ接触面が平坦で滑らかにする作業が重要です。この調整を実際に挽きながら調整するのが臼師の腕の見せ所でした。



石臼の各部名称

参考文献

- 大野城市の文化財 第40集 大野城市の民具③
2008年3月31日
日本民具辞典 株式会社ぎょうせい
1997年5月30日
昔のくらしの道具事典 岩崎書店
2004年3月3日



上臼内部



下臼内部