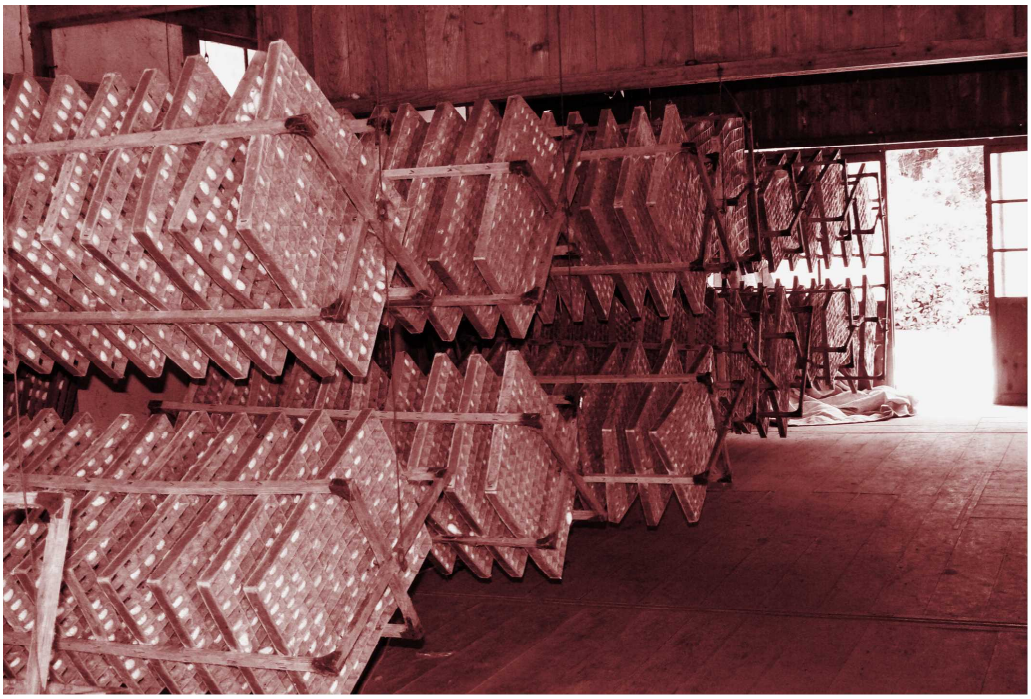


平成23年度 文化企画課松橋収蔵庫 第2回企画展

ちょっと昔のくらし探検 IV

熊　本　県

平成２３年度文化企画課松橋収蔵庫第２回企画展

ちょっと昔のくらし探検 IV

2011

熊　本　県

はじめに

戦後の混乱から立ち直り日本の経済が飛躍的に成長を遂げたのは昭和３０年代後半から４０年代にかけてです。昭和４３年には国民総生産（GNP）が資本主義国家の中で第２位に達しました。この経済成長は世界的に見ても稀な例であり、終戦直後の復興から続く一連の経済成長は「東洋の奇跡」とも言われました。

このことは私たち日本人の日々の生活にも大きな変化をもたらしました。一般の家庭内に電気炊飯器、掃除機をはじめ様々な電気製品がもたらされました。特に昭和３０年代にはテレビ・洗濯機・冷蔵庫が家電製品の三種の神器と呼ばれ、庶民でも努力すれば手が届く夢の商品として、新しい生活の象徴となりました。テレビの本放送開始は昭和２８年ですが、昭和３４年のミッチーブーム（皇太子のご成婚）を機に一気に一般家庭に普及しました。家庭の茶の間に全国一律の生活消費財のＣＭや、アメリカのホームドラマが流れ込んだことは、日本人の暮らしに対する考え方に大きな影響を与えました。

また、この時代はプラスティックをはじめとする石油化学製品が家庭に大量にもたらされた時代でもあります。便利な電気製品や化学製品の普及は生活時間の配分を大きく変えました。このような短期間での日々の暮らしの急変というのは日本人がかつて経験がないほどの大転換期であったといえます。

今回の展示では、ちょっと昔までは当たり前、でも今の子どもたちにとっては想像もできない、高度成長以前の暮らしや仕事の様子と道具を紹介します。

最後に、本展示会を後援いただきました熊本県教育委員会、宇城市教育委員会、資料を貸していただきました一般財団法人熊本県伝統工芸館、社団法人熊本県蚕糸振興協力会，機の展示指導をいただいた大野典子さんに厚くお礼を申し上げます。

目　次

1	台所今昔	4
2	もっと暖かく　もっと明るく	19
3	洗濯と裁縫	25
4	着るものをつくる	35
5	田畑で働く	50
6	山で働く	61
7	海や川で働く	66
8	展示資料一覧	72

凡例

・本書は熊本県文化企画課松橋収蔵庫において平成２３年９月１２日から１１月３０日まで開催する平成２３年度第２回企画展「ちょっと昔のくらし探検Ⅳ」の展示図録として作成した。

・「ちょっと昔のくらし探検Ⅳ」の展示及び本書の編集、執筆は熊本県文化企画課博物館プロジェクト班國本信夫、迫田久美子が担当した。

・本書に掲載した資料のうち所蔵者名を記載していない資料はすべて文化企画課松橋収蔵庫所蔵資料である。

・本書に掲載した写真は文化企画課収蔵資料（撮影者名は本文中に記載）のほかは展示担当の２名が撮影した。

1 台所今昔

民家の竈　菊池郡大津町　1987年　白石巌撮影

台所の移り変わり

台所という言葉は平安時代の貴族たちが食生活を営むための部屋の名「台盤所（だいばんどころ）」が起源だといいます。しかし、私たちが台所という言葉からイメージするのは、洗う、切る、煮炊きするという一連の調理活動を行えるコンパクトな空間です。そのような意味で台所が普通の民家に誕生するのは、電気、ガス、水道というライフラインが整備されてからのものです。それ以前の調理はどのようにしていたのでしょう。

食材を洗い、切る作業は外の井手や井戸端の洗い場でしゃがんで行われていました。水の便が良い所では、家の土間に木や石の流しを設けて掛け樋で外から水を引き込んで使えるように工夫する家もありました。家の中でも流しは低い位置にあり、作業はしゃがんで行われていましたが、やがて立って作業ができるよう台の位置が高くなりました。

煮炊きをする場所は２カ所ありました。一つは囲炉裏（いろり）です。囲炉裏の火は煮炊だけでなく、照明、暖房と多目的に利用されました。また囲炉裏端は食事や一家団らんの場として利用されました。ランプ、電灯の普及や瓦屋根の普及により天井が貼られるようになり囲炉裏はやがて暖房専用の掘りごたつに変わっていきます。

もう一つの煮炊きをする場所は竈（かまど）です。竈は炉（ろ）より効率よく熱を利用するよう工夫されたもので、日常の煮炊き用の竈は土間か屋外に据えられていました。竈の位置は低く煮炊きもしゃがんで行うというのが普通でした。炉はもちろん竈にも煙突はなく、煮炊きをするたびに、大変煙たい思いをしなければなりませんでした。明治～大正時代に薪などの燃料が得にくい都会では石油やガスのコンロが普及しますが、農家では長らく竈が使い続けられます。戦後盛んになる生活改良運動で、位置を高くして煙突を付けた竈が普及し、主婦の煮炊きはずいぶん楽になりました。

改良竈　阿蘇郡波野村（現阿蘇市）
1981年　楢木野不羈夫撮影

羽　釜（はがま）

釜の周囲に付いたでっぱりを羽といいます。竈（かまど）でご飯を炊いたり、お湯をわかすのに使いました。

火 吹 竹（ひふきだけ）

熊本県内ではヒオコシダケとかフユジダケといいます。竈に火をおこす時、初めは風を吹き込んでやらなければなりませんでした。その時に節を抜いて、穴を開けたこの竹を使います。

渋 団 扇（しぶうちわ）

竈や七輪に風を送るのにうちわも使われていました。火吹竹よりも強い風を送ることができました。渋団扇は柿渋を塗ってあるため丈夫で水に強く、台所で重宝されました。

七　輪（しちりん）

持ち運びのできる小型の炉です。古紙などを丸めて火をつけ、上に炭や消し炭をのせて下から団扇であおいで火をつけます。

焙　　烙（ほうろく）

熊本県内ではホウラクともよびます。豆やゴマ、塩などを煎るときにつかいます。

自 在 鉤（じざいかぎ）

囲炉裏の上につるして鍋などをかける鉤です。上下に自在に動いて火力の調節ができました。手作りの品です。

弦　鍋（つるなべ）

熊本県内ではエナベともいいます。囲炉裏（いろり）の自在鉤（じざいかぎ）にかけて使いました。

飯　櫃（めしびつ）

炊きあがったご飯を釜から移し、余分な水分を吸わせ、冷めないように食卓まで運ぶ道具です。

ご飯を炊くこと保存すること

私たちがほぼ毎日食べるごはん。今は電気やガスの炊飯器で炊き、そのまま保温機能を利用して保存するのが一般的ですが、昔はごはんは竈（かまど）に薪を燃やして羽釜で炊き、飯びつに入れて保存していました。

竈でお米を煮炊きして食べる方法は古代より行われていました。最初は鍋や釜に水と一緒入れて、沸騰したら湯を捨てる方法がとられていました。

江戸時代になると釜の周りに縁のついた羽釜を使うようになり、またこの頃より、「始めチョロチョロ、中パッパ、グツグツいったら火を引いて、赤子泣いても蓋とるな」という、火加減を調節して米を炊きあげる方法が一般的になっていきます。この調理法は経験と勘を要することから、主婦の熟練度をはかる目安に利用されることもありました。なお、電気やガスの炊飯器はこの火加減調節を自動で行っています。

ごはんを飯びつに入れるのは、飯びつにごはんの余分な水分を吸いとらせて、ごはんを長時間おいしく保存するためです。昔はご飯は一日に一度か二度しか炊かず、朝炊いたご飯を昼飯や夕飯に食べることも多かったので、いつまでもご飯を美味しく保存する工夫がされていました。飯びつに入れる以外にも、例えば冬の寒い時期にはごはんが冷えないように、稲わらを編んで作った容器の中に入れていました。

保温よりも難しかったのは、夏の暑い時期にごはんを腐らせないようにすることでした。冷蔵庫のない頃は、取手のついた竹籠に入れて家の涼しいところにかけて保存していました。それでも余ってしまった時は干飯にしたり、洗濯糊にして使いました。

飯櫃入れ（めしびついれ）

熊本県内ではヒツムロともいいます。冬、炊いたご飯が冷めないようにご飯を入れた飯櫃ごと中に入れました。

飯　籠（めしかご）

熊本県内ではツリショウケ、カケジョウケ、エッケジョウケともいいます。夏の時期にご飯や蒸かしたカライモなどが腐らないように保存する籠です。風通しの良い涼しいところに下げていました。

保温保冷ジャー
（ほおんほれいじゃー）

この容器は魔法瓶になっており中に入れることで、温かいものを温かく、冷たいものを冷たく保つことができます。冬場はごはんを保温するのにも使われていました。

電気炊飯器（でんきすいはんき）

昭和３０年代に次々と登場した家庭用電気炊飯器により、それまで何百年と続いたご飯の炊き方が大きく変わりました。昭和３５年にはこのような保温機能のついたものや、タイマー式のものも登場しました。

箱　膳（はこぜん）

家族それぞれが、自分の箱膳を持ち、自分の茶碗や小皿、箸（はし）などを収納していました。食事の時は各自が上ぶたを裏に返して、中の食器を置いて使いました。

膳（ぜん）

正月や結婚式など特別な行事の時に用いられた膳です。

膳から台へ

昔から日本人はどのようにして食事をしていたのでしょうか。日本人は古代から、めいめいが自分のお膳に向い、座って食事をしていました。お膳には身分の高い人が使う蝶脚膳（ちょうあしぜん）、客用の宗和膳（そうわぜん）など種類がありますが、江戸時代から庶民の家庭では箱膳と呼ばれる膳が日常使われていました。これは、使わないときは中に自分の茶碗、椀、皿、箸を収納できるようになっており、食事の時は蓋を裏返しにして、自分の食器を並べて食事をしました。食事が済めば、使った食器はお湯を入れて、そのお湯を飲んでしまった後、布巾で拭いて元のようにかたづけていました。

明治17年の修身の教科書の挿絵。膳

明治43年の修身の教科書ではちゃぶ台が登場している。この絵のタイトルは「カテイノタノシミ」である。

お膳を使って食事をする時代には、食べる場所、席順も決められていました。囲炉裏がある家では囲炉裏端で食事をするという家が多かったのですが、囲炉裏の四方に誰が座るかは全国的に決まっています。土間の反対側をヨコザと呼び一家の主が座ることに決まっています。その左側がキャクザと呼び、お客さんが来た時に座る席です。普段は男性家族が座りました。その向かいをカカザ、チャニザと呼び、女性家族が座りました。ヨコザの向かいはキジリとよび、奉公人や若い嫁が座りました。家父長制の下、家族の中にも身分がありました。また、食事中のおしゃべりは行儀の悪いこととされ、食事時が団らんの時というイメージからは遠いものでした。

明治時代になり、西洋の文化や考え方が入ってきて食事のマナーも代わります。西洋では食事の時は会食者が一つのテーブルを囲み、会話を楽しみながら食事をするのがマナーでした。椅子ではなく、床や畳に座る日本人の生活に合わせて考えられたのがちゃぶ台です。長崎の卓袱（しっぽく）料理を食べる台が起源だという説もあります。ちゃぶ台には丸いもの、四角いものがありますが、いずれも、多くは脚が折りたためるようになっています。使わないときはしまっておけるので家が狭い都会の庶民の家庭に人気が出て、全国に広まっていきます。座る場所も比較的自由で、会話を楽しみながら食事をするという文化が、ちゃぶ台の普及とともに全国に広まりました。

ちゃぶ台（ちゃぶだい）

座って食事をする飯台です。丸と四角のものがあり、多くは脚が折りたためるようになっています。大正時代以降、箱膳に代わって使われるようになりました。

弁当箱（べんとうばこ）

木の曲げ物の弁当箱で、熊本県内ではメンツ、メンツウ、ワリゴと呼びます。

弁当箱（べんとうばこ）

農作業などに持って行くご飯入れです。小型の桶型で、メシオケ、メシツギなどとも呼ばれます。これは一人前用ですが、数人用のやや大きいものもありました。

提　重　箱（さげじゅうばこ）

お祭りや運動会の時などにごちそうを詰めて持って行く重箱です。熊本県内ではワルゴ、サジキベントウ、ジュウニンベントウなどと呼びます。

水　　筒（すいとう）

竹を利用した水筒です。熊本県内ではタカンポとかヨギリとよびます。

水　　樽（みずだる）

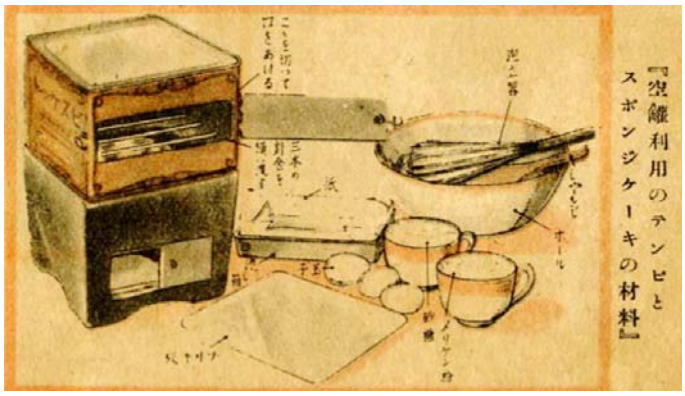
冬場には飲み湯を、夏場には飲み水を入れて野外の農作業などに持って行きました。

婦人雑誌附録に見る昭和初期の洋食

昭和初期の婦人雑誌には様々な本格的な洋食の作り方が紹介されています。しかし大正時代までは洋食を食べるのは一部の人に限られていました。それは手に入りにくい材料が多かったこともありますが、洋食を作るのに対応した調理器具が家庭に普及していなかったことも影響していると考えられます。

洋食には炒めものや、揚げものなど油を使う料理がたくさんあります。昭和初期の婦人雑誌ではフライパンでこのような調理を行うよう書かれています。フライパンは明治時代に洋食とともに日本に伝わりましたが、昭和になって都市部の一般家庭でもコロッケ、カツレツなどを食べるようになり、家庭で徐々に使われるようになりました。

一方、オーブン（昔はテンピとよんでいた）は昭和初期にはそうそう手に入るものではありませんでした。それでもオーブンが必要な料理（特に菓子類）を一般家庭で作れるようにと、道具に工夫をこらして紹介しています。当時の人々の洋食への強い思いが伝わってくるようです。



『密閉利用のテンピとスポンジケーキの材料』

食品の保存と加工

納屋の軒下で大根干し　阿蘇郡阿蘇町的石(現阿蘇市)　1972年　白石巌撮影

現在私たちの食卓は様々な食材であふれています。それらはスーパーマーケットなどに行けばいつでもたいてい手にはいります。しかし、それは食品加工や農業技術の進歩、あるいは流通の発達などにより、比較的最近可能となったことです。

穀物や野菜、果物、魚などにはそれぞれ獲れる時期、すなわち旬(しゅん)があります。しかし、昔は旬の時期に大量に収穫したものの鮮度を保ったまま保存する方法がありませんでした。そこで旬に獲れた物を長期間食べられるよう、いろいろな工夫をしていました。

食品を保存するのに最も一般的なのは干すことと塩漬けにすることです。こうした保存食には野菜の漬け物や梅干し、干し芋、魚の干物など様々なものがあります。他には囲炉裏の煙を使った燻製や冬の寒い時期に一度凍らせて水分を抜いたり、また佃煮にするという方法もとりました。

保存食や味噌や醤油などの調味料、豆腐やこんにゃくなどの食品までできるだけ自分の家で作っていました。

干し柿を作る
下益城郡小川町海東(現宇城市)
1966年　白石巌撮影

トウキビを干す
阿蘇郡長陽村長野(現南阿蘇村)
1972年　白石巌撮影

石　臼（いしうす）

熊本県内ではヒキウスとも呼びます。麦や大豆をひいて粉にする道具です。また、豆腐を作るときに水につけてやわらかくした大豆をひくのにも使いました。

豆 腐 箱（とうふばこ）

豆腐を固める時に使う箱です。にがりを加えた豆乳を流し入れ、ふたをして上から重石のせて水分をぬきます。

豆腐作り

豆腐作りは大豆をじゅうぶん水につけ、石臼でクリーム状にすりつぶした「呉」をつくることから始まります。次に呉を釜に移し水を加えて濃度を調整しながら炊き上げ、布でこして豆乳とおからに分け、豆乳が冷えないうちに「にがり」を加えて混ぜると豆乳が固まり、おぼろ状の豆腐となります。更にこれを型に入れてかたく水を切り豆腐が完成します。

にがりは海水に含まれていますが、家庭では塩を普段からザルで保管しておき、塩が吸った湿気がしたたり落ちるのを溜めておいてにがりとして使っていました。実際に豆腐を作ってみるとなかなか手間ひまのかかる作業で、豆腐屋がある都会を除き庶民にとってはお祭りや正月、お盆、冠婚葬祭などにしか食べることの出来ない特別な食品でした。

甕（かめ）

甕には井戸から汲んだ水を溜めておく水瓶、味噌を作る味噌甕、醤油を作る醤油甕など様々な用途、種類があります。

醤　油　籠（しょうゆかご）

熊本県内ではショウユメゴ、タマリなどとよばれます。醤油モロミの入った甕にこの籠をさしこみ、中にしみこんでくる醤油の液をくみ出します。

醤油を混ぜる棒

（しょうゆをまぜるぼう）

仕込んだ醤油のモロミがうまく発酵するように、毎日一回はこの棒でモロミの入った甕の中をかき回します。

醤油を絞る槽

（しょうゆをしぼるふね）

醤油モロミを布袋などに入れてこの中に入れ、上から重しをかけて醤油を絞り出します。大量に醤油を仕込む家庭や共同体で醤油を作るときなどに使われていました。

醤油甕（しょうゆがめ）

できあがった醤油を蓄えておく甕です。ショウユガメなどと呼ばれます。

鰹節削り（かつおぶしけずり）

箱の上に鉋（かんな）を取り付けた、鰹節を削る道具です。鰹節は昆布と並んで日本の味に欠かせない出汁の材料です。

弁　　慶（べんけい）

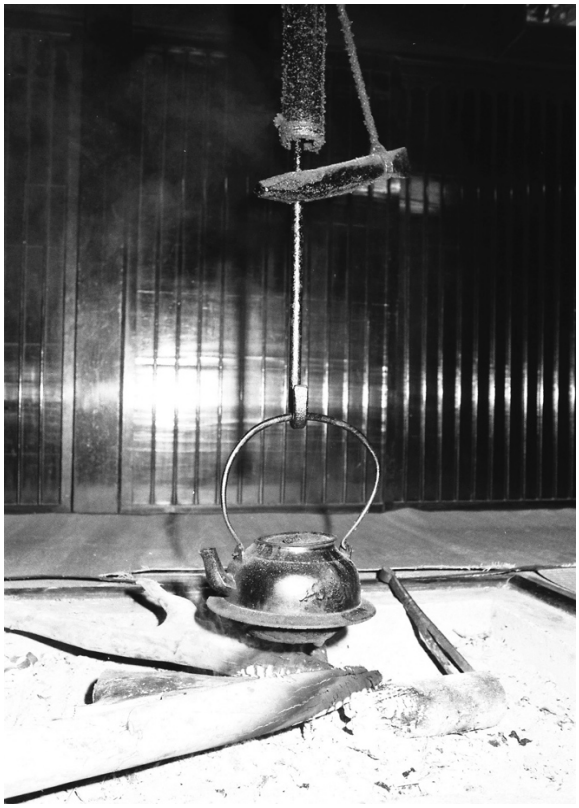
囲炉裏の上などに吊りさげ、串焼きにした魚などを串のまま刺して燻製にするものです。

味噌と醤油

味噌は日本料理に欠かせない調味料の一つです。「手前味噌」という言葉があるようにそれぞれの家で手作りされ、家独自の味があり守り伝えられていました。味噌作りは大豆や大麦などを炊いて臼で搗き、麦や米の麹（こうじ）と塩を混ぜ、味噌桶に仕込んで直射日光の当たらない涼しい場所で寝かせて発酵させます。半年ほどで食べられますが、一年以上寝かせた方がおいしいといわれます。味噌は肉類をあまり食べなかったころの大事なタンパク源の一つであり、大事な保存食でした。

醤油は日本で生まれた調味料で、ほとんどの日本料理の味付けに使われる調味料です。醤油を作るには煮込んだ大豆と煎った小麦とを混ぜ、米麹を加えてモロブタに広げて２、３日発酵させ、醤油の元であるモロミを作るところから始まります。これを甕（かめ）に入れ、湯で溶かした荒塩を加え一日一回まぜ棒で底からかき混ぜ、半年から一年ほど寝かせてモロミを熟成させます。ショウユカゴとかタマリなどとよばれる細長い竹かごを甕に突き立てると網目から醤油がにじみ出てくるのでこれを柄杓でくみ上げて小型の甕に貯えます。大がかりにやる所ではショウユフネなどと呼ばれる大型の絞り器を使いました。

2 もっと暖かく もっと明るく



囲炉裏　八代郡泉村(現八代市)　1969年 白石巌撮影

暖房器具の移り変わり

縄文時代の竪穴住居内に炉（焚き火）があったことが知られています。冬の寒い時期、室内を暖める最も古い手段です。これが発展したのが囲炉裏(いろり)です。しかし、囲炉裏は煙で室内が汚れるので、大切なお客様を迎える座敷などの部屋には設けられていませんでした。そういう部屋の暖房には火鉢が用いられました。また、囲炉裏のない家や囲炉裏を廃止した家では炬燵(こたつ)が使われました。床から一段下げた場所に炉を切り、床に櫓(やぐら)を置く掘り炬燵が主流でしたが、電気炬燵(こたつ)が普及すると床を掘り下げない置炬燵が主流になりました。

明治時代になると寝床を温めるのに湯たんぽが用いられました。陶器製の物と金属製の物があります。電気行火(あんか)や電気毛布の普及で一時廃れましたが、寝る前にお湯を入れるだけで朝まで冷めにくく、極端に熱くもない湯たんぽは、近年エコロジカルな暖房器具として見直されています。

携帯用の暖房器具といえば現在は使い捨てカイロが主流ですが、昔は温石といい手頃な大きさの滑石を温めて使っていました。江戸時代には炭を燃やすカイロも使われるようになり、明治時代になると白金を触媒にベンジンを燃やすカイロが普及しました。

火　鉢（ひばち）

薪を燃やす囲炉裏と違い炭を使うため、煙が出ないので座敷などの暖房に使いました。手足を温めたり、鉄瓶を五徳にのせて湯を沸かしたりしました。炭をつぐための火箸が側に置かれていました

炭　櫃（すみびつ）

火鉢に入れる炭を入ておく容器です。

十　能（じゅうのう）

火がついた炭を持ち運ぶ道具です。畳の上にも置けるよう下部に木製の台をつけています。

火消し壷（ひけしつぼ）

燃えている炭を入れ、蓋をして空気を絶ち、火を消すための壺です。かまどや囲炉裏の脇に置かれていました。

炬　燵（こたつ）

木枠の中に行火を入れ、上から蒲団をかけた暖房具で、数人が同時に暖まることができます。このような形の炬燵は江戸時代中ごろから広まり、後にこの上に板をのせて食卓代わりにするようになりました。

行　火（あんか）

中に炭を入れて手足を温める暖房具です。火鉢と違い蓋がついているので、容器に直接触れたり布団をかけて使ったりしました。また炬燵（こたつ）の熱源としても用いられました。

電気行火（でんきあんか）

行火の熱源を電気に変えたもので、冬の寒いときに、湯たんぽのようにして布団の足下に入れて使います。

湯 湯 婆（ゆたんぽ）

身体を温める道具で、中にお湯を入れ布で包んで用います。ブリキ製や陶器製の物が使われていましたが、近年エコロジカルな暖房具として人気が高まり、プラスチック製のものも作られています。

照明器具の移り変わり

人間は木や草を燃やし明かりとして利用してきました。囲炉裏（いろり）には調理や暖房以外に照明として機能もありました。また、松の根は脂分が多く燃えやすいので、ひで鉢などの上で燃やして手元の明かりとしていました。

動物や植物からとった油を燃やし明かりとすることも古くから行われていました。最初は油を入れた皿を床に置いていましたが、やがて脚の上に油皿を置いて広範囲を照らせるようにした灯台が作られました。室町時代には灯台に紙などの覆いをつけて持ち運びできるようにした行灯（あんどん）が生まれ、江戸時代には室内照明として使われるようになりました。

蝋燭（ろうそく）は仏教とともに中国から伝わったものです。蝋燭を立てる燭台（しょくだい）は室町時代に使われ始めました。もともと蝋燭はミツバチの巣に溜まる蜜蝋から作っていましたが、室町時代の頃からハゼやウルシの実から作られるようになりました。蝋燭は行灯より数倍明るいのですが高価だったので、冠婚葬祭などの特別な時や、提灯や強盗（がんどう）などの屋外携帯用に主に利用されました。明治時代になると、蝋燭は石油から作られるようになり、安価なものとなりました。

幕末に西洋から石油ランプが入ってきました。これは今までにない明るさで、明治中期には国内で製造されるようになり急速に全国に広まっていきました。

このように私たちは昔から火を明かりとして利用してきました。しかし、大正から昭和にかけて一般家庭に電気が普及してくると、明かりは電灯へと移り変わっていきました。

ひ　で　鉢（ひでばち）

熊本県内ではヒタキイシ、トボシモヤシダイなどと呼びます。石の上で松根を燃やして明かりとしていました。山村では夜なべ仕事などの手元の明かりとしてに近年まで使っていたといいます。

燭　台（しょくだい）

蝋燭（ろうそく）を立てて部屋の明かりとします。油皿を載せて灯台としても使えます。

行　灯（あんどん）

油を入れた小皿に灯心を浸し、その先に火をつけて明かりとするものです。これは覆いがガラス張りなので、明治以降に使われていたものと考えられます。

提　灯（ちょうちん）

このような形の提灯を弓張り提灯といいます。竹の弓で上下を引っ張っています。手に持つことも吊り下げることも下に置くこともできます。

提　灯（ちょうちん）

木の骨組に紙を貼った形の提灯です。中にろうそくを立て、部屋の明かりとして、また夜道の明かりとして使っていました。

強　盗（がんどう）

夜に外出する時の明かりとして、また薄暗い雨の日の明かりとして使っていました。中の輪が回転して、どのように持っても蝋燭がまっすぐ立つようになっています。

電　灯（でんとう）

大正時代よりだんだんと県内各地の家庭に電気がつくようになりました。当時は裸電球か、それに笠をつけたものが使われていました。昭和30年代以降、直線型の蛍光灯も使われるようになりました。

3 洗濯と裁縫

ムラの共同洗い場
菊池市七城町高田　2008 年撮影

洗い場

熊本県には菊池川、白川、緑川、球磨川をはじめ大小多くの河川があります。更に川から田畑へ水を引くための井手と呼ばれる用水路が張り巡らされています。また、地下水も豊富で、湧き水の出る場所がたくさんあります。井戸も多く掘られていました。この豊かな水を私たちは暮らしの様々な面で利用してきました。日常生活で水を利用する上で大切なのが洗い場です。

車井戸
長崎県生月町(現平戸市)1998 年撮影

洗い場は川岸や井戸端などの一画に設けられた共有スペースです。そこでは調理器具や食器、野菜、衣類などを洗っていました。洗い場の水は飲み水として利用にすることも多かったので、上流から食べ物を洗う場所、汚れ物を洗う場所というように使い方にルールを定めたり、仕事によって水場を使う時間を決めたりして、皆が気持ちよく水が使えるようにしていました。洗い場はまた、子どもが水遊びをしたり、主婦が洗濯の合間の井戸端会議をしたりと、多くの人が集うコミュニケーションの場にもなっていました。

手押しポンプの井戸
熊本市　2008 年撮影

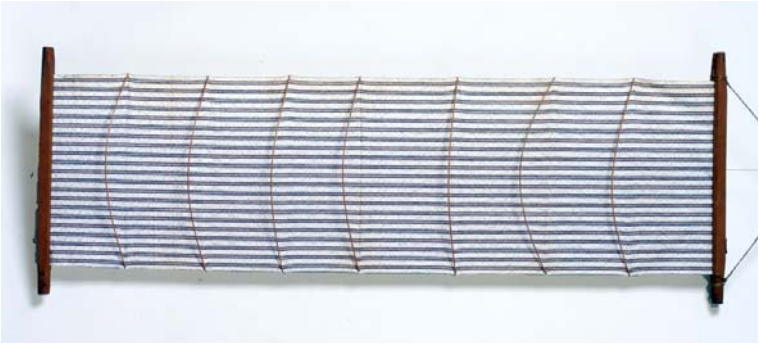
昭和３０年代以降、電動ポンプや水道の普及などにより、家の中でいつでも水を使うことが出来るようになると、洗い場を利用することも少なくなっていきました。このことが川や水路など身近な水環境から私たちの目を遠ざけてしまったのかもしれません。

井戸の滑車（いどのかっしゃ）

井戸の水を少しでも楽に汲み上げられるよう工夫されたのが、井戸の上に滑車をさげ、ロープを掛け、ロープの両側に釣瓶桶をつけた車井戸です。この滑車のことを熊本県内ではクルマキ、ミズアゲカッシャと呼びます。

釣 瓶 桶（つるべおけ）

井戸から水を汲み上げる桶を釣瓶桶といいます。中世には木の曲げ物が使われましたが、江戸時代に桶になり、後には軽いブリキ製のものも使われました。



伸 子 針（しんしばり）

着物が汚れたり、縫い直したり、染め直したりする時は、一度縫い目を解いて洗い、仕上げに布の左右に伸子針を差し渡して布を張り、布の幅を整え、皺がよらないように干しました。

洗 濯 板（せんたくいた）

この板に洗うものをこすりつけて洗濯しました。実は日本で使われ出したのは明治時代になってからで、それまでは、手でもんだり足で踏んで洗っていました。

洗　濯　機（せんたくき）

　これは昭和３３年に生産された電気洗濯機です。手回しのローラーに洗濯物を通して脱水していました。昭和３０年代にはこのような洗濯機が各メーカーから売り出されました。脱水機能のついたものは昭和４０年代中ごろに登場しました。

洗濯と衣類のしわ伸ばし

　今の洗濯はボタンひとつで機械がすべて洗ってくれますが、この電気洗濯機が普及したのは昭和30 年代で、その前はもちろんすべて手洗いでした。
　昔の洗濯はたらいに入れた衣類を手でもんだり、足で踏んだりして洗っていました。汚れを落とすのにはムクロジ、サイカチの実や灰汁などが使われました。
　洗濯板は19 世紀始めのイギリスで生まれた道具です。日本で広く使われるようになったのは明治時代末から大正時代にかけてのことで、また、この頃より石けんが一般に使われるようになりました。昔の洗濯はたらいで洗うのでずっとかがんだ姿勢ですし、絞るのには力がいります。また冬場などは冷たい水でひびやあかぎれができ、とてもつらい仕事でした。
　一方、着物を一度解いて反物に戻してから洗う方法もありました。これには洗った布を板に張って干す方法と、伸子針（しんしばり）という竹ひごで布を広げて干す方法とがありました。衣類のしわを伸ばす道具といえばアイロンです。現在私たちが使っているアイロンは明治時代にイギリスから輸入された炭火を入れて使うアイロンが進化したものです。アイロンが無かったころは、底の平らな金属の容器に炭火を入れて使う火熨斗（ひのし）や、金属を炭火で焼いて使う焼きゴテが使われていました。
　炭火アイロンは高価なものだったので、明治以降も火熨斗がずっと使われていましたが、昭和の始めころから電気式のアイロンが安く手に入るようになってどちらも姿を消しました。

火 熨 斗（ひのし）

炭を入れての銅の容器を温め、その熱で布のしわを伸ばしたり、着物を仕立てるときに折り目をつけたりしました。

焼　鏝（やきごて）

鉄を炭などで直接温め、それを衣服や布類にあてて縫い目などのしわ伸ばしや折り目つけなどに用いられました。

炭火アイロン（すみびあいろん）

大正時代のアイロンです。中に炭を入れて鉄を温めて使います。先の煙突は炭を燃やしたときに出るガスを抜くためのものです。

電気アイロン（でんきあいろん）

日本にはじめて電気アイロンが登場したのは大正３年です。その頃は外国製の高価なものでしたが、昭和初期に日本でも電気アイロンが製造されるようになり手に入りやすくなりました。

霧 吹 き（きりふき）

アイロンをあてる前に布に水を吹きかけて湿らせる道具です。ストローのような吹き口をくわえて勢いよく息を吹き込み、細かい霧を布全体に吹きかけます。

服装の変遷と裁縫

日本人は布を直線に裁って縫い合わせ、斜めになった襟を前で左右で合わせて帯で留める衣服を着てきました。洋服が当たり前になり伝統的な衣服を和服、着物と呼ぶようになりました。昔は、多くの家庭で着物を手作りでまかなっていたので、裁縫は家事の重要な技術とされており、裁縫に使う裁縫箱や火熨斗（ひのし）、こてなどは嫁入り道具のひとつとされていました。また、着物は解いて一枚の反物に戻し仕立て直したり染め直したりできるので、裁縫の技術だけでなく着物そのものが親から子へと大切に受け継がれていました。

明治になり警察官や鉄道員、学生などの制服に洋服が取り入れられ、また、外出着などで洋服を着る人も出てきました。明治後期にはアメリカのシンガー社のミシンなどが日本に進出しますが、戦前は洋装はまだ一部の人に限られていたこともありそれほど普及しませんでした。

戦後、都市部では普段着に洋服を着る人が急激に増えました。それは戦時中にもんぺが推奨されたことで、戦後も活動的な服を好む女性が増えたことや、戦後の衣類不足で着物よりも布が少なくて済む洋服を作る人が増えたことなどが理由として考えられます。洋服も手作りしていたので洋裁の技術と道具が急速に広まり、ミシンは嫁入り道具の一つになるまで普及しました。

農村では戦後も野良着などと呼ばれる労働用の着物が着用され続けていました。それは野良着が十分活動的で機能的だったからです。しかし、昭和３０年代後半から既製の洋服が安価で出回るようになったことなどから、だんだんと姿を消していきました。

裁　縫　箱（さいほうばこ）

裁縫道具を入れる箱です。上部の蓋（ふた）は蝶番（ちょうつがい）で半分が開くようになっており、中には針山が置かれています。下の引き出しには鋏（はさみ）やへら、糸巻などの小物を入れます。これは明治時代の嫁入り道具のひとつで、朱塗りで豪華に仕上げられています。

へら台（へらだい）

裁縫の時に布をのせてへら筋をつけるのに用いる敷き板です。ボール紙製で折りたたみ式になっています。数十種類の布の裁ち方を寸法と図解で印刷してあり、裁縫の手本も兼ねています。

物差し（ものさし）

裁縫の時に使う物差しです。ふつう一尺と言えば曲尺の30．3センチを指しますが、着物の仕立てには鯨尺といって1尺37．88センチの物差しを使いました。

紒け台（くけだい）

衣服を仕立てるとき、縫い目がたるまないように布の一方の端を引っ張っておく道具です。これは折りたたみ式で、下の板を足で押さえて使いました。上は針山になっています。

足踏みミシン（あしぶみみしん）

昭和初期のアメリカのシンガー社製の足踏み式ミシンです。昭和３０年代中頃から電動式のものが増えていきました。

麻の着物(あさのきもの)

麻の布で作られた男性用着物です。夏用の普段着として、昭和２５年頃まで着用されていました。球磨地方は麻の産地として有名でした。

仕 事 着（しごとぎ）

主に農作業時に着用した着物です。熊本県内ではハンキリなどと呼びます。作業しやすいよう袖が細くなっています。破れた所に布を継ぎ当て大切に着ていました。

ド ン ザ

冬、海で仕事をする時、寒さをふせぐために着る厚手の着物です。やぶれにくくするため、刺し子（ししゅう）がほどこしてあります。

宮参りの着物

（みやまいりのきもの）

成長の早い子どもの着物は、年齢や体格に応じて少しずつ大きさと裁ち方が変わります。三歳くらいまではヒトツミといって背縫いがなく、帯の代わりに腰のあたりに紐が付いた着物を着ます。これは宮参り用に仕立てた晴れ着です。

男性用外套

（だんせいようがいとう）

二重まわし、トンビなどとよばれたこの外套は、イギリスのインバネスが日本で和装用に変化したものです。日本と西洋のものをうまく取り入れた「和洋折衷」のスタイルから徐々に洋服が広まっていきました。

蓑（みの）

雨や雪の日の外出や農作業で着る雨よけです。カヤを使って作られています。稲わらやスゲ、シュロなどを使ったものもあります。

着るものの素材

昔は家族が着るものをその家の女性が手作りするのが普通でした。農家では着るものの素材入手から糸への加工、機織り、染め、仕立てまですべて自分たちの手で行っていました。

衣服の素材には動物の皮や毛皮などのほか、大麻やカラムシの繊維を取りだした麻、絹、木綿が多く使われていました。そのほかにも稲わらや麦わら、シュロ、イグサなどの植物も利用していました。

絹はカイコというガの幼虫がつくる繭の糸から作られます。柔らかく、美しい染め模様をつけられる絹は古くから高級品とされていました。蚕を育てていた農家では繭から自分たちで糸を取って絹を織り、家族のよそ行き着物などを仕立てていました。

日常の衣服に今でもよく使われるのは木綿ですが、実は庶民が木綿の着物を普通に着るようになったのは今から300年くらい前の江戸時代中頃からです。木綿の原産地はインドとアフリカといわれます。日本には今から350年ほど前に中国・朝鮮から木綿の布が輸入されました。木綿は丈夫で麻よりも肌ざわりがよく、温かく、汗をよく吸い、染色や加工もしやすかったので、最初は上流階級で木綿の着物が流行し、国内でも栽培されるようになりました。こうして国内でも綿織物が作られるようになり、庶民の間にも木綿の着物が広まっていったのです。

綿花　宇城市　2011年

4　着るものをつくる

回転蔟　下益城郡美里町　2011年

蚕を育てる

絹糸はカイコという、桑の葉を餌とするガがサナギになるときにつくる繭から取ります。

カイコは卵で冬を越し、春になると卵からかえります。それから４回脱皮して大きく成長し、４０日くらいで成虫となります。蚕の幼虫は、生まれてから最初の脱皮までを一令幼虫、以下脱皮するごとに二令、三令、四令、五令とよびます。

生まれたばかりの一令幼虫は黒い産毛に覆われているので毛蚕（けご）とよばれます。これが脱皮して白い二令幼虫になります。卵からかえって１８日ほどで五令になりますが、その間、体重は一万倍にまで増えます。

五令になって一週間から１０日で繭を作り始めます。繭は２～３日で完成し、さらに２～３日すると繭の中でサナギになります。その後１０～１２日で成虫になって繭から出てきます。その後すぐオスとメスが交尾して卵を産み、４～５日で成虫は死んでしまいます。繭から糸をとるには蛾になる前に繭を天日乾燥させたり熱湯に浸けたりして中のサナギを殺してから糸を取る作業を行います。糸を取るため蚕を飼育することを養蚕と呼びます。養蚕家の作業を見てみます。

●蚕を育てる時期

自然界では蚕の卵は春にかえります。そのため昔は年に１回、春しか蚕を育てることはできませんでした。しかし温度や湿度を管理して卵からかえる時期を調節することで、春から秋までの間に３～５回育てることができるようになりました。育てる時期によって春蚕（はるこ）、夏蚕（なつこ）、秋蚕（あきこ）、晩蚕（ばんこ）などと呼んでいます。

●卵からかえす

温度湿度を管理して人工的に蚕の卵をかえすこと催青（さいせい）といいます。かつては各農家が蚕の卵が産みつけられた蚕紙を買ってきて自宅で催青していました。かえった蚕は籠か箱に羽根で丁寧に掃きおろします。これを掃き立てといい、無事に終わると掃き立て祝いを行っていました。催青は温度・湿度の管理が大変なので、早くから組合を作り共同で行うようになりました。

●稚蚕(ちさん)をそだてる

毛蚕から二令までを稚蚕といいます。特に病気になりやすいため管理に注意が必要です。そのため木箱やブリキ缶の中で飼って管理したり、専用の土室を建てたりと、様々な飼育方法が試みられていました。稚蚕の頃は桑はそのままでは食べにくいので、包丁で細かく刻み、篩(ふるい)にかけて大きさを揃えてから与えていました。後には稚蚕の頃だけ数軒で協力して飼育したり、催青から稚蚕飼育までを組合で行ったりするようになりました。

五令の蚕　下益城郡美里町　2011年

●飼育環境を整える

多くの農家では三令以降の蚕は母屋に設けた棚の中に蚕籠(かいこかご)を並べて飼育していました。棚を作る前には畳をあげ、板間にして消毒をしました。温度・湿度・風通しなどを適切に管理するため、寒い時には目張りをして暖房を入れたり、湿度の高い時は風通しを良くするために戸を開け放したり、暑いときはよしずを立てたりしていました。蚕の成長にともなって蚕籠の数が増え飼育空間が広がります。家族の寝る場所まで占領されることもあったそうです。また、成長期の蚕が桑を食べる音は降り続ける雨音のようで、夜も響き渡り眠れなかったという話もあります。

●新鮮な桑葉を与える

蚕の餌は桑の葉です。蚕には新鮮な葉を与えなくてはならないため、毎日桑を採りにいきます。春は枝の剪定も兼ねて桑を枝ごと刈り、桑扱器(くわこきき)で葉をすごき落として蚕に与えていました。夏と秋には桑畑に行って桑爪で一枚ずつ葉を摘み取りました。成長した蚕は大量の葉を食べるため、大きな籠にいくつも葉を摘んでこなくてはなりませんでした。しかし後年、成長した蚕に葉を枝ごと与える条桑育という方法が広まり、この労力は軽減されました。蚕には雨に濡れた葉やしおれた葉は与えられません。そのため雨の続く時期には濡れた葉を一枚一枚乾かしたり、あらかじめ摘んでおいた葉がしおれないよう貯蔵したりと、様々な苦労があります。

●こまめに掃除する

蚕の天敵は湿気といわれています。その対策のひとつとして、蚕が出す糞や食べかすの掃除をこまめに行ないました。蚕の入っている蚕籠の上に蚕網(かいこあみ)を敷き、その上に桑の葉を置きます。そうすると蚕は網の目を通って桑の葉に上がり、糞や食べかすは網の下にたまるので、蚕網を持ち上げて蚕籠を取り替えていました。これを尻替えといいました。

●蔟(まぶし)に移す

五令の蚕がだんだん桑を食べなくなり、体が透き通ったようになると上がり蚕といい繭をつくる直前です。この状態の蚕を手でひとつずつ拾って室蓋(むろぶた)などに集め、蔟に移していきます。もう糸を吐き始めているのもいて時間との勝負です。家族総出、足りなければ人を雇って行われました。

蔟に移された蚕　下益城郡美里町　2011年

●繭を掻く、選別する

繭ができて数日たったら、繭を一つ一つ蔟からとり外します。この作業を繭掻きといいます。最後に繭の周りについた毛羽を取り除き、念入りに選別して出荷します。型が小さかったり、汚れていたり、二匹が一つの繭を作ったりして出荷できない屑繭は、自宅で絹糸や真綿にして利用しました。

毛羽取り　下益城郡美里町　2011年

催　青　枠（さいせいわく）

温度湿度を調節して蚕の卵を人工的にかえすことを催青といいます。これは催青専用の施設で使われていたものです。木枠の中に蚕の卵が産み付けられた紙を入れ、仕切り棚に並べていました。

稚蚕飼育箱（ちさんしいくばこ）

稚蚕を箱の中で飼育する方法は昭和初期に広まりました。蓋の穴は最初紙でふさぎ、成長に応じて一つずつはがして温湿度を調整します。餌の桑がしおれにくくなり、病気がでても被害が広がるのを防ぐことができました。

桑　切　鋏（くわきりばさみ）

蚕に与える桑を枝ごと切ったり、桑の剪定などに用いた鋏です。刃が短くて厚く、丈夫な作りとなっています。桑は新しい枝芽を出させるために、春先にこの鋏で根元から刈り取るところもありました。

桑　切　鎌（くわきりがま）

桑の枝を刈り取る鎌です。刃は厚く、丈夫な作りになっています。また何本も林立している枝を切るため刃は小さく作られています。

桑　爪（くわづめ）

蚕の餌となる桑の葉を一枚ずつ摘み取る道具です。県内ではクワツミ、クワツミツメなどとよばれます。小さな鉄刃を手前に向けて人差し指にはめ、親指と人差し指の間に葉を挟み、下から上へと葉の柄を切って摘み取ります。

桑をつくる

桑作りは養蚕の基本ともいわれます。それは蚕の餌である桑の善し悪しが蚕の成長と繭の品質、収量に大きな影響を与えるためです。

良い桑を作るためにはよい品種の桑を選ぶ必要があります。もともと日本の山野に自生している桑は葉の量が少ないため、早くから品種改良が行われてきました。明治25年頃、熊本県内で栽培されていた桑の品種は三百近くあったといいます。その後もだんだんと改良が重ねられ、大正から昭和にかけて県内では赤芽魯桑（あかめろそう）、白芽魯桑、改良鼠返し、改良一ノ瀬などの品種が普及しました。それぞれに長所・短所があるので、蚕を飼う時期や幼虫の成長段階などにあわせて使い分けていました。

良い桑を作るために桑畑の手入れにも力を入れました。桑は毎年新しい枝にしないと桑葉の収量が落ちてしまうため、五月下旬ころに枝を鎌で刈ったり、桑切り鋏で根元から刈ったりします。こうすると幹から新芽がでて夏に茂り、一冬越して春先にまた芽吹いて葉を広げます。それでも15年ほどで新しい苗に植え直さなくてはなりませんでした。また病気になった桑も植え替えなくてはなりませんでした。

桑畑　下益城郡美里町　2011年

桑　籠（くわかご）

県内ではクワメゴとかクワテボとよばれます。摘んだ桑の葉を桑畑から家まで運ぶ籠です。通気性が良く、軽くて強い竹籠が用いられました。四令、五令の蚕は桑を大量に食べるため大型の籠が使われました。

桑 扱 器（くわこきき）

枝ごと切り取ってきた桑を、二又になった鉄の金具に挟んで手前に引っ張り、葉をすごき落とす器具です。明治の中頃に発明され普及しました。

桑切包丁（くわきりほうちょう）

桑葉を枝ごと与える条桑育（じょうそういく）が一般的になるまで、桑の葉は蚕の成長に応じた大きさに刻んで与えていました。包丁が錆びているとその錆がついた桑葉を食べて蚕が病気になるといって、とても大切に扱っていました。

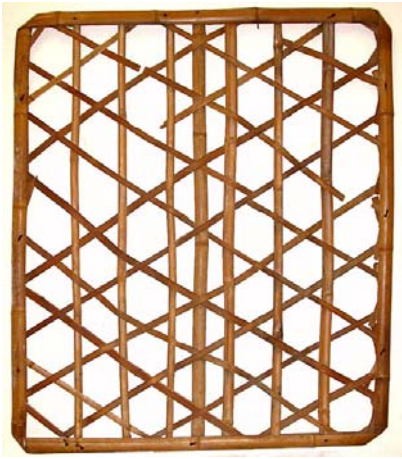
桑　篩（くわふるい）

稚蚕の頃は桑の葉を小さく刻み、篩（ふるい）にかけて大きさを揃えて与えていました。蚕の成長に応じて篩の目の大きさを変えていました。

蚕　籠（かいこかご）

蚕を飼育するための籠です。県内ではバラとよばれています。底が浅く平たく作られています。これを段状に枠を組んだ棚に引き出しのように差し入れて使います。蚕籠には木箱や稲わらで編んだ籠なども使われていましたが、明治の後わりころより竹製のものが増えました。

県内で使われていたバラは地域や時代、使い手の考え、取引していた製糸工場などさまざまな理由によって、材料や大きさ、形、籠の編み方、底の深さ、底の形状などの異なるものが作られ使われていました。



給　桑　台（きゅうそうだい）

蚕に桑を与えるときや、糞や食べかすを取り除くとき、繭を選別するときなど、蚕籠をこの上にのせて作業しました。

蚕網編み台（かいこあみあみだい）

七島藺（しちとうい）の蚕網を編む道具です。まず外側に縄をかけ、次に七島藺を枠に書かれた番号順に斜めにひっかけていきます。七島藺の産地では農閑期や雨の日、夜なべで蚕網を編んで売り、収入を得ていました。

蚕　網（かいこあみ）

蚕を入れた蚕籠の上に敷きます。その上に桑を置くと蚕は網に登って桑を食べるので掃除がしやすくなります。七島藺の網は丈夫で吸湿性が良く、蚕網に適していました。熊本県ではこの網が主流でしたが、他県では高級品とされていたようです。

西日本一の養蚕県　熊本

養蚕はわが国で古くから行われていましたが、江戸時代になると東日本、特に現在の長野県や群馬県などで盛んに行われるようになりました。明治時代になると絹製品は外国への有力な輸出品となり、養蚕は全国的に行われるようになります。

熊本県内で養蚕がいつ頃から行われていたかは分かっていませんが、宇城市豊野町下郷の浄水寺跡にある天長３年(８２６)の石碑に桑畑を意味すると思われる「桑田」という文字があることから、この頃宇城地方で養蚕が行われていたと考えられています。

江戸時代の中頃、熊本藩では財政を立て直す方法の一つとして養蚕・絹織物を奨励しました。しかしその後、徳川幕府や熊本藩が絹物の着用などの贅沢を禁止したため養蚕は一旦衰退します。明治時代になると絹製品が海外輸出品になったことで再び県下の養蚕は盛んになります。復活の動きはとても早く、明治元年から３年(１８６８～１８７０）には全県下に桑苗が配られ、明治５年(1872)には県内９か所に県営養蚕試験所が設置され、明治８年(1875)には西日本における近代製糸工場の始まりとされる緑川製糸工場が上益城郡甲佐町豊内に設立されました。さらに神風連の乱(１８７６）や西南戦争(1877)によって生活に困った士族の多くが製糸業を始めたことなどにより県内各地に製糸工場が次々と誕生し、養蚕は農家のよい現金収入になったため盛んに行われるようになりました。こうして数年のうちに熊本県は西日本一の養蚕県となりました。

しかし太平洋戦争後、海外から安い絹糸が輸入されるようになったり、化学繊維が多く使われるようになったことなどから、日本国内で養蚕はだんだん行われなくなりました。現在（２０１１年)、熊本県では６戸の農家が養蚕を続けています。

蔟（まぶし）

蔟は蚕が繭を作りやすいように用いる養蚕道具です。古くは小枝を束ねたものや松葉、笹、茅、菜種殻など身の回りの植物を利用していました。しかしこうした蔟では繭の大きさや形が不揃いになりがちでした。そこで吸湿性の良い稲藁を一定間隔に折り曲げた蔟がだんだんと主流になり、質の良いサイズの揃った繭を作る事ができるようになりました。しかしこの蔟は使い捨てで毎年作らないといけなかったので、大正時代に繰り返し何度も使える改良蔟が考案されました。さらに昭和10年代には枡目に区切ったボール紙製の蔟を用いる回転蔟が登場しました。それまでの蔟は蚕籠の上に広げて使っていましたが、回転蔟は天井から吊り下げます。蚕は繭を作るとき高いところにあがる性質があります。回転蔟は蚕の動きに合わせて自然と回転し、蚕に繭を作らせやすくします。さらに糞や小便が下に落ちるので他の繭を汚すことが少なくなりました。こうして蔟が改良されていくことにより、労働の負担は軽くなり、かつより良質の繭を作ることができるようになりました。

改良マブシ

蔟 折 機（まぶしおりき）

稲藁を一定間隔に交互に折り曲げた蔟を作る道具です。ひとつかみほどの藁を横に広げ、二本の棒を使って台の幅に合わせて交互に折り曲げました。

蔟 折 機（まぶしおりき）

明治後期になって登場した機具です。上部に藁を挟み入れ、ハンドルを交互に操作して藁を折り曲げながら下へと押し込み、できあがった蔟を下に落とす仕組みとなっています。これにより手軽に手早く蔟を作れるようになりました。

改良蔟折機
（かいりょうまぶしおりき）

改良蔟を編むための道具です。金具に藁を引っかけてＶ字をつなげた形に編んでいきます。

毛羽取り（けばとり）

毛羽とは蚕が繭を蔟に固定するために繭のまわりに吐く糸のことです。毛羽取り機はローラーで毛羽を巻き取り、同時に繭についている藁やごみを取り除く道具です。ケバトリ、マユクリともよばれます。

蚕の神様

蚕神社　山鹿市　2011年

蚕は天候や温度、湿度、消毒の仕方、桑の品質、餌の与え方など様々なものに影響をうけて病気になりやすく、飼うのがとても難しい生き物です。年によって当たり外れが大きいため運虫ともよばれていました。そのため蚕の無事な成長を神仏に頼り、繭の豊作を願う祭りを行っていました。

県内各地に蚕の守り神を祀る神社や祠があります。祭神はオオゲツヒメ神またはワクムスビ神となっているところが多いようです。オオゲツヒメ神は別名ウケモチ神といい農業の神様とされています。ワクムスビ神も五穀の神で農業の神様です。３月から４月、春蚕が始まる頃に繭の豊作を祈願する祭りが行われていました。山鹿市鹿央町下米野の蚕神社には上記二柱の神と一緒に、江戸中期に県内に養蚕・製糸・絹織物の技術を広めた島已兮（しまいけい）が蚕神として祀られています。上益城郡甲佐町豊内にある緑川製糸工場跡には糸巻を持った女神像があり、以前は４月８日の蚕神祭で養蚕農家に「神祭玉串図」と書かれたお札を養蚕農家に配っていました。同じ甲佐町の糸田では３月15日に集落中心部に祀られたウケモチ神の前で蚕神祭を行っていました。

緑川製糸工場跡の女神像
上益城郡甲佐町　2011年

蚕室のお札
下益城郡美里町　2011年

蚕神祭　上益城郡甲佐町　1964年　白石巌撮影