

実践報告 脱穀具「扱竹」の制作・展示と脱穀体験ワークショップの実施

浦川和也

はじめに

本稿では、稻作に使用される伝統的な脱穀具の1つである「扱竹」（扱箸）の制作・展示・脱穀体験ワークショップ開催等に関して、令和3～4年（2021～22年）に行った取組について報告する。

扱竹（扱箸）は、「篠竹二本、または割り竹の一端をくくり、その合わせ目に稻穂をはさんでこきおとす最も原始的な脱穀の道具」⁽¹⁾で、現物資料は、管見の限りでは、「クボタのたんば」に掲載されている奈良県立民俗博物館所蔵の【図1】しか確認していない。

伝統的な脱穀具としては、「千歯扱」（千歯・千把）が最も知られているが、これは、元禄期



【図1】扱竹（扱箸）（株式会社クボタ写真提供・奈良県立民俗博物館所蔵）



【図2】竹センバ（佐賀県農業試験研究センター蔵）



【図3】佐賀県立博物館大展示室における脱穀機の展示情況（前列右：センバ、前列左：カイヨウセンバ、中央奥：アシブミ）



【図4】小学生用ワークシート「博物館で調べる昔の道具 大展示室」（佐賀県立博物館発行／令和4年10月まで使用／ワークシートI）

(1688～1704)に泉州高石（現大阪府高石市）の大工職人によって発明されたもので、当初は歯部分が竹材だったが（【図2】）、後に鉄材に変わり、江戸時代中期以降全国的に普及して、大正期に足踏み式回転脱穀機が考案されるまで脱穀具の主流となった⁽²⁾。

これまで佐賀県立博物館の常設展示「佐賀県の歴史と文化」の中では、大展示室（佐賀県の民俗）の「佐賀平野の成り立ちと農具」のコーナーで、脱穀具としてセンバ（千歯扱）、カイリヨウセンバ（改良千歯）、アシブミ（足踏式脱穀機）を展示してきた（【図3】）。

この大展示室の民俗展示は、県内の小学校3～4年生の団体見学によく利用されており、そのための専用のワークシートとして『博物館で調べる昔の道具 大展示室』（【図4】／以下「ワークシートI」という。）を製作し、配布・利用してきた（初版は平成10年代か）。

ワークシートIは、

- (1) 昔の道具がい～っぱい！（もんだい）
下にある9つの道具を役わりごとにわけてみよう。
- (2) いろんなくふうがしてあるね！（もんだい）下の写真は昔の道具の一部分です。

わかつたら名前をおしえてね。

(3) 道具の変化（もんだい）それぞれ古い順に○に番号をいれよう。（←【図4】の右の図版）

(4) どんな形をしてるかな？／きょう見たものの中で、おもしろかったものをスケッチしよう。

の4章立てとなっており、(3)の道具の変遷を示すものの中に、「いねからモミをとる道具」として、「せんば」（千歯扱）・「あしぶみ」（足踏式脱穀機）とともに、「よこづち」（横槌）を載せていた（【図4】の右の矢印部分）。

横槌は、2号展示室（原始・古代～近世中期頃の通史展示）で、弥生時代の稻作文化を物語



【図5】横槌の展示情況（佐賀県立博物館2号展示室）

る資料として、神埼市詫田西分遺跡の出土遺物（紀元前2～1世紀）を展示している（【図5】）。ワークシートIにもこの資料の写真を載せており、「よこづち（2号展示室にあるよ）」と注記を施している。

弥生時代の米の収穫は基本的には穂首刈りで、道具は石包丁等が基本である。横槌は、藁打ちの機能や役割を持つ道具と考えられており、縄を編む工程の前段階の藁を打って柔らかくする際などに使用される。その形状から、藁打ち以外の用途にも使用されたとも考えられるが、稻穂から粉を落して集める脱穀具としての機能や役割は二次的なものと考えられる。

従って、【図4】のワークシートIの横槌の部分は、扱竹（扱箸）が妥当である。しかしながら、江戸時代前期から中期にかけて使用されていた簡易な竹製農具であるため、現物資料が残存しにくく、本館では収蔵できていなかった。

そこで、大展示室における「佐賀平野の成り立ちと農具」のコーナーの展示の充実を図るとともに、ワークシートIを改善する目的で、【図1】を参考にして、扱竹（扱箸）の制作と展示を企画し、実行することとした（令和3年（2021年）11月）。

本稿では、脱穀具としての扱竹（扱箸）の制作・展示の過程、ワークシート改訂、また、制作した扱竹（扱箸）を利用して令和4年（2022年）8月に実施した脱穀体験ワークショップの準備や実施状況について報告する。

1 扱竹（扱箸）の制作・展示

（1）「扱竹」「扱箸」について

扱竹（扱箸）に関する先行研究は、管見の限りでは、佐々木長生氏の『会津農書』の農具をめぐって⁽³⁾（以下〈佐々木論文I〉という。）及び「「こき竹」について—扱箸から千歯扱きへの変遷をめぐって—」⁽⁴⁾（以下〈佐々木論文

II〉という。）の2稿のみである。

〈佐々木論文I〉では、貞享元年（1684年）に幕内（現福島県会津若松市神指町）の肝煎佐瀬与次右衛門が著した『会津農書』について記し、その中で「竹扱——竹^{タケコキ}本戰縛^{シバリ}て稻を扱具。长短ハ己が指に比」と記させていることを紹介している。

また、〈佐々木論文II〉では、「扱箸」「扱管」「稻扱」「鉄扱」「竹こき」「こき竹」などの言葉の用例について解説している。その中で、貞享2年（1685年）の「川沼郡野沢組百姓民間営風俗改書上申帳」に「池原村 一 此所家職、春秋薪を伐坂下市江出商売す、又竹を刈坂下江出商売ス、彼竹田所ニ而買取稻こき申ニ付、こき竹と名付」と記載され、この部分について、池原村（現福島県喜多方市高郷町）の「竹」を坂下（現福島県会津坂下町）の市に出し、「田所」（水田地帯）の人々が買い求め、「稻こき」に使っているということで、「こき竹」と名付けたと解釈している。佐々木氏は、更に「竹扱のような扱箸（扱管）の材料が、一集落の特定地域のものが市に出され、それを農民たちが買い求め、竹扱を作り、使っていたことが記述されている。（中略）坂下の市に、「こき竹」が出されたということは、かなりの農民に池原村の「こき竹」が、使用してきたことが推測される」としている。

さらに佐々木氏は、『日本民俗大辞典』の「こきばし 扱箸」の項目で、「篠竹や割竹の二本の一端を紐で結わえ、その間に稻穂をはさみ引いて脱穀する用具。唐箸ともいう。日本では元禄年間（一六八八—一七〇四）に千歯扱きが発明されるまで、長い間使用してきた脱穀用具である。扱箸による脱穀作業は、主に女性が行なっていた。一人の女性が扱箸を両手で持ち、他の一人がその稻穂をはさみ、引き抜く。また、二本の箸を立て、その間に稻穂をはさみ、脱穀

する方法も行われた。二本の短い竹管を紐で結んだ扱管も使われた」⁽⁵⁾と解説している。

これらの記述を総合すると、佐々木氏の認識としては、この脱穀具の名称については「扱箸」「扱管」「唐箸」「竹扱」などで、「こき竹」（扱竹）という言葉は扱箸製作に使用する素材としての竹材のことだと考えているようである。

しかし、『日本国語大辞典』では、「こき-ばし【扱箸】」の解説に、「篠竹二本、または割り竹の一端をくくり、その合わせ目に稲穂をはさんでこきおとす最も原始的な脱穀の道具。扱竹（こきだけ）。稻扱箸（いねこばし）」⁽⁶⁾とあり、更に「こき-だけ【扱竹】」の解説に、「こきばし（扱箸）と同じ」⁽⁷⁾とある。

また、株式会社クボタの総合情報サイト「クボタのたんぼ」では、【図1】について、「扱き箸（こきはし）2本の竹棒の一端を藁などで結び、その間に穂先を挟んで糲を扱き落とします。扱き竹とも言いました。割り竹を用いる場合と丸竹のままの場合があったようです。もう少し長いものを二人で用いる方法があつて、大コハシと呼ばれていました。能率は高いですが、やや荒っぽい方法だったようです。長さ484mm・高さ36mm・奥行き35mm」⁽⁸⁾と解説している。

日本語の中での「竹」という言葉は、竹そのものを指す場合の他、笙・笛・尺八などの管楽器などを指す場合や、「火吹竹」など竹製の生活用具にも「〇〇竹」という言葉が使われている。後者の「火吹竹」は、火に口から息を送る道具で、竹の管にいくらかの改変を加えて道具に仕立てたものである。素材としての竹の管が、火吹竹に使われるのか、扱箸に使われるのか、どちらでも製作可能なように思われる。

従って、佐々木氏が「川沼郡野沢組百姓民間営風俗改書上申帳」の「彼竹田所ニ而買取稻こき申ニ付、こき竹と名付」という記述のみにより、「こき竹」という言葉を扱箸に使用する竹

材だとする認識は無理があるようと思われる。想像の域を出ないが、池原村で刈り取った竹を利用して扱箸に加工したものを坂下の市に出し、「田所」（水田地帯）でよく売れていたと解釈することも可能なのではないだろうか。扱箸の素材として「こき竹」と名付けて竹材のみを売りに出しても、買う人は火吹竹に使うかもしれないし、水筒に使うかもしれないわけで、そういう竹材を「こき竹」と名付けること自体、合理的ではない。若干の手間（加工）を加えて付加価値を付けて、加工品としての「こき竹」を売る方が売り手としても収入が上がり、「こき竹」と名付けることにも合理性があろう。

以上により、【図1】の脱穀具について、筆者は、「扱箸」という名称とともに、「扱竹」という名称も使用できると考える。以下、本稿では、特に、【図1】のように一定の太さがあり、竹の管の形状を残すものについては「扱竹」という言葉を優先して使用することとする。

（2）扱竹（扱箸）の図像資料

元禄10年（1697年）に刊行された農書、宮崎安貞『農業全書』第1巻には、序・凡例の後、21丁目から「農事図」として、第1図〈代搔き〉、第2図〈苗作り〉、第3図〈田植え〉、第4図〈稻刈り・乾燥・脱穀〉、第5図〈糲摺り・選別・俵詰め〉など季節ごとの米作りの各工程を5つの図にまとめて掲載されている。

本史料の第4図（【図6】）の左下部分には、扱竹での脱穀作業の様子が描かれている。部分拡大図【図7】を見ると、2人の女性は左手に棒状の道具を持っているが、その道具には縦に線が入っている。右手に持った糲付きの稻穂を2分割した道具の間に挟んで、糲を扱き落としている。この左手に持った道具は、時代背景を考えると竹製品で、下部を括って、地面に立てて使用している。箸状ではなく、一定の太さを持つ割り竹かと思われる所以、扱竹だと考えら



【図6】宮崎安貞『農業全書』第1巻 農事図第4図〈稻刈り・乾燥・脱穀〉（国立国会図書館デジタルコレクション）



【図7】「扱竹」による脱穀（【図6】の部分拡大）
れる。

（3）竹細工専門家による扱竹制作

扱竹を展示資料として制作するにあたり、竹細工の専門家である栗山直幸氏（佐賀県武雄市東川登町）に依頼した。

栗山氏は、本館で毎年夏季に開催している「夏休みこどもミュージアム体験講座」（平成13年度～）の中の1つ竹細工教室（竹クラフト）で、外部講師として小学生や保護者を指導していただいている。

具体的には、令和3年(2021年)12月9日に栗山氏に今回の扱竹制作についての依頼内容



【図8】栗山直幸氏による扱竹の制作風景



【図9】栗山直幸氏制作の扱竹（佐賀県立博物館蔵）

を説明して、令和4年（2022年）1月31日までの期間で業務委託契約を結んだ。栗山氏の制作は速やかで、12月21日には同氏の工房で制作状況の撮影を行った上で、制作された扱竹を受け取った。生竹・油抜き・煤竹^{すすたけ}の3種類の竹材でそれぞれ大小1点ずつ、計6点制作していただいた。

栗山氏の制作手順については、次のとおりだった。

- 〈1〉 節を利用して竹を一定の長さに切り、縦に半分に割って、稲穂を差し込む方を斜めに切り込む。
- 〈2〉 手を怪我しないよう全ての角を丸める。
- 〈3〉 それぞれの部材の節の近くに縄を通す穴をあける。
- 〈4〉 縄を編い、穴を利用して2つの部材を結ぶ。

〈1〉及び〈2〉については、【図1】を参考に成形していただき、〈3〉及び〈4〉については、【図1】では具体的な方法はわからないので、栗山氏に検討していただいた。縄で結わえたことにより、2つの部材の間に縄が入り、稲穂を挟む際にバネになって、機能性が高くなることも分かった。

（4）扱竹の展示

前述のとおり、常設展示の「佐賀平野の成り



【図10】扱竹を加えた脱穀具の展示情況（佐賀県立博物館大展示室）

立ちと農具」のコーナーの脱穀具としては、これまでセンバ（千歯扱）、カイリヨウセンバ（改良千歯）及びアシブミ（足踏式脱穀機）を展示してきたが（【図3】）、【図10】のとおり、栗山氏に制作していただいた扱竹を、千歯扱普及以前の脱穀具としてアシブミ後方の壁面に展示了（キャプションは【図11】のとおり）。

（5）ワークシートの改訂

扱竹の制作・展示に伴い、ワークシートIを【図12】（以下、「ワークシートII」という。）のとおり令和4年10月に改訂した。改訂は、本館学芸員の陣内裕美が担当した。

ワークシートIIでは、全体の〈もんだい〉の構成はワークシートIのままで、デザインを中心

こきだけ
扱竹

2021年制作

江戸時代の元禄期（1688～1704）に千歯扱が開発される前は、脱穀には2つの竹の間に稲穂を挟んで引く「扱竹」（扱箸）と呼ばれる道具が使われていた。

扱竹は現在ほとんど残っておらず、本館にも収蔵していないため、奈良県立民俗博物館所蔵資料を参考に、竹細工専門家の栗山直幸氏に制作していただいた。




【図11】扱竹のキャプション

心に見直された。道具の変化のページは、下段の部分がワークシートIで「どう変わったのかな？おしえてね」として空欄とされていたところを、ワークシートIIでは「どう変わったのかな？こたえを□に書いてみよう！」と問い合わせ文が変えられ、「手でひいてモミをとっていたのが、□□□□してモミをたくさんとれるよう



もんだい

あかりの道具
おきらんぶ
えんしゅう
あんどん
けいこうとう

衣服のしわをのばす道具
あいろん
電気あいろん

顔をうつす道具
持つところのある鏡のかがみ
鏡のかがみ
持つところのあるガラスのかがみ

いねからモミをとる道具
せんばこき
こきだけ
あしぶみ

なにが変わったのかな？
わからなかったら、博物館のひとにきいてみよう！

どう変わったのかな？
こたえを□に書いてみよう！
あかりの種類が□□□□や油から電気に変わったよ。

どう変わったのかな？
こたえを□に書いてみよう！
□□□□や素材が変わって
いるね。首は□□を使ってあたためて衣服のしわをのばしていたんだね。

どう変わったのかな？
こたえを□に書いてみよう！
顔をうつす道具が□□からガラスに変わったよ。
持ちやすくなったね。

どう変わったのかな？
こたえを□に書いてみよう！
手でひいてモミをとっていたのが、□□□□してモミをたくさんとれるようになったよ。道具が竹から□□に変わったね。

【図12】改訂した小学生用ワークシート「博物館で調べる昔の道具 大展示室」（佐賀県立博物館発行／令和4年10月から使用／ワークシートII）

になったよ。道具が竹から□□に変わったね」などの文章が予め書き入れられた。また、改訂のきっかけとなった横槌については、ワークシートⅡでは図版・キャプションとともに「こきだけ」に変更された。

2 夏休みこどもミュージアム2022体験 講座「体験しよう！昔の道具」での脱穀体験ワークショップ

(1) 「扱竹を利用して脱穀体験ができないだろうか……」

本館学芸課では、令和4年8月開催の夏休みこどもミュージアム2022体験講座について、例年どおり同年4月から講座名や実施日時、募集定員など全体的な計画の検討を始めた。全体で6プログラム13回の講座が設定されたが、その中で8月25日（木）に「体験しよう！昔の道具」を10:00～12:00、13:30～15:30の2回行い、各回に小学1～6年生とその保護者15組ずつを募集することとした。

この段階では、まだ、この講座の中身については確定していなかったが、栗山氏に制作していただいた扱竹を利用して脱穀体験ができないか検討することとした。

(2) 白石産超早場米「七夕コシヒカリ」

まず、8月に脱穀体験ができる稻穂が準備できるかという点が問題となった。

一般的な「中手」の刈り取り時期は、佐賀県の場合、10月初旬頃が中心となるが、「早生」の品種が無いか、いつ頃刈り取りされるかについて、佐賀県農業試験研究センターに問合せたところ、白石町で7月末から8月初旬にかけて刈り取られる超早場米「七夕コシヒカリ」があり、佐賀県農業協同組合（以下、「JAさが」という。）杵藤エリア白石地区に相談するよう紹介された。

5月18日に、JAさが白石地区営農経済セン

ターを訪ね、農産課課長代理の小川信治氏に対応いただいた。その際に、小川氏から、実際に七夕コシヒカリを生産しておられる山崎利幸氏を紹介いただき、趣旨説明と協力依頼を行った。

その後、山崎氏・小川氏と相談する中で、

- 稲穂の束（直径10cm程度）50束を山崎氏から購入すること
- 稲穂50束分に相当する面積約10坪（約33m²）を7月下旬～8月初旬の時期に、実際に本館職員が刈り取ること

ということで進めることとなった。

当初、筆者は、稻穂から扱竹で糲を扱き落とす脱穀作業ができればよいと考えており、扱き落とした糲の「その後」について考えが至っていなかった。山崎氏・小川氏との面談を通して、脱穀後に糲摺り・選別を行い、玄米の状態で参加者に持ち帰ってもらうところまでやらなければならないと考えるようになった。食物が食卓に上がるまでに多くの人々の手間と苦労があるのだということを参加者に体感してもらうことこそ、今回のワークショップで何よりも大切なことで、まさにこれこそが「食育」であるという思いを持った。

(3) 脱穀体験ワークショップ（脱穀・糲摺り・選別）の試行

「体験しよう！昔の道具」の講座は全体で2時間で設定しており、その中で脱穀体験ワークショップをどういうタイムスケジュールで入れ



【図13】扱竹で糲を扱き落とす作業の試行



【図14】糀摺りの道具「トウス（唐臼）」（佐賀県農業試験研究センター所蔵・本館保管）



【図15】すり鉢と軟式野球ボールで糀摺り

込むか、事前準備のため、脱穀・糀摺り・選別の各作業を本館職員（松本尚之・陣内裕美）とともに試行した。

まず、栗山氏制作の扱竹による脱穀については、前述の5月18日の面談の際に山崎氏から提供を受けた稻穂の束のサンプルで試した（【図13】）。扱竹の縄で結わえた方を下にして立て、2つの竹材の間に稻穂を入れて糀を扱き落とした。糀は見事に扱き落とされ、栗山氏制作の扱竹の機能性の高さがわかった。

糀から糀殼をはがす「糀摺り」の工程は、本来であればトウス（唐臼／【図14】）で行うべきだが、ワークショップで使用するのは現実的ではないため、簡易なやり方としてすり鉢と軟式野球ボールを使って摺る方法がインターネットに掲載されており、物品を調達して試すこととした⁽⁹⁾。実際に試したところ、この工程は非常に時間がかかり、最低でも30分程度は必要だとわかった（それでも完全に摺り終わることは



【図16】山崎利幸氏の圃場での稲刈り作業（令和4年7月27日）

できない）。

糀摺りが終わった状態では、糀殼と玄米が混じったままなので、トウミ（唐箕）を使って選別するが、これも実際に試した。唐箕は、ハンドルを回すことにより4枚の羽根が回り、風を



【図17】稲穂の乾燥

起こして軽い穀殻を遠くに飛ばし、重い米粒を近くに落とす道具だが、穀殻と玄米の選別は驚くほど見事にでき、2～3回唐箕に通すことにより選別の精度は上がった。

以上のような脱穀・穀摺り・選別の各工程の試行により、本番では、2時間の中で約50分間を使って脱穀体験ワークショップを実施することとした。

(4) 稲刈と乾燥

白石産超早場米「七タコシヒカリ」の収穫は、令和4年は7月29日が開始日となり、本館の分は、その2日前の7月27日に、佐賀県杵島郡白石町の山崎利幸氏の圃場で稻刈りをさせていただいた。

山崎氏及びJAさが白石地区営農経済センター農産課長野中翼矢氏の指導とサポートを受け、本館職員5名（坂田智宏・佐久間理恵・松本尚之・谷頭舞姫・浦川）が実際に稻刈り作業をさせていただいた（【図16】）。稻刈り鎌と紐はJAに御準備・御提供いただいた。酷暑の中ではあったが、刈り取り面積が10坪程度と比較的狭かつたため、作業は約1時間で終了した。

その後、刈り取った稲穂を博物館に持ち帰り、屋内で2週間程度干して乾燥させた（【図17】）。

(5) 脱穀体験ワークショップの実施

夏休みこどもミュージアム2022体験講座の「体験しよう！昔の道具」は、予定どおり8月25日（木）10:00～12:00、13:30～15:30の2回

開催した。各回に小学1～6年生とその保護者で定員15組を募集し、定員を大きく超える方に応募していただき、抽選で受講者を決定した。

内容は、まず、本館常設展示の大展示室（佐賀県の民俗）で、前述のワークシートIを利用して、小学校3年生の社会科の教育内容ともなっている「昔の暮らし、昔の道具」に関する基本的な学習を行い、その後、美術館ホールの舞台に移動し、フイゴ（轍）、トウミ（唐箕）、ニグルマ（荷車）、ミズグルマ（水車）を実際に触って動かしてもらう体験を行った。



【図18】脱穀体験ワークショップの実施状況

途中休憩をはさんで、脱穀体験ワークショップを行った。まず、パワーポイントで扱竹の制作・展示や稲刈り等の準備状況、今回のワークショップの手順などについて説明した。

その後【図18】のように、参加いただいた小学生と保護者の方々は、扱竹で脱穀、すり鉢と軟式野球ボールで糀摺り、唐箕で玄米と糀殻の選別を行った。選別された玄米は袋に入れ、参加者に持ち帰ってもらった。

参加者は、「親子で一緒に体験でき、楽しみながら昔の道具や生活を学ぶだけでなく、食育にもなりました」「昔の人は手作業で大変だなと思った」などの声を寄せていただき、今回の体験講座「体験しよう！昔の道具」及びその中で実施した脱穀体験ワークショップに大変満足していただいた。

まとめにかえて

本稿では、扱竹に関して令和3年度から令和4年度にかけて行った取組を報告した。

まず、ワークシートIの横槌の図版と記述に疑問を持ち、千歯扱の前段階の脱穀具である扱竹を竹細工専門家栗山直幸氏に依頼して制作し、展示した上で、ワークシートの改訂を行った。

さらに、制作した扱竹を実際に使って子どもたちとともに脱穀体験ワークショップ（脱穀・糀摺り・選別）を行った。

これらの活動を行う中で、扱箸・「こき竹」に関して先行研究を残している佐々木長生氏の論稿等を検証し、扱竹の用語の使用の妥当性について検討した。すなわち、本館の今回の取組で制作した脱穀具は「扱竹」とする方がより妥当だとということである。

さらに、白石町の山崎利幸氏の圃場で超早場米「七夕コシヒカリ」を実際に稲刈り（手刈り）させていただく機会を得、食物生産に携わる方々

の思いを肌で感じさせていただいた。

今回の扱竹制作・展示・脱穀体験ワークショップ実施等の一連の取組で、単に展示室のみで佐賀県の民俗を紹介するのではなく、実体験が非常に重要であることを再認識した。

【註】

- (1) 「こき-ばし【扱箸】」（『日本国語大辞典〔縮刷版〕』第4巻（小学館／1980年）所収）。
- (2) 三橋時雄「せんばこき 千歯扱」（『国史大辞典』第8巻（吉川弘文館・1987年）所収）。以下、三橋「せんばこき」という。
- (3) 佐々木長生『『会津農書』の農具をめぐって（一）』（『民具マンスリー』第16巻5号（神奈川大学日本常民文化研究所・1983年8月）所収）及び『『会津農書』の農具をめぐって（二）』（同前第16巻6号（1983年9月）所収）で1篇の論文となっており、「扱き箸」については前者にある。以下、〈佐々木論文I〉という。
- (4) 佐々木長生「『こき竹』について—扱箸から千歯扱への変遷をめぐって—」（『民具マンスリー』第36巻6号（神奈川大学日本常民文化研究所・2003年9月）所収）。以下、〈佐々木論文II〉という。
- (5) 佐々木長生「こきばし 扱箸」（『日本民俗大辞典上』（吉川弘文館・1999年）所収）。
- (6) (1)と同じ。
- (7) 「こき-だけ【扱竹】」（『日本国語大辞典〔縮刷版〕』第4巻（小学館／1980年）所収）。
- (8) クボタのたんぼ【学んで楽しい！たんぼの総合情報サイト】>稲作の歴史>稲作の歴史とそれを支えた伝統農具。
<https://www.kubota.co.jp/kubotatanbo/history/tools/threshing.html>
- (9) 生活協同組合パルシステム東京サイト。
<https://www.palsystem-tokyo.coop/detail/10585/>

【附記】

今回の扱竹の制作・展示・ワークシート改訂・脱穀体験ワークショップの実践及び本稿の執筆に当たり、栗山直幸氏、山崎利幸氏、J Aさが白石地区営農経済センター農産課野中巽矢氏・小川信治氏、株式会社クボタ広報部船橋淑氏、奈良県立民俗博物館学芸員西尾栄之助氏に大変お世話になった。また、今回の実践については、本館学芸員の松本尚之氏・陣内裕美氏にも協力していただいた。記して深謝申し上げる。

（うらかわ・かずや／佐賀県立博物館・佐賀県立美術館 副館長）