

め か い

稲城市東長沼2111
☎042-378-2111
発行 2007. 3.15

いろいろな種類のめかい

江戸時代後期以降に南多摩地域の農家で作られた^{しのだけ}篠竹製のかごを「めかい」といいます。めかいは、農作業や家庭の炊事用として使われたり、出荷されて商店や料亭などで広範囲に使われました。めかいは作られた地域は、旧南多摩郡を中心としており、^{ゆい}由井村・^{ゆぎ}由木村（八王子市）、^{なな}多摩村（多摩市）、^{なな}七生村（日野市）、^{つるかわ}鶴川村（町田市）、^{かきお}稲城村（稲城市）、^{かきお}柿生村（川崎市）の地域で生産されました。江戸時代後期に始まっためかいつくりは、農家の副業として生産され、良い現金収入源であったことから急速に広まり、明治・大正時代から戦前くらいまで盛んに行われました。特に^{のうかんき}農閑期に、農家の女衆の間で盛んになりました。戦後は徐々に^{すいたい}衰退し、現在ではビニール製のかごが主流となり、ほとんどその姿を見ることはできませんが、かつて南多摩地域の村々に普及した篠竹製のかご「めかい」の歴史についてみてみましょう。

大正6年（1917年）に発行された『南多摩郡の副業』（南多摩郡農会）には、「篠細工の本郡に於ける^{こうし}創業は古老の伝説によれば、今より百有余年前にありて由井村字宇津貫を^{くさ}嚙矢となすと称せらるる」と記され、江戸時代後期（1800年代の初め頃）に、^{ゆい}由井村の^{うつぬき}宇津貫（八王子市）で篠竹細工の「めかい」づくりが始まったことがわかります。昭和10年発行の『東京府史』によると、嘉永年間（1848～1853年）に由木村（八王子市）の田口久兵衛が由井村より伝習し、さらに慶応元年（1865年）頃には由木村から^{なな}多摩村（多摩市）に伝わったことが記されています。明治時代末頃になると由木村から^{なな}七生村（日野市）に伝わり、大正時代初期には多摩村から鶴川村（町田市）に伝わりました。

このように、江戸時代後期に現在の八王子市域の由井村から始まっためかいつくりは、江戸時代末期には由木村に伝わり、明治・大正期にかけて多摩村・七生村・鶴川村へと拡がっていきました。そしてさら

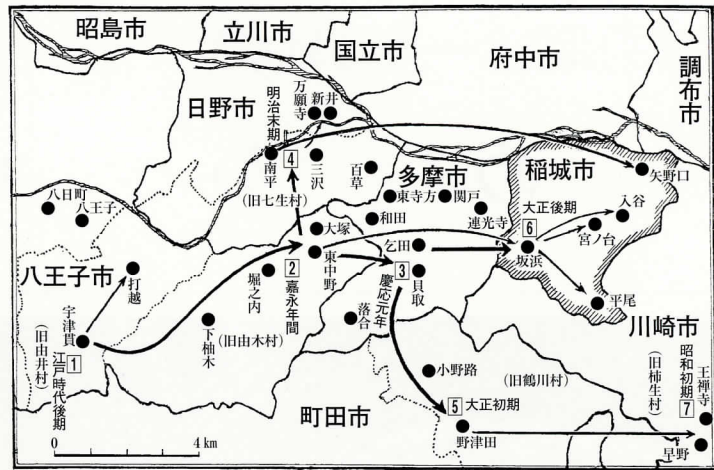
に稲城村や川崎市域の柿生村などにも拡がり、南多摩郡の地域で広く生産されることとなりました。

稲城市域でのめかいづくりの状況について見てみましょう。大正6年発行の『南多摩郡の副業』には、稲城村の名前はあがっておらず、この当時の状況はわかりませんが、おそらく大正6年より後の時期で大正時代後期頃に、由木村や多摩村から嫁に来た人たちにより、稲城市域に伝わったのではないかと思います。その後、徐々にめかいづくりは広まり、昭和10年頃には坂浜の上谷戸で15軒程の農家でめかいづくりをしていたと言われます。この頃が、稲城市域のめかいづくりの最盛期とみることができます。

しかし日中戦争（昭和12年）や第二次世界大戦が始まると、徐々にめかいの需要が減って、衰退していきました。戦争による影響によって衰退しためかいづくりは、その後、昭和30年頃までに、坂浜から百村・平尾地域に広まり、同じ頃に日野市から嫁にきた人によって矢野口地域に伝わりました。昭和40年代頃からはビニール製のかごが普及し、現在ではほとんど作られていないのが現状です。わずかに数軒の農家で作られていますが、出荷用ではなく、自家用として作られているために、伝統的な形のめかいではなく、創作品としての形のめかいが多く見られます。

昔から使われてきた伝統的なめかいについて見ていきましょう。下表は、大正時代に作られていためかいの一覧表です。めかいは農作業や炊事で使うほか、各地に出荷されていました。料亭・料理屋・八百屋・魚河岸・蕎麦屋・玩具店・養蚕農家などに販売され、広く使われました。

参考文献、『稲城ものづくり』（稲城市教育委員会）

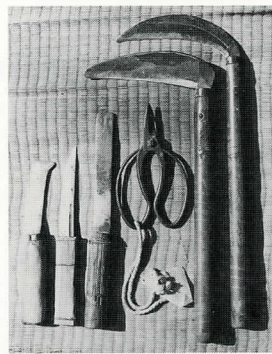


めかいの伝播経路

伝統的なめかいの種類

名称	形態	用途
ヒラダイ (平 台)	直径 5 寸 ~ 1 尺 5 寸 (約15~45cm)	ウドンの水切りなど、一般家庭用として広く使われた
オオヒラ (大 平) チュウヒラ (中 平)	直径 8 寸 (約24cm) 直径 7 寸 (約21cm)	家庭用として使われ、味噌汁の貝の野菜を洗うのに使った
コバシラ (小 柱)	直径 5 ~ 7 寸 (約15~21cm)	料理店で貝洗いなどに使った。築地ではフリザルといった
ジョウボシ (上 星) チュウボシ (中 星)	直径 1 尺・高さ 4 寸 (ジョウボシよりやや小さい)	料理店で里芋や野菜などを洗うのに使った
ジョウメズ (上メズ)	直径 7 ~ 9 寸 (約21~27cm)	料理店で少量のウドンを盛り付けて客に出すのに使った
クワブルイ (桑 篩)	直径 9 寸 (約27cm) 高さ 4 寸 (約12cm)	小さい蚕に切り桑を与えるのに使った。目の大きさと種類があった
ヌカブルイ (糠 篩)	直径 9 寸 (約27cm) 高さ 4 寸 (約12cm)	養蚕の蚕座に焼いた粉殻の粉 (焼ぬか) を振りまきするのに使った
ムキミ (剥き身)	直径 1 尺 ~ 1 尺 4 寸 (約30~42cm)	魚屋が貝のむき身を振り洗うのに使った
シキザル (敷き笊)	直径 1 尺 ~ 1 尺 1 寸 (約30~33cm)	料理店でシキザルに魚を敷いて形をくずさないように煮る時に使った
マユスクイ (蔦 掬)	直径 5 寸 (約15cm) 高さ 1.5 寸 (約4.5cm)	製糸業者が蔦の糸とりの時に蔦をすくいとるのに使った
シャクロクソン (尺六寸)	直径 1 尺 6 寸 (約48cm) 高さ 5 寸 (約15cm)	魚河岸専用であり、魚貝類を運搬するのに使った
コシキ (甑)	直径 1 尺 ~ 2 尺 (約30~60cm)	農家で製茶のとき、茶の青葉を蒸すためのコシキの底材にした
コダマ (小 玉)	直径 2 ~ 3 寸 (約6~9cm) 高さ 2 寸 (約6cm)	料理店で、口取りの料理を小出しするのに使った。玩具店でも使った

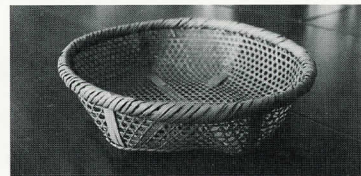
〔南多摩郡の副業〕大正6年刊をもとにして作成



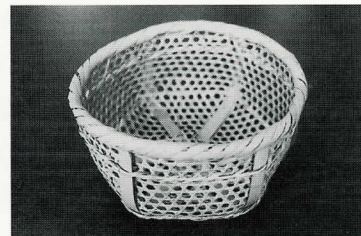
めかい作りの道具



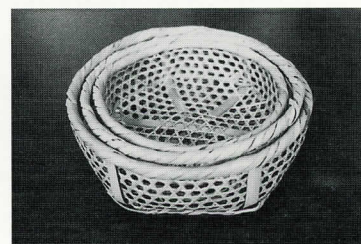
めかい作り



ヒラダイ



コバシラ



ジョウメズ