

資料館 だより

2025.2 VOL.1

【編集・発行】

周南市民俗資料館

周南市中囃町 15-22

TEL 0834-33-8334

資料館 HP



今回のテーマ お米作りの四季(春・夏・秋・冬)

私たちが食べているお米はどのように作られているのでしょうか？

今号では、お米作りの四季のうち、春から夏にかけての風景を紹介します。



～春から夏にかけての風景～

(1) 田おこしと水入れ



田んぼの土を馬や牛につけたスキという道具でたがやし、水に入れる準備をします。

水路から田んぼに水を引き込む時などに、水車を使いました。



(2) しろかき



水を入れた田んぼをたいらにするため、牛や馬にマンガという道具を付けて作業しました。



▲足踏み水車



▼クワ・スキ・マンガ

(3) なえ作り

水を入れた小さな田んぼに種もみをまき、苗を作ります。この田んぼを「なえしろ」と呼びます。



▲田ゲタ・田ジョウギ・田ブネ

なえしろに種もみをまき、苗が大きく育つと、わらで束ねて水田に運びます。

(4) 田植え

4月から5月の初めに苗を植えます。苗の縦横をそろえるため田ジョウギを使い、人の手で植えました。一列植えると手前に倒して、後ろ向きに植えて行きます。あぜから田に向かって、子どもが苗の束を投げていました。



▲三角ジョウギ

今回紹介した道具は、実際に民俗資料館で見ることができます。ご来館をお待ちしています！

【周南市民俗資料館】〒746-0052 周南市中囃町 15-22

開館日 月・水・金・第1, 第3土曜日(※祝日・年末年始を除く)

開館時間 9:30～16:30

その他 入館料無料、駐車場有(15台程度)

