

分類 5

塩硝づくりの道具

分類5

塩硝づくりの道具

道具の図は、五十嵐孫作著「五箇山焰硝出来之次第書上帳」から転写した。

平村郷土館の塩硝資料常設展示コーナーには、歴史資料や参考資料、製造にかかわる道具類のすべてを陳列している。

最初のコーナーは、前田藩領治下の五箇山から塩硝が上納された、前田利長発給の慶長10年(1605)請取状を掲げ、黒色火薬原料の塩硝、麻骨炭、硫黄の見本を並べる。

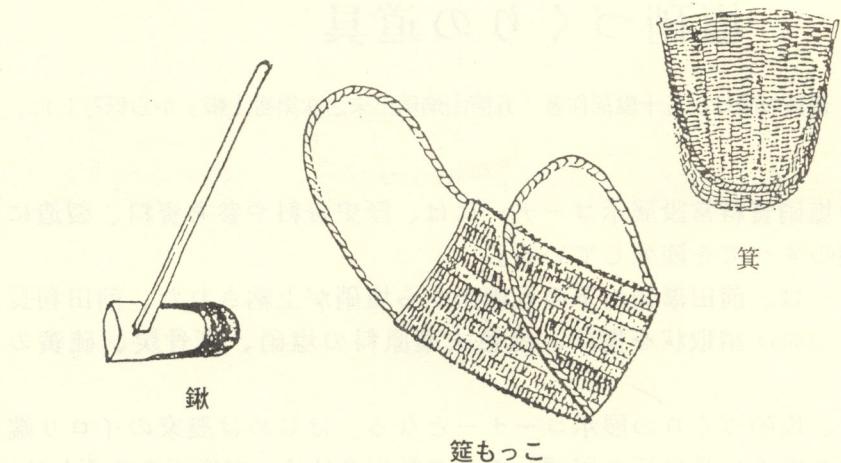
次の部屋から、塩硝づくりの展示コーナーとなる。はじめは農家のイロリ端に食器棚、鍋類を置く日常生活の居間、そこの敷板をめくって床下をのぞかせ、塩硝の土づくりのことを見せる。

次のコーナーには、灰汁煮塩硝の道具が並び、一つひとつに名称の名札が立つ。背面壁に製造工程の説明をわかり易く図示して掲げてある。それが中煮塩硝、上煮塩硝へと同じ要領で続く。

並べられている各種道具は、文化8年(1811)作成の五十嵐孫作著「五ヶ山焰硝の製法書上帳」に基づいて採集した器物類で、幸いにして、当時使われた現物そのものが残されていたものもあるが、ほぼ図示通りの材質や寸法に近いものを村内旧家から求め、または、図示に合わせて修理を加えて再現したものが多い。しかし、見た目にはその区別がつかず、孫作書上の道具類と一致するように構成され、展示陳列が工夫されている。



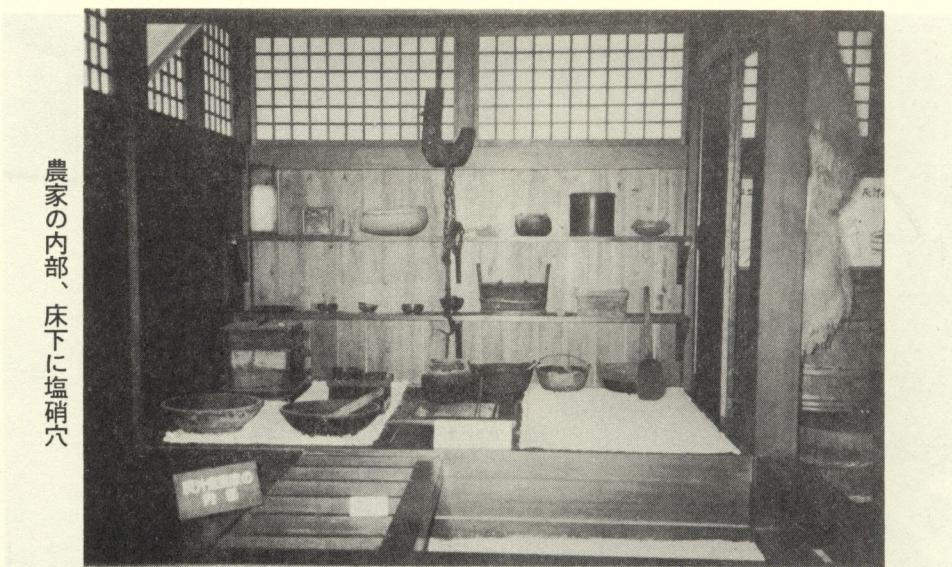
(1) 土つくりの道具



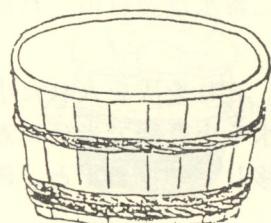
どこの家にもみんな同じように、いろいろのまわりの床下に人が立てるほどの穴をつくって、塩硝の土づくりをしていた。

年に3回ほど、山から刈ってきた草、蚕の糞などを新しく加え、鍬で切り返えしをする。土中の微生物は、この肥やし分のアンモニアと空気中の酸素を使って、塩硝のもとになる成分をつくり出してくれる。

農家では、毎年古い土から順に掘り上げ、運び出して灰汁煮をした。使った土はまた元の穴へ戻し、新しい肥やし分を加えた土づくりをする。草の種類や量、時期や方法の技術は親から子へと代々受け継がれた。



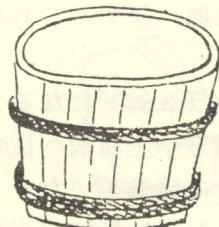
(2) あくにじの道具



土桶
指渡
三尺
高さ
一尺七八寸



埋桶
指渡、深さ
一尺八寸



一番水桶
指渡二尺
深さ
二尺三寸



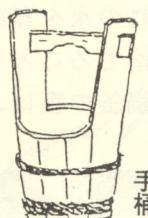
二番水桶
寸法
一番桶に同じ



小垂桶
指渡
深さ同じ
一尺五寸



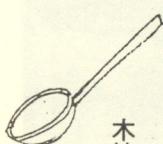
小垂溜桶
指渡
深さ同じ
一尺三寸



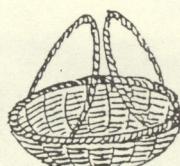
手桶
二個



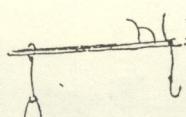
桶
ひしゃく
指渡四寸
深さ三寸



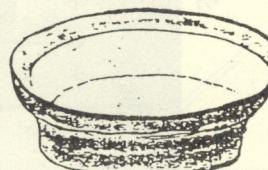
木地ひしゃく
指渡三寸



そうけ
目方を
はかる



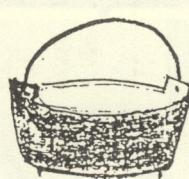
秤



灰汁煮釜
指渡二尺
深さ一尺



ほど
一斗三升
小煮鍋
指渡
一尺八寸



えさせ鍋
ふつうの二升鍋



瓶



砥石



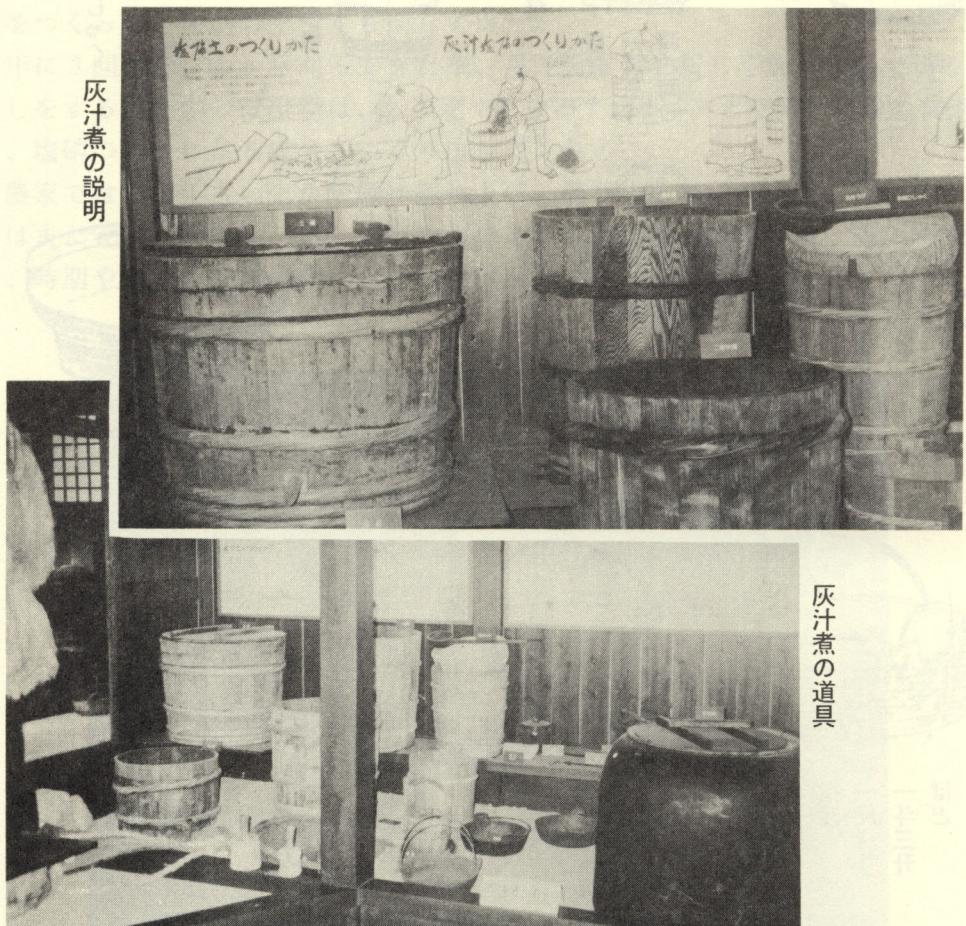
せっかい

塩硝穴から運び出した土を土桶に入れ、水を加えて一晩おく。翌朝ノミ口から埋桶へ抜きとり、手桶、ひしゃくを使って一番水桶へ移す。また土桶に水を入れて抜きとり二番水桶へ移す。これを土たれという。二番水は翌日の土たれ水を使う。

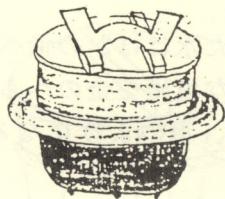
一番水を一石が三升（3%）になるまで釜で煮詰める。それを灰を入れた小垂桶を通してノミ口から小垂溜桶へ抜きとる。翌日この水を小煮鍋で半分に煮詰め、えさせ鍋の上に木綿をしいたそうけを置き、流し移して一夜おくと、鍋のふちに栗いがのような細い針状の半塩硝ができる。

鍋をかたむけて、したみ水を瓶にとり、鍋を炉火で乾かして、せっかいでこそげると砂のように落ちる。そうけに入れて目方をはかる。ここまで作業を灰汁煮といい、とれたのが灰汁塩硝または灰汁煮塩硝である。

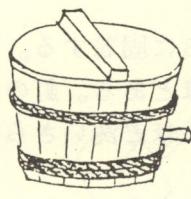
次の日は、新しい土たれの水を煮詰めるが、前日の小煮の残り水を加えるなどして、くり返し使い、捨てるとはしない。土たれの土は土場に積んでおいて、また床下へ入れる。鍋釜の裏は、一日おきに砥石で磨いた。



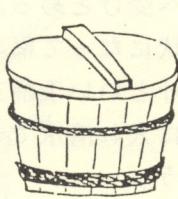
(3) 中煮の道具



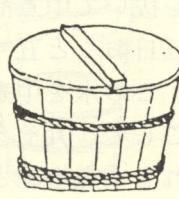
中煮釜
指渡
深さ二尺三寸



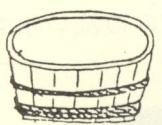
手桶
ノミ穴
底より四寸上に
一尺八寸
指渡・深さ



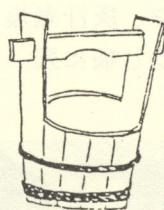
中煮溜桶
指渡・深さ
一尺八寸
一〇個



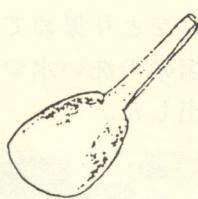
煮詰桶
指渡・深さ
一尺八寸
一〇個



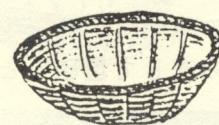
したみ桶
指渡
深さ五寸



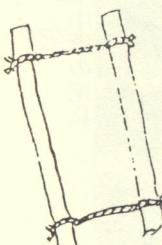
手桶
2個



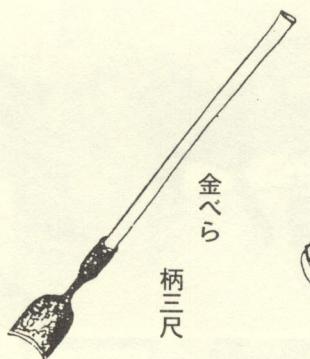
しゃくし



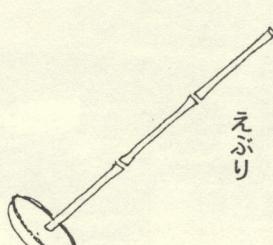
そうけ
中煮に10個
煮詰に10個



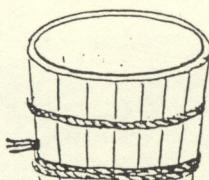
そうけのせ棒
三組



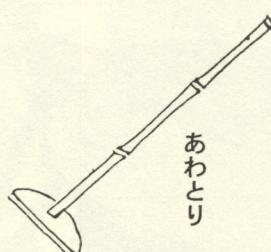
柄三尺



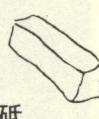
えぶり



あわとり桶



あわとり



砥石

中煮の釜に手桶4杯程の水を入れ、灰汁塩硝24貫目入れてえぶりでませ解かして煮る。煮立ち次第ごみ澄し桶へ移しとる。一ときばかりごみを澄し、ノミ口を抜いて中煮溜桶へ受けとめる。

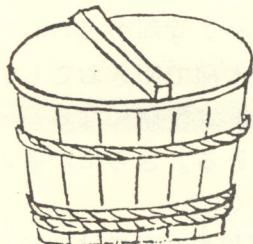
三日おくと五寸釘状になって桶のふちに固着する。残った水はほかの桶へ移す。この水を中煮の汁といい手桶三杯ほどある。釘のような塩硝を金のへらで起こして、丸そうけに入れ清水で七へんほど洗いさらすと、氷のようになる。これを中煮塩硝という。

中煮の汁を半分になるまで煮詰める。あわをふいたらあわ取りでかきあげ、あわとり桶へとる。煮詰めると釜の底に塩ができる。これをえぶりで取り上げそうけに入れ、したみ桶の上において汁をたらす。この汁は煮詰の中へまぜる。これを塩あげという。

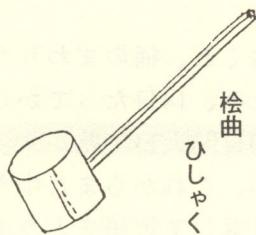
煮詰め汁をごみ澄し桶を通して、煮詰め桶へ入れて一夜おくと一寸釘状に桶のふちに固着する。これをとり集めておいて、灰汁煮塩硝からのようにして中煮の塩硝にする。中煮塩硝の洗い水やごみ澄し桶に残った、ごみの洗い水も煮詰め直して塩硝をとり出した。



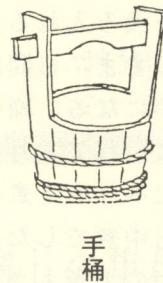
(4) 上煮の道具



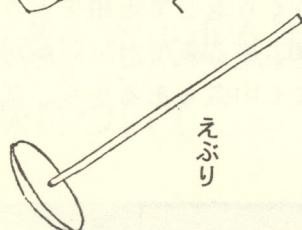
上煮えさせ桶
指渡一尺八寸
深さ同じ
一〇個入用
毎年二個新調



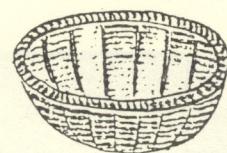
桧曲
ひしゃく



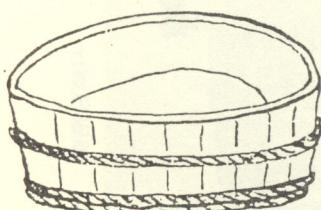
手桶



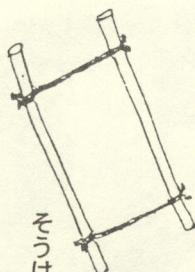
えぶり



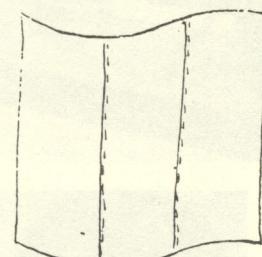
丸そうけ



半切桶
えさせ桶を
この中に立てる
水もれの用意

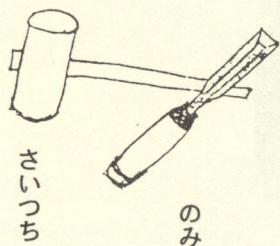


そうけ台

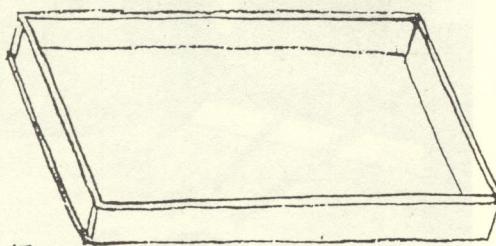


敷木綿七枚

3尺四方



さいつち
のみ



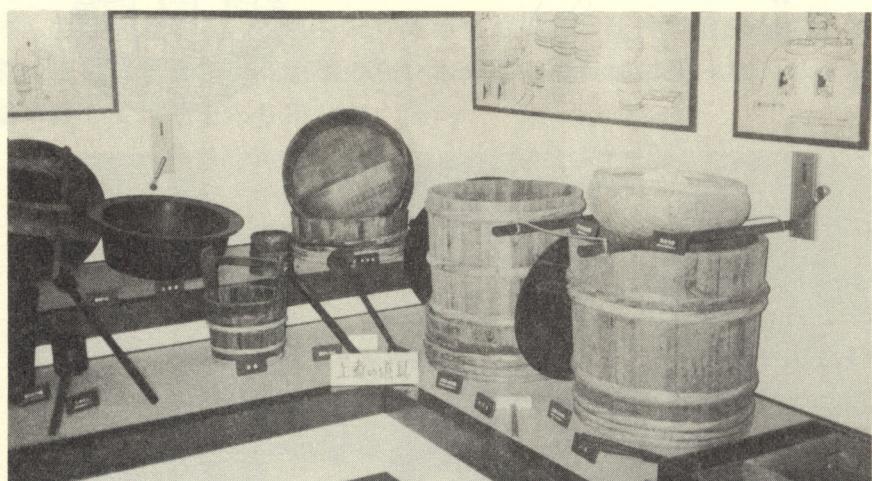
折
長さ2尺 深さ2寸5分 30枚

上煮は、手桶4杯の水を湧立たせ、中煮塩硝3貫目程入れ、えぶりで解かす。木綿7枚に中折紙をはさんでおいたそうけを、上煮えさせ桶の上におき、煮立った汁を汲み入れる。

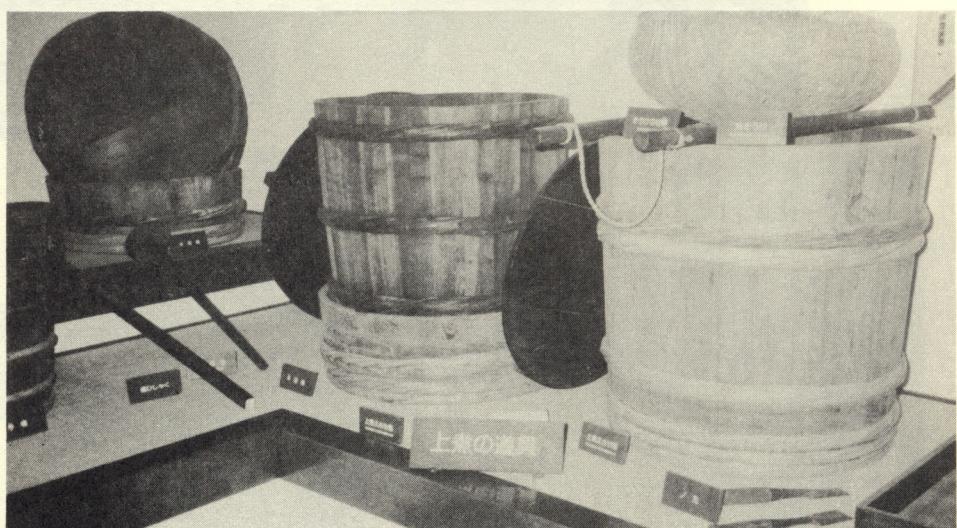
そのまま7日間澄ましておくと、桶のまわりや底に6～7寸程のつららのような竿になる。桶の汁をしたみ、14日たってからノミと木槌で叩きおこし、木の折にいれて六月の土用に20日間天日で乾かす。これで上煮塩硝になる。

したみ汁を上煮の汁といい、これからまた中煮塩硝をとる。さらに中煮の汁からも中煮でしたことをくり返して塩硝をとりあげていく。

一つの上煮えさせ桶は、終るまで21日間かかるから、上煮の家では数多く揃えていた。上煮だけでなく中煮もあるから、なお桶数がいる。また広い作業所を必要とした。



上煮の道具



上煮の道具

「硝石、火薬、花火史全国資料」の集積と 目録の意味について

