

資料館 だより

2025.4 VOL.2

【編集・発行】

周南市民俗資料館

周南市中畷町 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？

前回に続いて、お米作りの四季のうち、夏から秋にかけての風景を紹介します。



～夏から秋にかけての風景～

(1) 田んぼの水管理



▲足踏み水車



▲水分けの殿様石

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。

かつて富田地域の水路で水を巡って喧嘩があり、殿様が水路に石を置き、水を分けて収めました。その水分けの石が今も富田地域に残っています。

(2) 田んぼの草取り



▲ミノとカサ



▲除草機

田んぼの雑草をとる作業は、雨が降っても行われます。

(4) 稲の脱穀

(3) 稲の刈り取り



▲稲刈りのようす

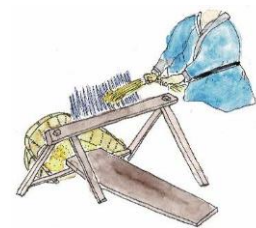


▲のう(左)、はぜかけ(右)

稲刈りは家族全員で行います。刈り取った稲は、はぜに掛けて干します。



▲足踏み脱穀機



▲千歯こき

刈り取った穂稲から籾を抜き落とすときに、足踏み脱穀機を使いました。それよりも昔は、千歯こきという道具で、稲の束を櫛の歯の部分にたたきつけながら、籾を落としていました。

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 周南市中畷町 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)

