

## 《資料》

### ネパールにおける金属職人文化調査ノート

田村善次郎、香月節子、塩崎由貴子



奉納された鍋・カトマンズ盆地チョーバハールにある鍋寺

調査：田村善次郎、朝岡康二、香月節子、塩崎由貴子、香月洋一郎。

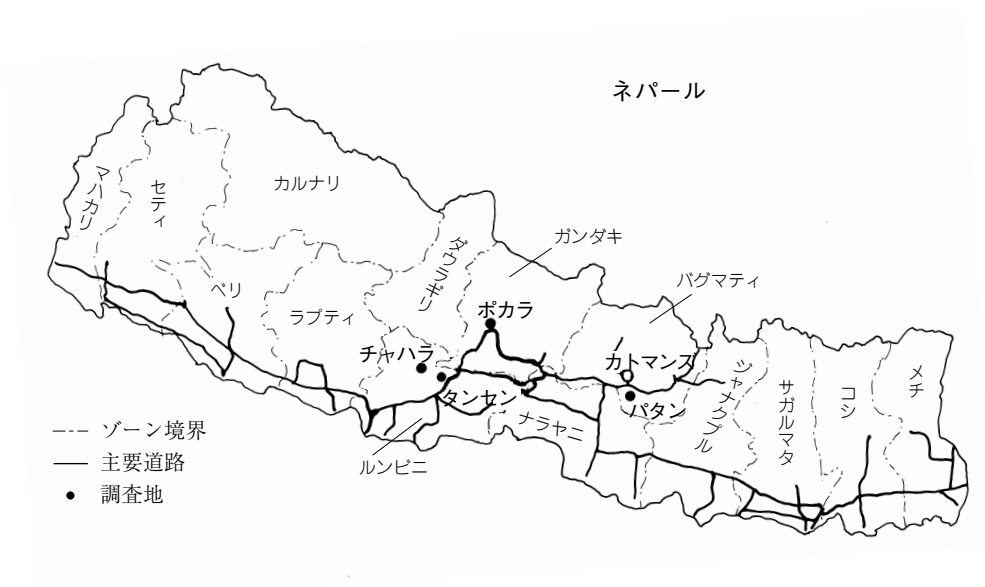
（図版・表については香月節子、塩崎由貴子が主として行ない、一部砂川康子が作成。

解説については田村善次郎、香月節子が担当）

この資料は1996年12月20日～1997年1月7日および3月下旬～4月初旬に行われた調査の一部を図版を中心に整理したものである。

\*現地における地名・道具などの名称は日本名の他にカタカナ・ローマ字で示している。表1-2と図1-22～1-26以外はパタンの日本語研究学院の校長であるシャム・バハドール・ダンゴル氏、そしてその弟子であるラジャン・サキヤ氏の通訳による。

なお本調査では、当研究会メンバーであるロク・バラール氏の御実家の方々、また、前掲の日本語研究学院のシャム・ダンゴル氏に大変お世話になった。



## 資料目次

### 1. チャハラ村の金属職人

#### (1) チャハラ村の概要と鍛冶屋 ダン・バハドール

図 1.1～5 鍛冶屋ダン・バハドール .....	154
図 1.6～7 同上鍛冶屋の仕事場 平面・立面・側面図 .....	162～165
図 1.8 同上鍛冶屋の仕事場の装置 .....	166
図 1.9-1～7 同上鍛冶屋の仕事場 .....	168～169
図 1.10 同上仕事場の鍛冶道具 .....	170～171
図 1.11 同上の鍛冶場にあった修理品の一部 .....	172
図 1.12-1～6 同上鍛冶屋の製品 .....	173～175

#### (2) チャハラ村の銅細工師 チャンドラ・バハドール (図 1.13～18) .....

図 1.17 チャンドラ・バハドール銅細工師の仕事場平面図 .....	178～179
図 1.18 同上の仕事場の細工道具 .....	180～181

#### (3) チャハラ村のチェットリの生活道具

図 1.19～21 チェットリ某家の食器棚、炉ばた .....	182～183
表 1.1～2 同上の生活用具機能別分類表 .....	183～185
図 1.22～26 同上の1階の民具図 .....	187～191
図 1.27 同上の2階の民具図 .....	192

図 1.28	同上の3階の民具図	193
図 1.29～30	鍛冶屋ダン・バハドールの家の中	194
(4) チャハラ村バフン某家の鉄製道具		
図 1.31～33	1階の台所	195
2. ポカラ・ビムセン通りの金物屋と鍛冶屋(折り込み)		196
(1) ビムセン通りの金物屋		
図 2.1	ビムセン通りの立面図(折り込み図面)	
(2) 金物屋ムクチ・クマール商店とブリバザールのカミ		
図 2.2	サランコットからの出職の鍛冶屋の仕事場	198
図 2.3～7	クマール・ボディマヤ商店の鉄製品	199～203
(3) ビムセン通りの金物屋の鍛冶小屋		
図 2.8	金物屋の鍛冶小屋平面図	204
図 2.9～10	同上の仕事場と鍛冶道具	205
3. タンセンの銅細工師		
図 3.1～2	タンセンの銅細工師の仕事場	206
図 3.3	カナンダル(銅製手提壺)の図	207
図 3.4	草とり小鍬の図	207
4. パタン(ラリトプール)の町の鍛冶屋(ナカルミ)		
図 4.1～4	町の鍛冶屋	208～209
図 4.5	鍛冶屋の仕事場平面図	210～211
図 4.6	蛇腹フイゴ	212
図 4.7～10	パタンの町の金物屋と刃物研ぎ	213～214
5. 道具資料集		
図 5.1～3	チャハラ村の鍛冶屋道具図(図 1.10 と照合)	213～214
図 5.4	チャハラ村の銅細工師道具図(図 1.18 照合)	218
図 5.5～14	ポカラ・ビムセン通りの金物屋の鉄製品(図 2.3～6 と照合)	219～228
図 5.15～16	ポカラ・ビムセン通りの鍛冶屋道具図(図 2.10 と照合)	229～230
図 5.17～19	パタン(ラリトプール)の鍛冶屋道具図(図 4.5 と照合)	231～233

# 1. チャハラの金属職人

## 鍛冶屋 ダン・バハドール (図 1.1~12)



図 1.1 ダン・バハドールの鍛冶小屋の鍛冶場



図 1.2 水牛小屋の下屋空間にある鍛冶場の外観

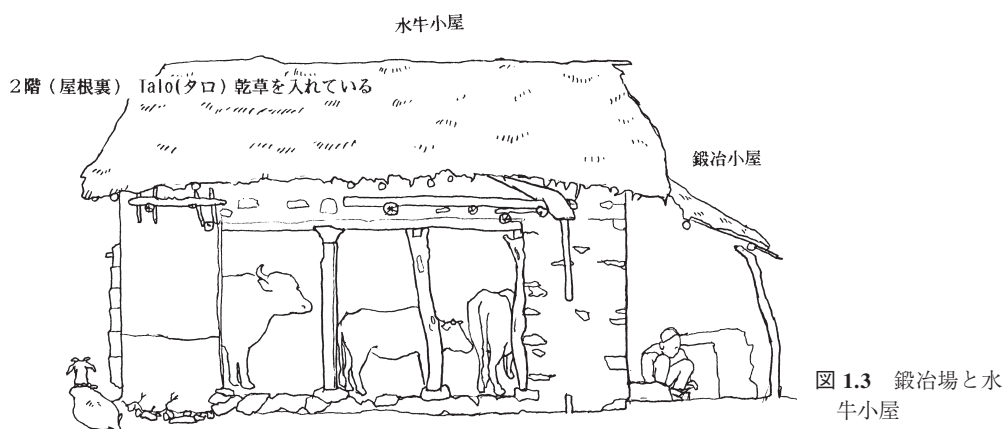


図 1.3 鍛冶場と水牛小屋



図 1.4 鍛冶屋の家の3階の屋根裏に保存されたトゥモロコシ



図 1.5 銅製のマナ枡 鋳などの修理の代価であるトゥモロコシなどを計る



## (1) チャハラ村の概要と鍛冶屋 ダン・バハドール

### ① チャハラ村と金属職人の概要

チャハラ村 (Chhahra Village Development Committee Palpa NEPAL) は西ネパールのマハーバラタ山中にある村である。日本風の呼びかたにしたがえば、ネパール王国ルンビニ県パルパ郡チャハラ村ということになるのだろう。

チベットに源を発し、グレートヒマラヤの峻険を断ちわって流れ下るカリガンダキはマハーバラタ山地に当たって大きな湾曲を繰り返しながら縦断し、シワリークの山なみを越えタライに注いでいる。チャハラはそのマハーバラタ山脈の最も南にあたる斜面に位置している。ブトゥワールからポカラに通ずる街道がマハーバラタ山地にかかってすぐのところ、中西部ネパール最強の王国であったパルパ王国の主都タンセンがある。ここは、古くからチベット、中西部ネパール、インドを結ぶ貿易ルートの重要な拠点の一つとして栄えたところであり、現在もパルパ地方の中心地として中央官庁の出先機関も多く、商業活動も盛んに行なわれている。タンセンにはスナール、タムラカール、カミなどの金属職人もかなりいるのだが、香月(洋)がタムラカールの簡単な観察を行なった程度で今回は細かな調査はしていない。

チャハラは、そのタンセンから尾根道を西に徒歩で6時間ほどのところに位置している。徒歩6時間というのは荷物をもつての時間で、山道に慣れた村人にとって一寸した買物や用事をすませて1日で往復できる距離である。現在は古くからの尾根道が改修されてバスが通じている。我々はそのバス道路を四輪駆動のジープでチャハラに入った。タンセンを9時45分に出発し、12時10分にチャハラの入口にあたるアムラバスに到着したのだが、バスだと3時間くらいはかかる。

チャハラの中心であるチャハラバザールとアムラバスには商店や茶店などもある。ここは小規模ではあるが、タンセンから奥地の村々への中継地的な性格をもったところだといえることができる。チャハラには後で述べるように現在ビシュワカルマを名乗るスナール、タモト、カミなどの金属職人の戸数が、一般の村にくらべるとはるかに多いのだが、それはこの地のもつ中継地的な性格と関係があると考えられる。

チャハラ村は、戸数約1200戸、人口6000人ほどだというが、その領域はかなり広い範囲にわたっており、次にみるようにNo.1からNo.9まで九つのWardにわかれている。ワードというのは日本ならさしずめ町村の行政下部組織としての区にあたるものであろう。

#### チャハラのワードと集落名

Ward	No. 1	Chhahra
Ward	No. 2	Chhahra, Tallo Chhahra, Daha, Afrechaur
Ward	No. 3	Golansa, Chorbot
Ward	No. 4	Golansa
Ward	No. 5	Amlabas, Magal
Ward	No. 6	Rithabot, Dhawaghat

Ward	No. 7	Dagil
Ward	No. 8	Salldhara
Ward	No. 9	Myaldhap (Magal Village)

住民のジャート(カースト・民族)は、Ward No. 5 ではバフンが最も多く、ついでチェットリ、マガールの順になるという。ネワールも住んでいる。ネワールはシュレスタとプラダンで、何れも商業を営んでいる。そのほかにスナール(金銀細工職人)、タモト又はトマト(銅細工職人)、カミ(鉄細工職人)、コダロ(コーンダロとも)、ダマイ(裁縫師)、サルキ(靴職人)、クマール、ガルティなどのジャート(カースト)が混在している。コダロは荷物運び、竹箆づくり、日雇い仕事を主としており、クマールは結婚式の時に花嫁を運ぶ役をつとめるジャートである。ガルティも、昔は花嫁の輿を担ぐ仕事をしていたという。現在ガルティはマガールと同等だと考えられており結婚も可能になっているが、昔はマガールとの結婚はできなかったという。

Ward No. 5 はパルバテ・ヒンドゥ系のバフン、チェットリ、スナールその他のジャートとネワール族、マガール族の混在するところである。この住民構成は、Ward No. 5 だけのことでなく、チャハラ全体の住民構成を縮図的にしめしているといってもよいものである。このあたりの山地は元来、マガール族の先住地であったのだが、後にバフン、チェットリを中心とするパルバテ・ヒンドゥ系の人々が移り住み、現在のような構成になったものである。先住者であるマガール族は尾根筋にマガールガオンとしてまとまった集落を形成しているのが特徴である。またバフン、チェットリは農業を主体に広く散在しているが、バフントールとしてまとまった集落を形成しているところもある。

チャハラ村にはビシュワカルマを名乗る金属職人系の家が25軒くらいある。ビシュワカルマというのはカースト名ということになっているが、伝統的なカースト名ではない。17～18年前にビシュワカルマ姓の人が大臣になったことから、カミ、スナール、タモトなどの職人カーストがビシュワカルマをカースト名として名乗るようになったのだという。

チャハラのビシュワカルマは、自分たちは全てダジュバイだといっている。ダジュバイというのは厳密には兄弟という意味であるが、広く親戚あるいはもっと広げて、同じジャートの仲間という意味にも使われることが多い。ここでいうダジュバイは同じ仲間という程度の広い意味である。もともと金属加工を職業とすることでの仲間意識はあったのであろうが、それがビシュワカルマを名乗るようになったことで、さらに一体化意識が強くなっていった。そのことが言葉の端々から窺えるのである。しかし神をまつるプジャの仕方などは同じになっているわけではなくて、それぞれのカーストによる伝統的な方法がまだとられているという。本当の意味で一体化するまでにはまだ時間がかかりそうである。

ビシュワカルマ25軒のうちスナールは10軒あるが、そのうちいまも金銀細工をしているのは5軒であるという。スナールの仕事ができる技術をもっている人は6～7人いるが皆がそれを生かしているわけではない。タモトは銅細工を職業とするカーストであるが、これはネワー

ルの銅細工師であるタムラカールの省略語であるという。タモトは、Ward No. 1 のチャハラバザールの丘上に7・8軒があつまっているが、そのうち現在も、タモトとして銅細工をしているのは5軒であるという。カミは伝統的に鉄鍛冶で、現在も鍛冶仕事をしているのは3軒である。

スナール・タモト・カミであっても、現在では、その半数以上が伝統的な家の職業である金銀細工、銅細工、鍛冶仕事に従事してはいないのである。職人としての仕事をしていない人は畑仕事(農業)ということになるのだが、何れも零細な耕地しか持っていないので、農業だけで生計を維持するのは困難で、ナイケ(大工)や日雇い仕事などで収入を得るか、出稼ぎにでるかしている。働き手の男が家族を村においてインドなどに出稼ぎで出ている家が多い。出稼ぎ者の仕事の多くは、レストランのウェイター、工場勤めなどであるというが、中には商売をしている人もいる。

これらのパルパテ系の金属職人がチャハラに來住した年代を明確に知ることはできなかったが、共同研究者であるロク・バラール氏の長兄でスナールとして金銀細工を行なっているセマン・シン氏によると、同家の先祖がチャハラに來住したのは8世代前で、パルパ地方の Chaindi (チェンディ)から移ってきたのだという。チェンディはグルミの近くである。この人は Ward No. 1 (チャハラ)に住み、スナールの仕事をやっていたのだが、5世代前のベト・バハドールが、兄と別れてチャハラからアムラバスに移り、スナールとして独立したのだという。その子たちも代々スナールとしての仕事をアムラバスで続けているのである。

鍛冶屋であるカミと銅細工師のタモトについてはわからないが、セマン・シン氏によると、カミは農業に必要な職業であるからスナールと同じくらいの時期に來たであろうが、タモトの移住は少し後になるであろうと話していた。

## ② カミとその仕事

チャハラにはカミとして仕事場をもっているビシュワカルマは3軒、Ward No. 1 のダン・バハドールとその兄、そして Ward No. 6 の鍛冶屋である。

以下の記述はダン・バハドール・ビシュワカルマ氏からの簡単な聞き取りと観察に基づくものである。

### ダン・バハドール家の家族構成

家族5人    ダン・バハドール (56才)    世帯主  
              マヤ・クマリ・ビシュワカルマ (40才)    妻  
              マイタ(実家)もパルパ県ソルディアで鍛冶屋をしている  
              バソリ・ビシュワカルマ (13才)    娘  
              パタム・バハドール・ビシュワカルマ (11才)    息子  
              モチカラ・ビシュワカルマ (50才)    妹

ダン・バハドール家は5~6世代前の先祖がチャハラにジョクチプールから移ってきたのだと伝えられている。ジョクチプールはチャハラより北にあたる村であるが、ダン氏は訪ねたことはない、というので、どういうところか知らないという。

ダン・バハドール氏は2人兄弟の弟である。兄もカミの仕事を継ぎ、仕事場はもっているが、現在はインドに出稼ぎに出ている。デリーの工場で働いているという。多くの出稼ぎ者がそうであるように、兄もまた家族はチャハラにおいて単身で出ている。しかし鍛冶屋を止めてしまったわけではなく、出稼ぎから帰ればまた続けるのである。息子がダン・バハドール氏の先手として鍛冶仕事を手伝っている。

村のカミは、鍛冶仕事だけで生計を維持しているわけではなく、若干の農地を持ち農業も行っているのが普通である。ダン・バハドール家も例外ではなく、以下にみるように耕地を所有し、家畜を飼育している。

#### ダン・バハドール家の農地

耕地 畑 13～14 ロパニ

分家時に財産分割で貰ったもの。兄と平等に分けた。水田はない。

畑はマカイ(トウモロコシ)が主で、平年で6～7ムリの収穫がある。

コード(しこくびえ)もつくるが、面積は少ない。

夏作がマカイ、コード、冬作にはトリ(菜種)、ジャウ(大麦)、ソルシュンをつくるが、天候に左右されることが大きく、収量は一定していない。雨が少なく水不足の年には収穫は少ない。特に冬作は不安定である。

#### 家畜

水牛 1頭

ゴル(雄牛) 2頭

スングル(黒豚) 2頭

バクロ(山羊) 1頭

ガイ(牝牛) 2頭 仔牛で、まだ乳はでない。

ククラ(鶏) 4羽

### ●鍛冶製品と材料

ダン・バハドール氏がつくる鍛造製品は、ハンシャ(鎌)・ボンチョロ(斧)・コダロ(鋏)・パリ(犁先)・ダール(汁杓子)・ポニユー(飯杓子)などである。そのほかにRukhan(ルカン・鑿)、Ronna(ロンナ・鉋)などを、ナイケ(大工)の注文を受けて作ることもある。しかし、ククリ(山刀)は修理をすることはあるが、新しいものは作れない。このあたりの人はククリを日常的には使わないし、ククリを鍛接する技術をもっていないので造れないのである。ダン・バハドール家にはククリが1本あるが、これは山羊を屠殺する時に使うもので、チャハラの市場で買った。ビュータンの鍛冶屋が作ったものだという。タンセンにはククリの打てる鍛冶屋がいる。

カミの仕事は年間を通じて平均的にあるというのではなく、田植えの時期(アサール)とか、トウモロコシの蒔きつけ期とかにコダロ(鋏)、パリ(犁先)などの修理が集中する。ハンシャ(鎌)はいつでも必要なもので、いつが多いということはない。仕事は修理が中心で、新しいものの注文はそれほど多くはない。

修理品の代金はその度に貰うのではない。初かトウモロコシを1年に1回、決まった量を貰うことになっている。家によって量は決まっている。4パテの家と5パテの家とある。これを



Bali (バリ)といい、バリをくれる家をビスタという。バリは注文主が持ってくるのではなく、収穫時期にカミが集めにいくのが慣例になっている。新しくつくる場合には、そのつど代金を貰うのだが、金とは限っていない。穀物で貰うこともある。

新しいものを作る場合の材料鉄は、注文主が持ってくることが多いが、鍛冶屋が用意している材料を提供することもある。材料鉄は、チャハラバザールにもアムラバスにも商う店があり、そこで買うことが多い。タンセン、ブトゥワールの方が値段が安いし量も豊富であるが、ダン氏の場合は、それほど大量に必要ではないのでチャハラバザールで買うことが多い。

パラム(鋼鉄)は自動車のスプリングが多い。この頃のパラムは昔のものに比べると堅くなっている。昔のパラムの方が堅くなかった。堅いのは割れやすいので良くない。

仕事場のあちこちに置かれている古いボンチョロやコダロ、パラムなどは修理、又は材料鉄として他人から預かったもので、誰から預かったものか分っているというのだが、我々が注文したボンチョロなどを手近にある古材を使って作ってくれたところから察すると、かなりいいかげんで、厳密に誰からの預かり品であるかを区別しているわけではないようだ。

鍛冶屋が手持ちの材料で加工した場合には、手間賃プラス材料費を加工費として貰うのだが、注文主が材料を持ってきたときの加工賃は手間賃だけである。ただし材料鉄の歩留りは半分で計算しているというから、若干のものが手元に残ることになるようだ。ちなみにボカラの金物屋では歩留り 80% で計算していた。注文主の持参した材料で不足する場合は、手持ちのものを加えて加工し、その分の鉄代は貰うことになる。

注文は重さ何キロのボンチョロ、またはコダロを作ってくれという注文になる。10~15 年くらい前まではダルニで注文していたが、いまはキログラムでの注文になっている。ダルニはネパールの伝統的な重量単位で 1 ダルニは約 2.4 kg である。

ボンチョロは 1、2、3、4 kg のものがある。500 g というのはない。3、4 kg という大きなボンチョロを打つには横座、先手、ふいご差しの 3 人でかかって 1 日かかるという。3 kg のボンチョロで鉄代が 200 ルピー、手間賃込みの値段で 500~600 ルピーになるという。

ハンシャ(鎌)は 1、2 kg のものもある。我々の調査時に作っていたハンシャは 2 kg の材料で、出来上がりは 1 kg になるのだという話であった。鍛造すると歩減りはするのだが、それでも歩留り 50 パーセントというのはサバの読みすぎであろう。

草刈りに使うハンシャには 500 g のものと 1 kg のものとある。男は 1 kg のハンシャをつかい、女子供が 500 g のものを使う。鋸鎌は作らない。鋸鎌はチャハラ付近では使っていない。タイでは見たことがある。1 kg のハンシャが 150 ルピー、500 g のハンシャが 100 ルピー。いずれも材料費込みの値段である。

#### ●鍛冶炭

鍛造に使う炭—Gool (ゴール)は自分で焼く。一度にたくさん焼いて保存しておくのではなくて、無くなったら焼くという。炭の原料はソロ (Sallow) の木である。どこにあるものでも枝だけを伐るのであれば断る必要も、金を払う必要もない。山は共同のものであるから、木を伐

る時には村に相談して許可を得てからでないと伐ってはいけない。

木炭の原料木としてはソロが最も火力が強くて良いが、ソロ以外に Andhero (アデロ)、Kafal (カファル)で焼いた炭も使う。

### ③ ビスタについて

#### ●メモ 1

先に述べたように、カミは新製品の鍛造も行なうが、主たる仕事は修理である。そして村のどの家がどのカミに修理を頼むかということも決まっており、その代金の支払いは、その都度の支払いではなく、1年にいくらか決められた量の穀物、その他を与えることになっているのである。これをバリといい、バリをくれる家をビスタと呼んでいるビスタというのは、鍛冶屋の側からみると毎年きまって修理にくるお得意という理解もできないことはないが、お得意という言葉で割り切ってしまうものを持っているようである。ここではチャハラのカミとビスタについて我々が知り得た事実のみを提示しておきたい。

ダン・バハドール氏がビスタから貰うバリの量は、家によって年に4パテの家と5パテの家があるという。この量は年間の修理仕事の多少によって変ることはない。まったく修理をしなくても5パテの家からは5パテ貰う。ビスタはバリをくれる義務があるのである。

ダン・バハドール家のビスタはチャハラの Ward No. 1・2・4・5・6 に属する家で100軒くらいある。この範囲の家が全部ではなく、他の鍛冶屋のビスタになっている家もあるのだが、大半がダン・バハドールのビスタになっているという。マガールもビスタになっている。これだけで仕事は足りている。仕事が多くて間に合わない時には他の鍛冶屋にいかせることもある。

ダン・バハドール家が100軒のビスタから集めるバリの量は、ダン(粳)が5〜6ムリ、マカイが5〜6ムリである。1ムリは20パテ、1パテは重量換算で約4kgになる。バリとして集めたダン、マカイを売ることはない。5人家族の食料として1年に15〜16ムリは必要であり、不作の年には食料に不足するので他から買うこともある。忙しい時には畑仕事に人を雇い、日当として穀物を支払うこともある。

(注1 100軒のビスタがあるという話が本当なら、このバリの量は少ない。半分以下にしかない。

注2 いま仮に100軒のビスタから一軒あたり4パテの粳をもらうとすると、400パテ(20ムリ)ということになる。歩留り半分として米に換算すれば10ムリ、800kg、5石3斗程度の量になる。これだけあれば5人家族の食料としては充分な量になる筈である)

#### ●メモ 2 ビスタ聞き書き—エムラル・コイララ—56 オーバフン・農業

コイララ家はアムラバス・バフントールで農業を営む農家である。この家はムジュンの鍛冶屋のビスタになっている。以前はチャハラの鍛冶屋に頼んでいたが、その人がインドに出稼ぎにいったのでムジュンの鍛冶屋に頼むことになった。兄弟2人が鍛冶屋をやっていたが、10年くらい前に、2人ともインドにいったのでムジュンの鍛冶屋に頼むことにしたのである。出稼ぎから帰ったからといって、ムジュンの鍛冶屋を止めてまた頼むというわけにはいかない。ム

ジュンの鍛冶屋は 200 軒くらいのビスタをもっている。

ムジュンはチャハラではない。ここから 30 分くらいのところで、鍛冶屋は 1 軒だけである。

鍛冶屋には毎年 2 回、ほぼ決まった時期に修理を頼んでいる。パドウ・アソウズ月とバイサーク・ジェート月の 2 回である。鍛冶屋には新しくつくって貰ったときには金を払うが、修理仕事にたいしてはその都度代金を支払うということはない。1 年にアンナ(穀物)を 6 パテやることになっている。これをバリといっている。バリとして渡すアンナはダン(粳)でもマカイ(トウモロコシ)でもいいのだが、コイララ家ではマカイを渡している。バリは鍛冶屋が必要な時、または暇な時に集めに廻ってくる。こちらから持っていくことはない。

決められたバリ 6 パテの他に、祭りのときに米 1 マナずつをやることになっている。これを Bhagguru (バーグル)という。バーグルをやるのはダサイン、チハール、チースの時である。この時にはツアモール(米)の他にギユウ、タルカリ、ロティ、ダヒをやることになっている。バーグルは祭りのための御馳走を振る舞うのが本来であるが、カミはすべてのビスタをまわるので食べきれものではない。だから持って帰るのである。(8 マナが 1 パテ、1 パテは 4 kg。ただしパテもマナも容量である。)

また、ビスタの家の結婚式の時には、鍛冶屋に水牛の仔(牝)を 1 頭やることになっている。500~600 ルピーくらいである。これを Upahar (ウパハール)という。

鍛冶屋の他にビスタ制をとっているのはドマイ(仕立屋)とコトワリ(村の触れ役)である。

ドマイに払うバリは家族人数によって違うが、エムララ家はムジュンのドマイのビスタになっており、毎年 6 パテのマカイを払っている。バーグル、ウパハールをやるのも鍛冶屋と同じである。コトワリというのは村の知らせをする人(触れ役)で、各ワードに 1 人いる。これは夫々のワードの人が相談して選ぶのである。永久的なものではなくて交替する。何年で交代するかは聞き漏らした。コトワリには 1 年に 1 パテのアンナを払うだけで、バーグル、ウパハールはやらない。

ドマイに新しいものをつくって貰っても金は払わない。ボンデイ(シャツ)を 1 枚つくったときにはツアモール(米) 1 マナをやる。ズボン、コート、女のチョウロなどを縫って貰った時にはおまけとして少したくさんあげる。背広を縫って貰ったときには 50 ルピーを払う。結婚式の時には水牛の仔と 1 パテのダン(粳)、お金 10 ルピーをやり、その他に着物 1 枚につき 1 マナのツアモールをやることになっている。結婚式のときにはバジャン(音楽)をするのが慣例であるが、バジャンはドマイの仕事である。9~16 人くらいのドマイがバジャンをする。バジャンをするドマイにたいしては 1 人につき 150 ルピーを払う。また結婚式のときに花嫁の輿を担ぐのはクマールの仕事である。輿は 3 人で担ぐ。クマールには 1000 ルピーを払う。

銅鍋、水壺などの銅製品の修理はチャハラのタモトに持っていく。この場合はそのつど金を払う。修理に 1 日かかる場合には 200 ルピー、時間のあまりかからない軽い直しの場合は 30 ルピーくらいである。壊れて使えなくなった銅鍋や水壺などはタモトに売るが、値段はだいたい買った時の半値である。

## ダン・バハドール 鍛冶屋の仕事場 平面図

鍛冶小屋には共同鍛冶場もあるが、ここは個人持ちのようである。鉄製品の製作は一貫作業。鍛冶場では主導権をもつカリガテ(横座)、それにカリガテの手伝いとしてコーナン(先手)がいる。コーナンは鉄材を叩き延ばす時に向こう槌を打ったり、また仕上げなどの手伝いをするが、この鍛冶屋のところでは甥が手伝っていた。その他に労力としては鉄・銅を加熱する炉の送風はミシンチャラウネ(ふいご差し)が行う。それには鍛冶屋の妹が手伝っていた。鍛冶屋は腰を下ろしたままの姿勢で仕事をする。鍛冶屋の位置からは左手に炉、右手に金床、石床を配している。作業は両手だけでなく鉄を挟む際には金挟みを足で固定して作業を行う。

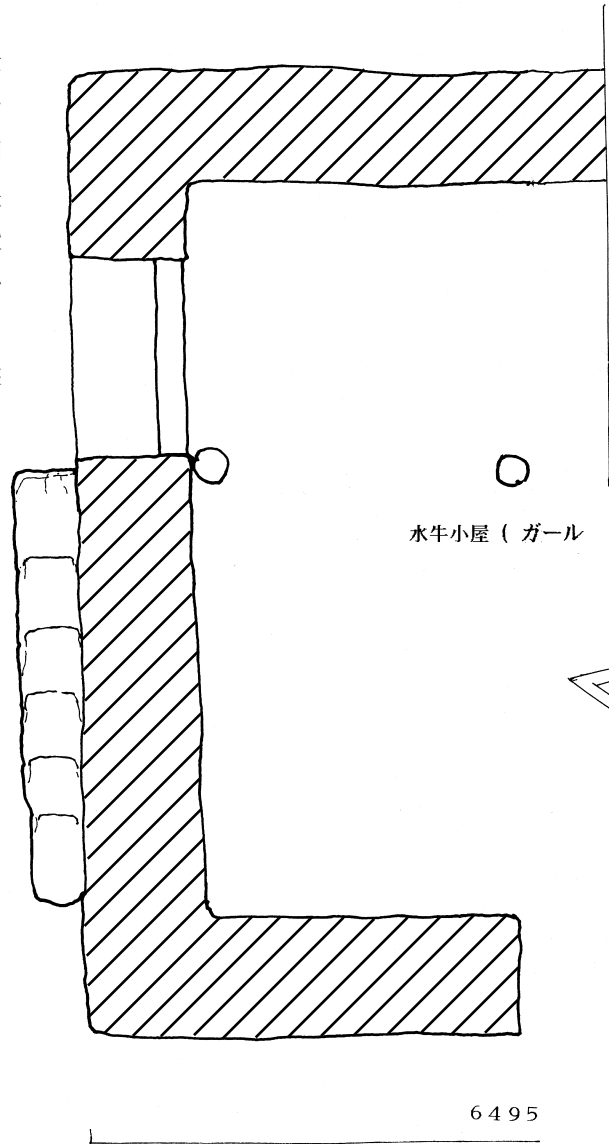
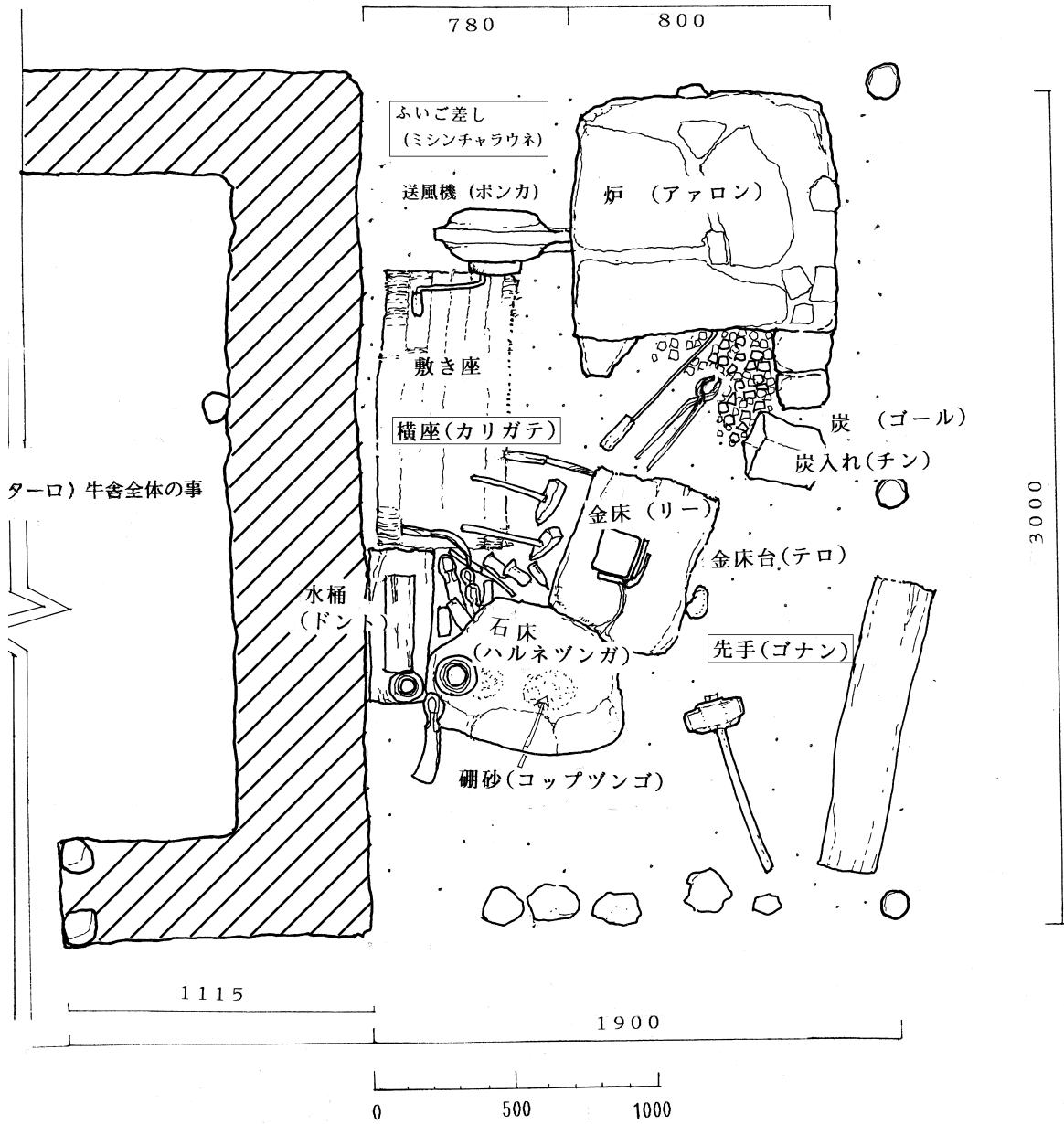
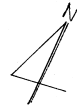


図 1.6

(この章における図面の長さの単位は全て mm である)



仕事場 (ドガン)



ダン・バハドール 鍛冶屋の仕事場 立面・側面図

鍛冶小屋は水牛小屋の東側面に差し掛けた草葺屋根の下屋空間にある。柱は掘っ立てである。

床面は傾斜10度、南に面して設置された縦3×横1.9メートルの空間が仕事場である。水牛小屋側の壁の穴には鍛接材の礬砂を収納している。

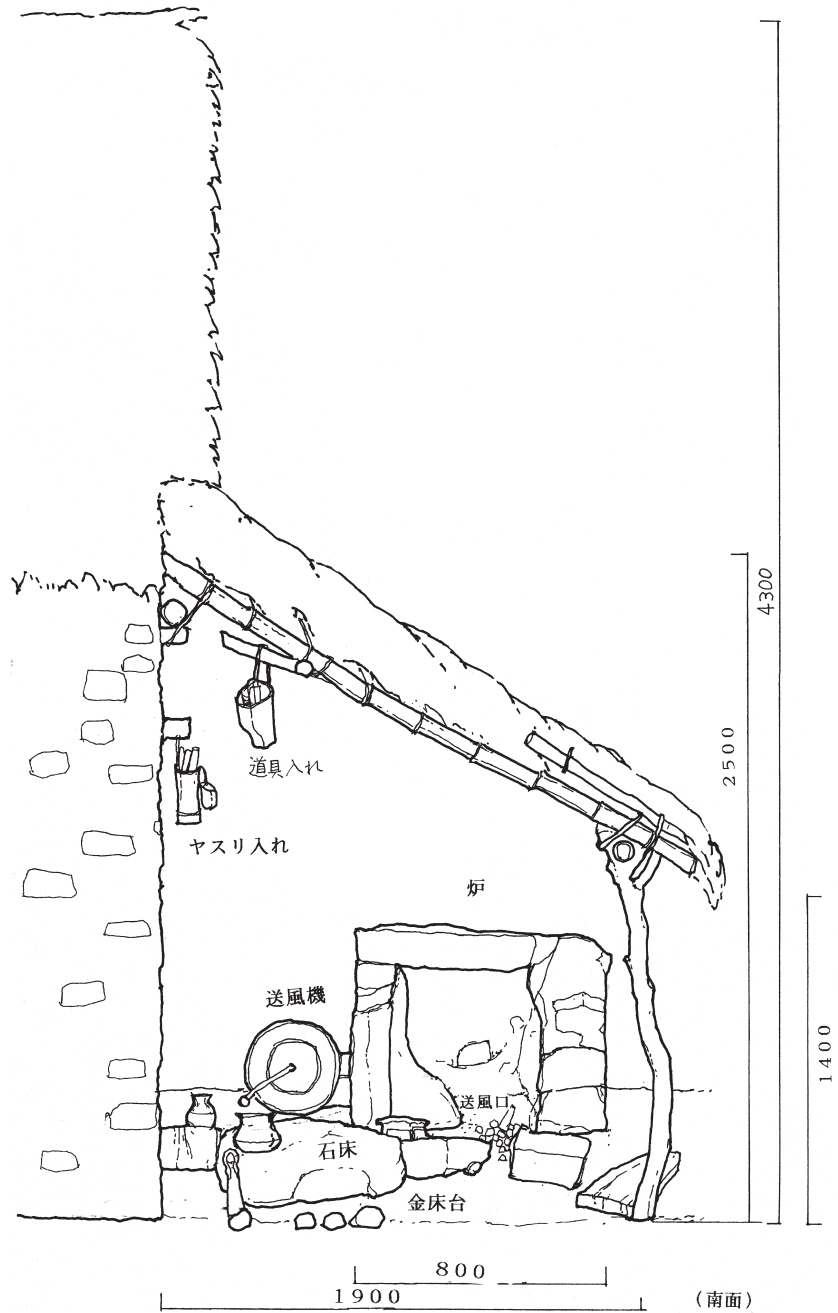
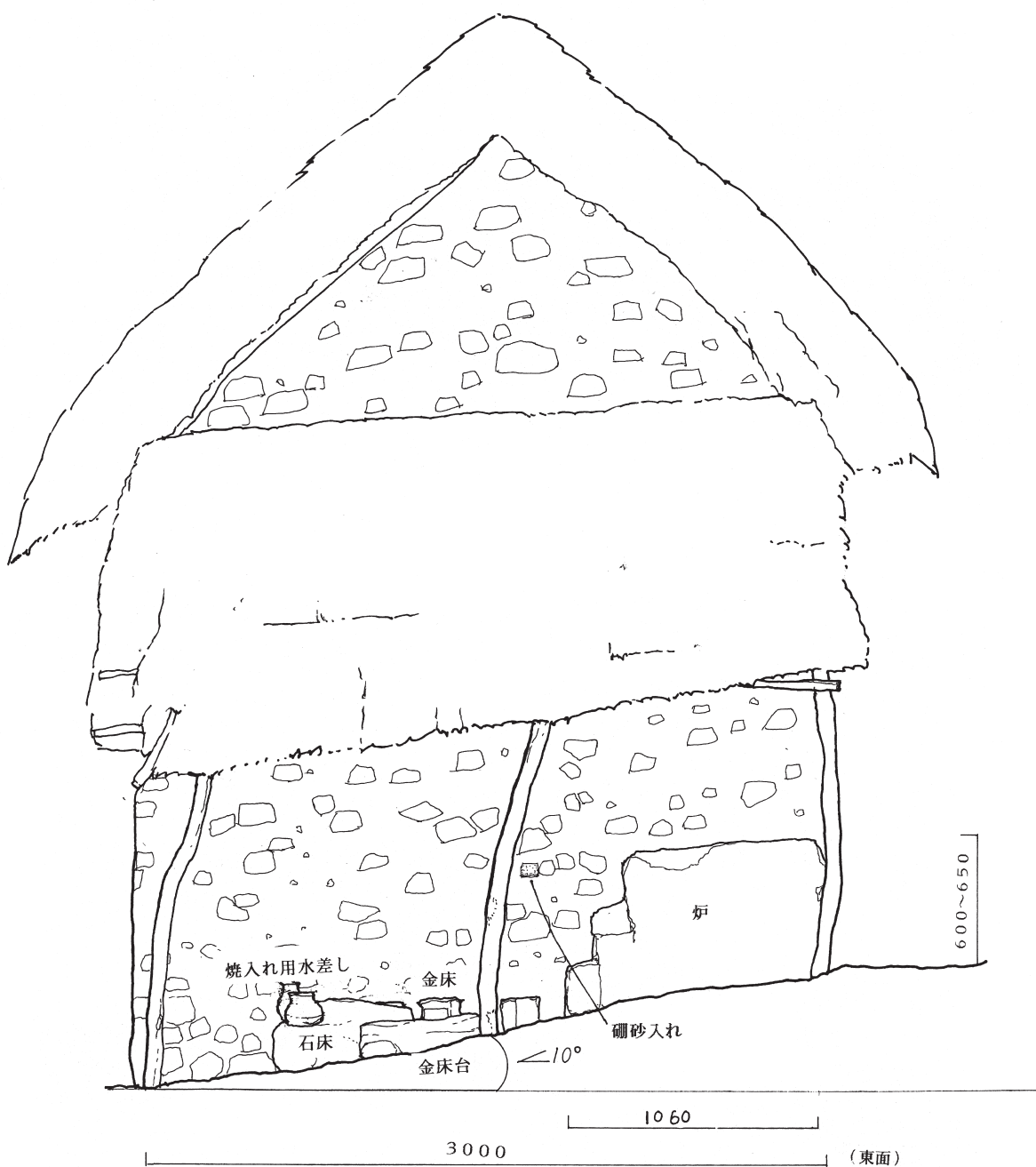


図 1.7



## ダン・バハドール 鍛冶屋の仕事場の装置

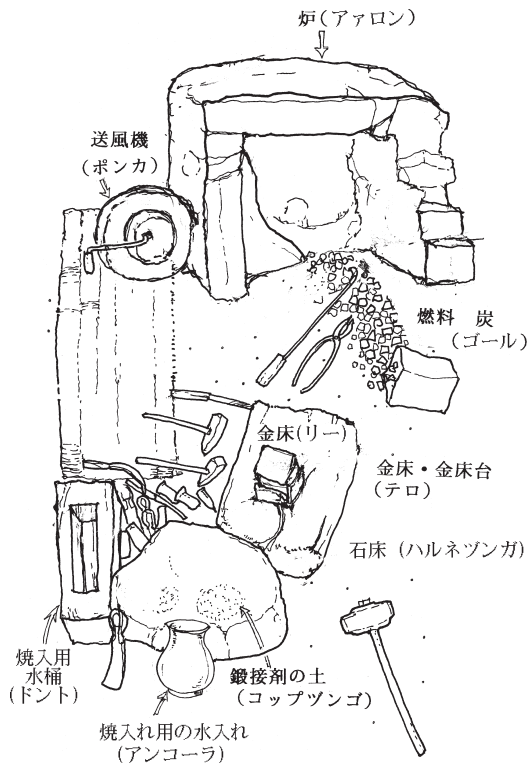


図 1.8

### 炉(アアロン)

炭を起こして鉄・鋼を加熱する火炉は粘土と石で作られている。三方の側面と天井で囲った角型の炉で、一炉壁の外側に送風機を設置し、そこから通した送風管の羽口(ツンド)が火床の中央部にくるようにつくられている。ここでは火床は天井と三方の壁で囲い加熱及び送風加減の効率が配慮されている。ネパールの他の地域で見る戸外の掘立形式の鍛冶場では、窪みをつくっただけで炉の囲いが無い鍛冶場もよくみられる。

### 送風機(ボンカ)

燃料の炭火をおこすための送風は現在はボンカという金属製の手回し送風機を使用している。手回し送風機が導入される 30～40 年前までは山羊皮の袋フィゴ(バカラコチャラという)を使用していた。

鉄・鋼は徐々に熱して加工するが、そのためには柔らかい風を持続送風させなければならない。山羊皮の袋フィゴの時代は、一対の皮袋の片方の皮袋からまず空気を追い出して送風し、空気がなくなったら、この間に空気をいれておいたもう一方の皮袋から空気を送り出す方法で送風を持続させていた。一人で扱えば両手を必要とした送風であった。それがボンカという手回し送風機が使われるようになると、片手で取手を回すだけで簡単に徐風を維持できるようになった。送風機は仕事をしながら鍛冶屋自身が取手を回すことも技術的には可能ではあるが、ネパールではフィゴ差し(この鍛冶屋は同居している鍛冶屋の妹が担当)が専門に回す例が多いようである。

フィゴはこの他に後述する同じ村の銅細工師の使うゴム引布の袋フィゴ(これは山羊皮の袋フィゴと同様に一対で使用)、パタンでみた蛇腹フィゴの形式のものがある。日本においては電動送風機以前はピストン式の箱フィゴが長く使われていたが、日本の古代には前掲のような皮袋のフィゴが使用された記録もある。



### 金床・金床台(テロ)

木の台を含めた金床台の全体のことをテロという。

### 金床(リー)

金床は断面が方形で、重量は 12kg の鍛造鉄である。タンセンで購入。購入後焼き入れはしていないという。

鉄の打ち延ばしには金床の平らな上面を使うが、こまかい細工の際には金床の稜線及び角の尖った部分もよく使われる。

金床は上部をはつった丸太に埋め込み、木楔を打ちこんで固定している。台座が木であることは鍛造の際の反動を吸収させるのに役にたつ。この丸太の樹種はチラウネといい、とくにこの木は叩いた時に反動がなくて良いという。この後に調査した何箇所かのネパールの鍛冶屋は、どの鍛冶屋も形態はやや違って金床の下に木を敷きこんでいた。日本においても同様である。

### 石床(ハルネヅンガ)

ヅンガは石、ハルネは作るとか加工するという意味である。金床の隣に据えている石のことをいう。用途は金床と同じ。鍛造や研磨作業台、そして硼砂(鉄鋼の鍛接剤)を水で溶く台にもなり、細工作業台としても使用され、なにかと便利なものになっている。この石床用の石は、周辺の山の石のなかから、金槌で叩いて割れないものを持ち帰って据える。

### 水桶(ドント)、水壺(アンコーラ)

水桶は焼き入れ用。形は長方形の刳もので樹種はクイラルという。水桶は小物や小さな鎌、直線的な物の焼き入れに使用。鎌の刃線が弧を描いている大きなものはこの水桶は使わず、加熱後、水壺の水を刃先部分にかけ流して焼き入れをする。

### 鍛接剤の土(コップヅンゴ)

硼砂のこと。硼砂はガラス成分をもち、鍛接に用いる土。ここでは鎌は全鋼の一枚板から作るが、鋏やハツリは違う。刃先部分は硬い鋼鉄を使い、柄が入るヒツの部分は軟鉄を使って別々に作り、それを合わせて形を作る。その合わせ箇所に鍛接材の硼砂を水で溶いて塗り、加熱して鍛接する。

硼砂は最近ではカルワリという場所にある畑からその塊を掘り出してとってくる。石の多い所を探して掘るとみつかるといふ。その塊を細かく砕いて使う。

### 燃料 炭

加熱に使う燃料の炭の原料はソロの木で自家製である。

炭は必要に応じて鍛冶屋自身が焼いている。

## ダン・バハドール鍛冶屋の仕事場



図 1.9-1 仕事場の装置 金床と金床台、石床、焼入れ用の水桶、鍛冶道具、鉄材(廃材)



図 1.9-2 鎌は熱した刃先部分に水をかけて焼きを入れる



図 1.9-3 鎌の細工 ヤスリで研磨して刃を付ける

鋼鉄を加熱し急冷させることで硬化をはかることは周知のことである。この写真は水壺から水をかけ流して刃先を焼き入れしている。その後鎌自体の自己熱で戻っていた。いわゆる半焼きであるネパールの鎌は鋤や斧と違って鋼鉄のみで作られている。この材料だと刃物全体を水桶に直截入れて焼き入れすると歪みや割れを生じ、使いものにならないのであろう。大きく弧を描いた内ぞりの形態をもつ鎌は、ここでは刃先の部分のみに水をかけて焼き入れする方法をとっている。このような方法で焼き入れしたものは刃先だけしか硬化が計られていない。1 か月も草を刈れば焼きの入った刃は磨耗して切れ味は悪くなり、また鍛冶屋でヤスリで刃を研ぎ、焼きを入れなおしてもらう。砥石もあるが全鋼で作られているためか砥石がよくないのか、かかりはあまりよくないようである。

水をかけ流す焼き入れ方法というのは、日本においてもなくはない。かつては特に刃先が全鋼の大鋸(木挽き鋸)は刃先を水に浸す方法以外に、刃先だけに水をかけ流して焼きを入れる方法があった。しかし、日本の伝統的な刃物の大半は、刃金(鋼鉄)を地鉄(軟鉄)で挟む、あるいは合わせるなどの、鋼鉄と軟鉄2種類の材料を合わせた構造に作られていた。従って内ぞり

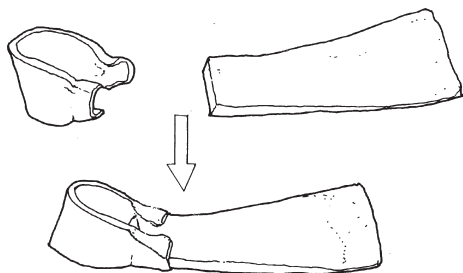


図 1.9-4 鋤作り

鋤は、まずひつを軟鉄、鋤先は鋼鉄で別々に作る。鋤先の基部を「ひつ」が抱きこみ、挟みこむように噛み合わせる。

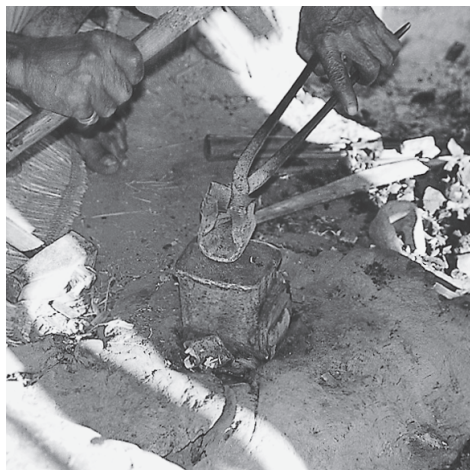


図 1.9-5 鋤のひつ(柄が入る部分)づくり



図 1.9-6 鋤のひつと鋤先を噛み合わせ、合わせた部分に水で溶いた硼砂(鍛接剤)をぬって加熱し鍛接する



図 1.9-7 鋤先とひつの鍛接

の刃物を丸ごと水の中に入れて焼き入れしても、刃金(材料の鋼は焼き入れして急冷すると膨脹する)の歪みを軟鉄が吸収する形で硬化できた。焼きは刃金全部に入り、その刃金がなくなるまで使用できるのが特徴である。柔らかい鉄があわさることで刃物は砥石がかりもよく、使い手が容易に刃をつけることができた。この点がネパールの刃物とは違う。

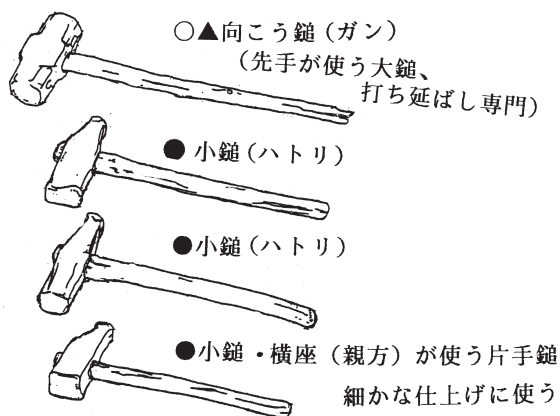
図 1.10 ダン・バハドールの仕事場の鍛冶道具

鍛冶屋が使う道具で鎚類、ハサミ、タガネ類は原則的には鍛冶屋自身を作る。しかし鎚でも大きな向こう鎚の頭、そしてインド製のやすりはヤタンセン(村からバスで4、5時間のところにある街)で購入している。材料鉄である汽車のレールなどの廃材はタンセンやブトゥワール

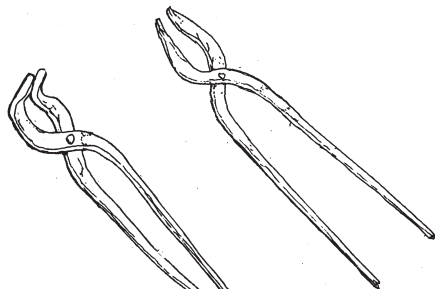
や村の市場で購入する。

こわれた蝙蝠傘の骨も材料の一つで、細かく切って止め金などに使う。

横座は腰をおろしたままの姿勢で鍛冶仕事を行なう。したがって火床も金床も地面近くに位置する。鉄の打ち延ばしには、横座は先手に指示を与えながら小鎚を振るい、先手は立ち姿勢で向う鎚を振るう。これはかつての日本における鍛冶屋の横座と先手の姿勢のありかたと同じであ

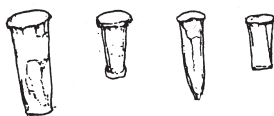


●金箸(サナソ)

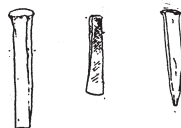


●金箸  
(サナソ)  
(ヒツ細工専用のはさみ)

ひつ穴の型(タンゴ)



●たがね類



穴あけ(チェノ)

焼き入れ用の水壺

(アンコーラ)



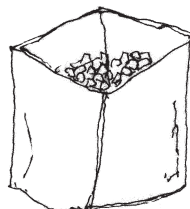
(カソリコン)



●砥石



炭入れ(チン)



この水壺は鍛冶場専用のものではなく、普段は家の1階の炉ばたに置かれ食事に使っているものを使用。

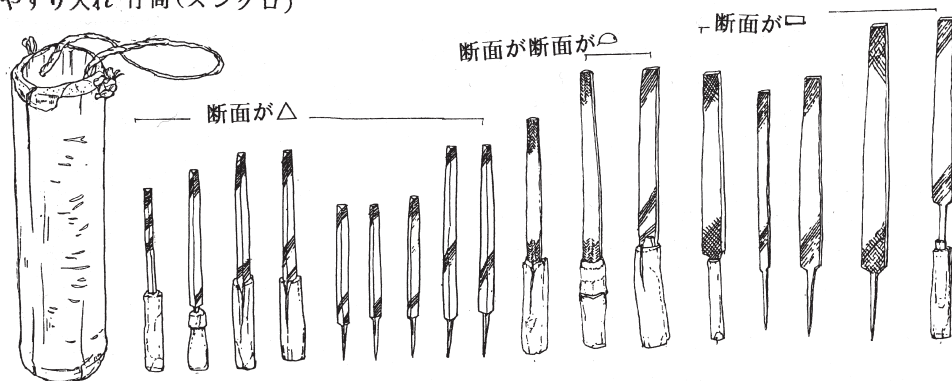


る。立ち姿勢の先手が使う向う鎚は、横座の使う鎚よりも頭も大きく柄も長いが、日本で使われた向う鎚よりも全体的に小ぶりに作られている。

やすりは形状を整えたり、刃先を削る時に使用する。やすりの断面は三角、偏平、半円型の3種類がある。やすりの表面の切り込み形状は平行斜線をなす単目、そして格子、杉綾型の複目に刻まれており、目は荒目、細目がある。この鍛冶屋は荒目をよく使う。日本の鍛冶屋は刃を付けるのにやすりも使うが、まず刃物の刃先の部分を「せん」という道具で削った。ネパールの鍛冶屋の仕事場にはこの「せん」はない。

●やすり入れ 竹筒(ズングロ)

○▲やすり類(レト)



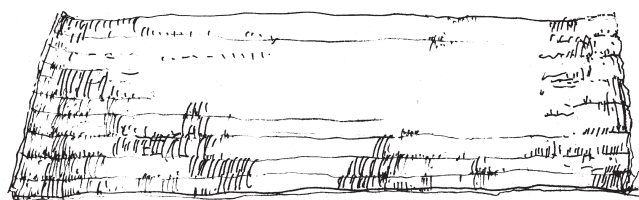
(凡例) ●鍛冶屋自身が作る ○インド製 ▲タンセンより購入

道具入れ



プラスチック容器(バッタ) ●木桶(ズネロ)

この鍛冶屋の自宅の3階に、もう使われていないのか、刃物を研磨する手挽きロクロ型の回転砥石がしまわれていた。



●蓆(鍛冶屋が仕事をするとときに敷く)



●火かき棒 炉用(カド)

ダン・バハドールの鍛冶場にあった修理品の一部



サール月(田植え期)バイサーク月(とうもろこしの植え付け期)である。注文者は重さで「何gのもの」と頼む。その重さというのは始めに道具分をカッティングした材料の重さであり、(なぜか)出来上がりの目方はその半分ほどに減るといふ。

ポンチョロ(斧)は重さ1~5kgがあり、材料鉄と手間賃で500~600ルピーかかる。ハンシャは刃の暑さと大きさとで薪切り、草刈りに使い分けられている。薪切りは2kgの重さで、草刈り鎌は1kgは男用、500gは女用で、それぞれ150、100ルピー(材料こみ)かかる。

さてこの鍛冶屋の自身の家ではどれくらいの数量の鉄製道具があるのだろうか。この鍛冶屋の家ではコダロ2、パリ1、鎌は2、3丁、そしてこのあたりではあまり見ないククリ(山羊

Technical drawings of three archaeological artifacts with dimensions:

- Artifact 1 (Left):** A long, curved object, possibly a sickle or a knife. Dimensions include a total length of 105, a curved section length of 128, a handle diameter of 24, and a curved section width of 30.
- Artifact 2 (Middle):** A long, straight object, possibly a knife or a spearhead. Dimensions include a total length of 134, a curved section length of 157, a handle diameter of 5, and a curved section width of 16.
- Artifact 3 (Right):** A small, rectangular object, possibly a handle or a small tool. Dimensions include a total length of 100, a curved section length of 72, a handle diameter of 15, and a curved section width of 12.

の屠殺に使用)1本を所有している。この2、3丁のハンシャで料理もする。日本でいう包丁という形態のものはこのあたりでは見ない。周辺農家においても使用される鉄製農具の種類と数量はこの鍛冶屋の家とさほど変わりはない。



鎌鞘の付け方 鞘には人それぞれに様々な彫刻細工が施されている

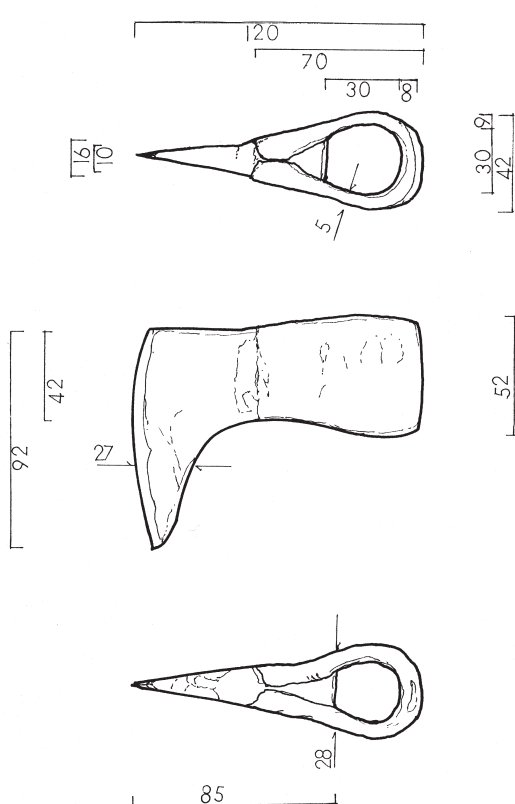


図 1.12-2 (斧)ポンチョロ

木を切ったり割ったりする

刃の部分は鋼鉄で、柄をさしこむヒツの部分は軟鉄で別で作って鍛接。鍛接には硼砂を使う。この鍛冶場にあるポンチョロはこの鍛接が剥がれた状態、またヒツの部分をタガネで切り取った状態でおかれていた。

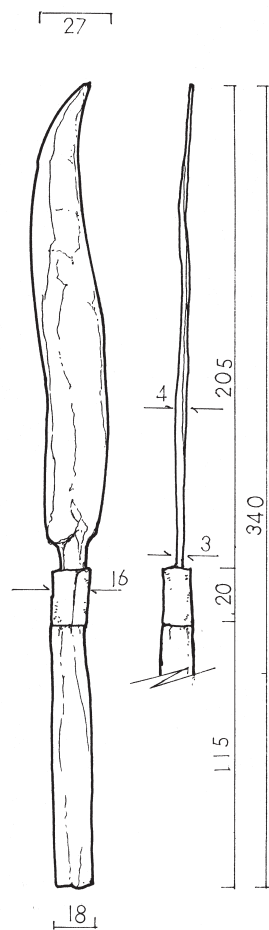


図 1.12-3 小刀

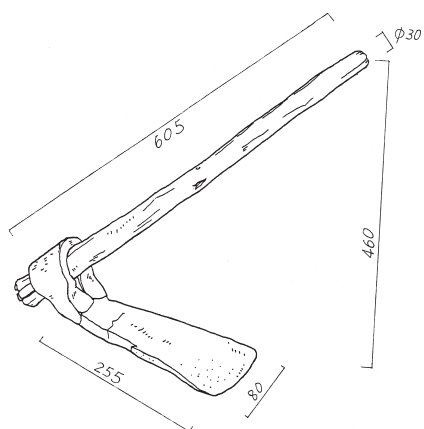


図 1.12-4 鋏(コダロ)

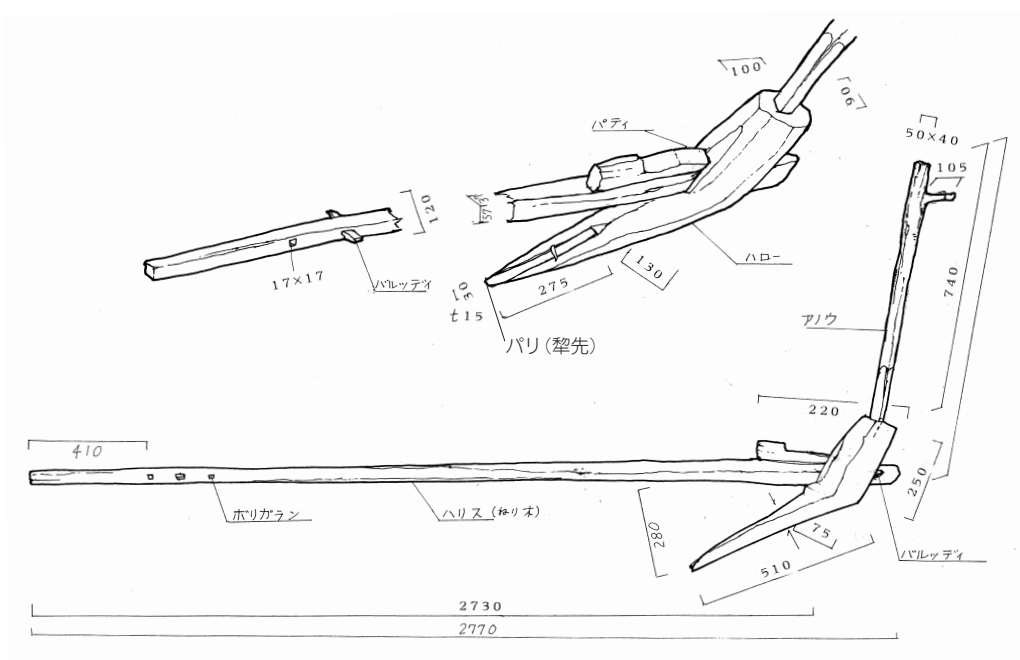


図 1.12-5 犁(ハロー) 耕地を耕起する(犁はチェットリ某家所有)  
鍛冶屋は犁先のバリを作成

この大型の犁は、2頭の牛・水牛に挽かせて使う。くびきは2頭の牛の肩に直接固定し、牛がより大きな索引力を出すことができるような形態になっている。このタイプの犁はねりぎが索引縄の役も兼ねるため、その長さはまず牛の胴体部分の長さ、それに犁先が牛に邪魔にならない索引しやすい長さをプラスしたものになる。従って、犁は長さ3m近くの大きなものになっている。

犁本体及び楔は木製であるが犁先部分にバリという幅3cm長さ40cmほどの細長い鉄の刃先が付いている。犁を牛に挽かせると、この細い犁先の刃であるバリが土壌を切り削り、犁の底部はその切り削った土壌をわきに押し退けていく。犁ですいたあとは犁底の幅だけの溝がついていく。



図 1.12-6 犁を挽かせる(写真はボカラの北西にある峠の村サランコットにて)



(2) チャハラ村の銅細工師 チャンドラ・バハドール(60才)



図 1.13 銅細工師の仕事小屋



図 1.14 銅を鎚で叩き延ばす



図 1.15 ゴム引布袋ファイゴ、羽口は鋼鉄を使用 1 対の袋を交互に送風



図 1.16 溶解焔炉と溶解用のファイゴの羽口

#### 銅を溶解する焔炉

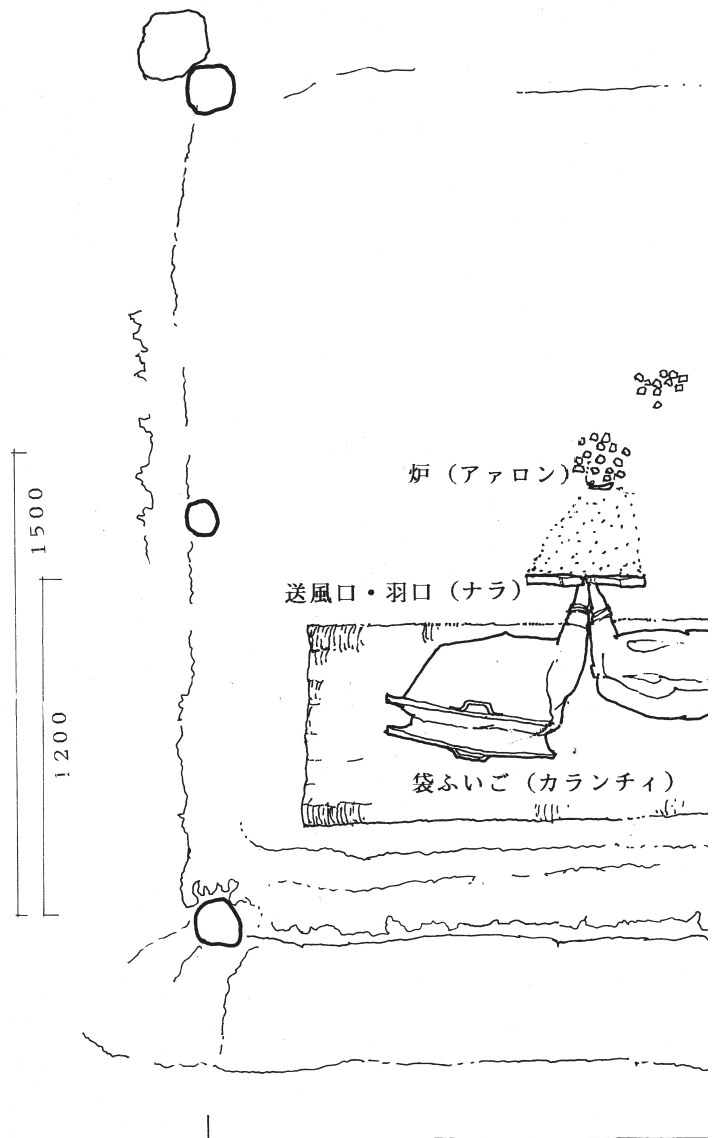
これらは赤土に牛糞を混ぜて作るものでわりと壊れやすいが、すぐ作り替えられる。奥にあるのがパリノ、溶解した銅の塊を作る型。500 g から 6 kg くらいまでの銅を溶かすことができるという。この炉の中には灰(台所灰)が入っている。

チャンドラ・バハドール銅細工師の仕事場平面図 図 1.17

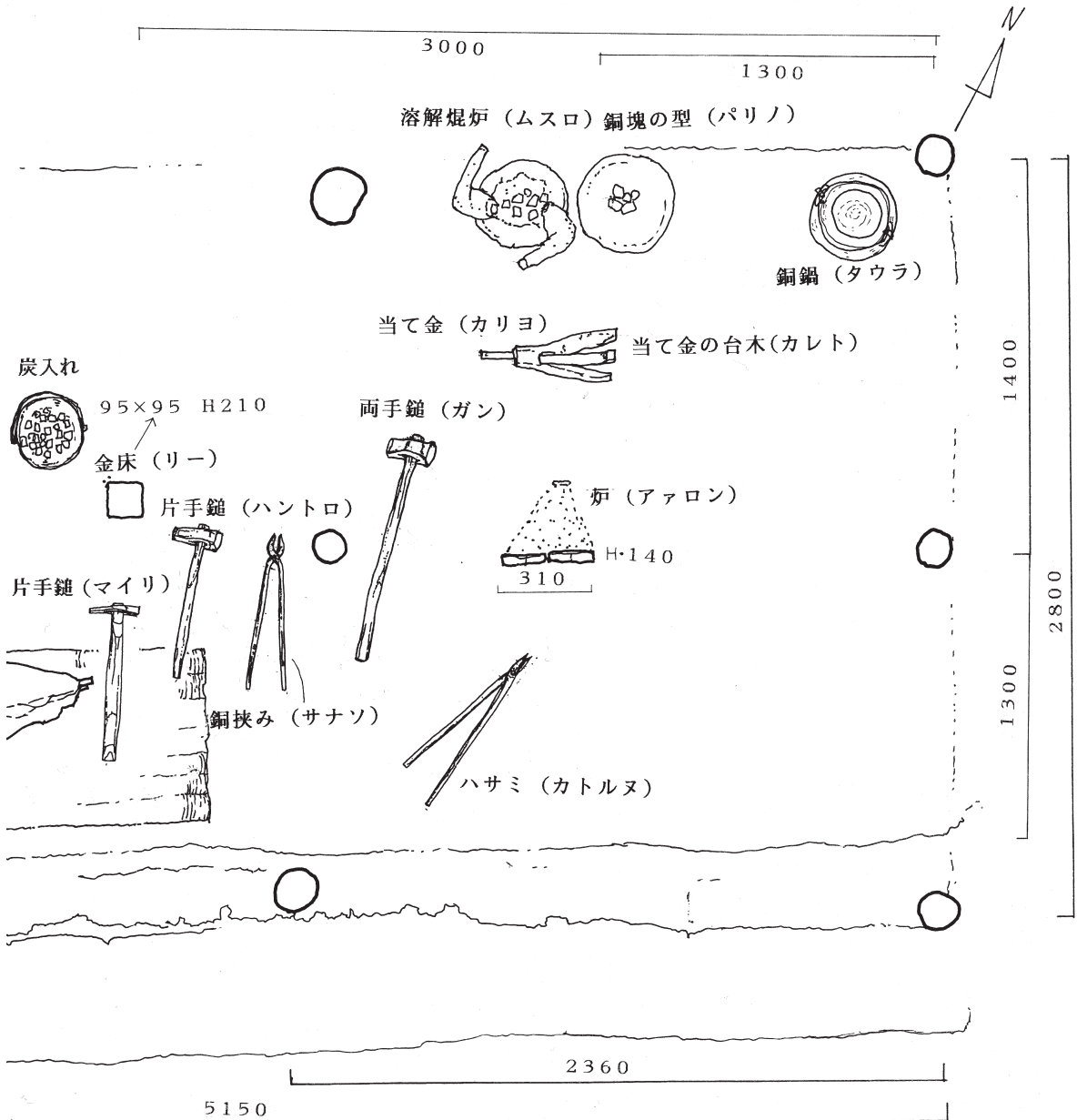
チャハラ Ward No. 1 で銅細工師をしているチャンドラ・バハドールの作業場はチャハラ村のバザールから 10 分くらい登った尾根筋に設けられている。草葺きで吹き抜けの簡単な掘立て小屋である。鍛造用の炉が2つと、銅塊の溶解焔炉のセットが置かれており、仕事場は共同のようである。ここでは銅細工をしている人達をタモト(タモトはネワールのタムラカールの省略名である)という。材料は古い鍋や水壺を溶かして使う。それらはチャハラバザールやアムラバスの店でも売っているし、タンセンまで買いに出ることもある。また売りにもくる。

夏(雨期)は自分の仕事場でタマコ(銅製品)を作る仕事のかたわら、年に4、5日から多いときは1か月ほど他の村々をまわって仕事をすることもある。いわゆる出職といわれるもので、出職先の村々はサマデ、カンシエル、ポレナ、シャンドップ、ダワダテなどで、自分の家の畑仕事のない冬(乾季)に出る。出職仕事の多くは修理である。でかける際には、金床、ナラ(送風口)、ムスロ(溶解焔炉)、パリノ(溶解した銅塊を作る型)以外の修理道具はひと揃いもって出る。

チャハラ村ではタモトは18軒あるが、他の大工の賃仕事に付く人



やインドに出稼ぎにでている人もいて、現在実際に銅細工をしているタモトは5軒のみである。

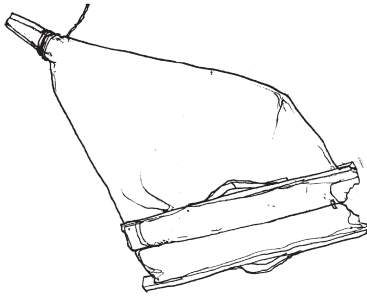




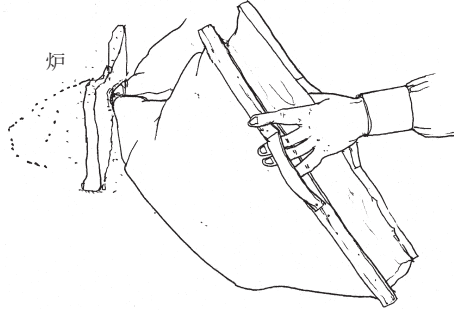
チャンドラ・バハドール銅細工師の細工道具 図 1.18

袋ふいご(カランチイ)

車の幌に使っていたものかと思われるう  
ゴム引の布でつくった袋轆

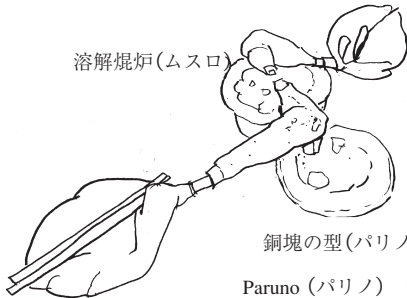


一対の袋フイゴを交互に使って  
送風する。



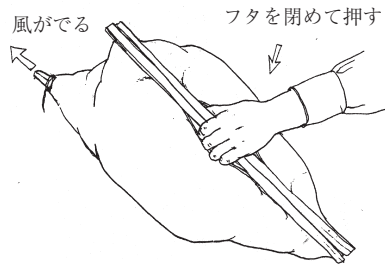
タマ(銅)を溶解するための焔炉。  
赤土に牛糞を混ぜて練ってつくったものですぐに  
壊れる。やっているうちに壊れたが、簡単につくる  
ことができるので気に入らない。

溶解焔炉(ムスロ)

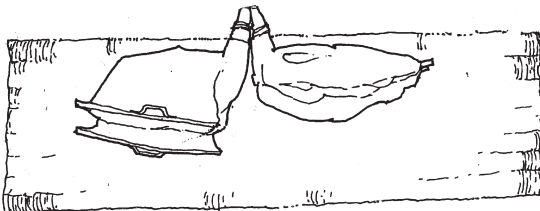


銅塊の型(バリノ)

Paruno (バリノ) 溶解した銅を入れて銅の塊をつくる型。  
500 g から 6 kg くらいまでの銅を溶かすことができるとい  
う。中にはカラニ(灰)がはいっている。  
灰は台所灰である。

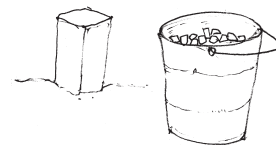


ふいごと菰(敷物)



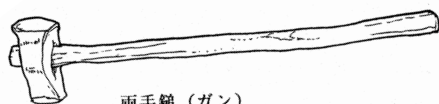
金床(リー)

炭入れ

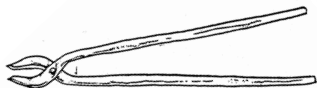




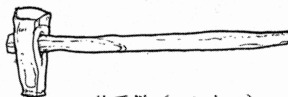
当て金 (カリヨ)  
 当て金の台木 (カレト)



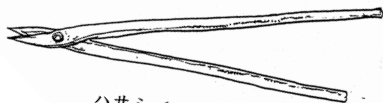
両手鎚 (ガン)  
 銅塊を金床にのせて叩き延ばすために用いる槌



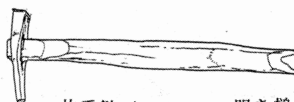
金箸 (サナソ)  
 銅挟み。熱した銅を挟む挟み



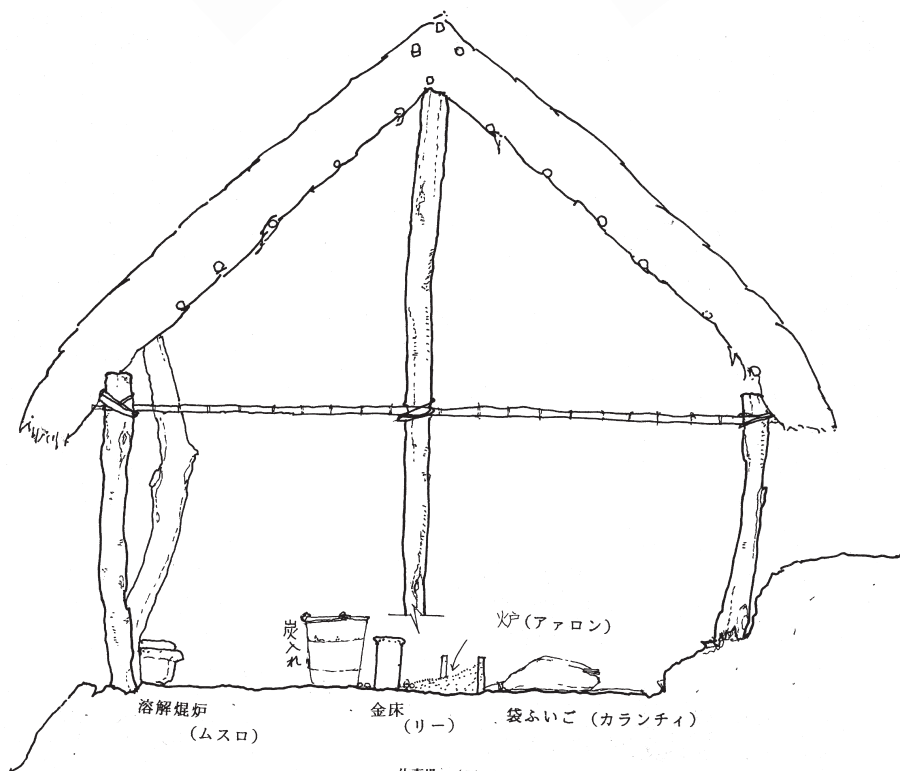
片手鎚 (ハントロ)  
 銅塊を延ばすのに用いる金槌



ハサミ (カトルヌ) 銅を切る挟み



片手鎚 (マイリ) 叩き槌



仕事場 (西面)

(3) チャハラ村のチェットリの生活用具(図 1.19～28)



図 1.19 3階屋根裏のトウモロコシ 四方にかなりの量が吊されている この一部は鍬や鎌の修理代価として鍛冶屋に渡す



図 1.20 1階の食器棚 金属製が多い。



図 1.21 炉ばた 我々のために紅茶を入れる

表 1-1 チェットリ某家の生活用具機能別分類表

民具の機能要素	点数	民具の機能要素	点数
1 狩猟用具	0	11 灯火、暖房用具	1
2 漁猟用具	0	12 着用具	6 + ? (内靴は4足)
3 畜産用具	2	13 容姿用具	2
4 養蚕用具	0	14 紡織編用具	0
5 農耕用具	7	15 切截用具	2
5 脱穀調整用具	8	16 加工用具	0
食料加工用具	3	17 計測用具	0
6 煮焼蒸用具	12 (内煮る 10)	18 意思伝達用具	0
7 食用調理・食用具	36	19 玩具、遊戯、娯楽用具	0
8 容器、包装用具	25	20 信仰、呪術用具	27
9 運搬、交通用具	5 (2は畜産と重複)	その他 ラジオ	1
10 住用具	13		

道具の全数量は 161 点(プラス  $\alpha$ ) (衣類、トランクの中のもの、お金などは除く)。

### 暮らしをとりまく道具と素材としての金属の位置

このむらの農家ではどれほどの道具を使って暮らしているのだろうか、またその道具の中で鍛冶屋や銅細工職人の作った金属製の道具はどれほどあるのだろうか。ここでは前述した鍛冶屋のいるむらに住むチェットリ家の例をあげる。この家は女家族 3 人で、男手はない。ここでは 3 階建の家の中を全部(衣類、トランクの中、お金以外)見せてもらうことができた。以下にこの家で使われていた道具類を図示し、表 3.1 はこの家で使われている道具の用途を機能別に分類し、その数量を示したものである。また表 3.2 は個々の道具の用途がどのような機能をもっているのか分類し、さらに材料ごとにブロックに分けて示した。(道具の機能別分類については『民具学の提唱』宮本常一著 未来社刊を参照)

表 1-2 チェトリ某家の生活用具機能別分類表(表 1-1 と照合する)

チェトリの家の道具

\* 名称の( )はその土地で呼ばれている呼称

置場所	道具名	数量	道具の機能		使用法	材料	
一 階	木壺	1	容器	入れる	草を刈る		
	上着	?	着用具	着る			
	ズボン	?	着用具	着る			
	鎌 (ハンシャ)	1	切截	切る			
	神様の絵	8	信仰用具	祈る			
	ラジオ	1			水や紅茶を飲む	ガラス	
	コップ (グラス)	3	食関係	食べる			
	鏡	1	容姿用具	装う		ガラス	
	皿 (サルコパール)	1	食関係	食べる		サラソージュの木の葉	
	ポリバケツ	3	容器	入れる・運ぶ		プラスチック	
	プラ容器 (プラスチック・バルティ)	1	食関係	入れる		プラスチック	
	容器 (ディッパ)	2	食関係	入れる	水・牛乳入れ	プラスチック	
	容器 (ゾーク)	1	食関係	入れる	水入れ、モヒ入れ	プラスチック	
	プラ容器 (プラスチック・ギャレ)	1	食関係	入れる	水入れ	プラスチック	
	すり石 (ロール)	1	食関係	調製	穀類などを潰す石	石(丸状)	
	すり石皿 (スロット)	1	食関係	調製	穀類などを潰す石皿	石(平)	
	すり石台 (ルンガ)	1	食関係	調製	穀類などを潰す石皿の台	石(平)	
	石臼	1	調製	調製	穀類を粉に挽く	石・土	
	鶏籠 (背負いかご利用)	2	養鶏用具	飼う		竹	
	丸箕 (スツパ)	4	脱穀調製		粃の調製や容器	竹	
	竹籠 (ダーリ)	2	容器	入れる	粉などを入れる	竹	
	すのこ	1	住用具	覆う	籾入れの覆い	竹	
	火吹き棒	1	住用具		火を起す	竹	
	雨合羽	2	着用具	被る		竹・木の葉	
	靴	4	着用具	履く	運動靴	布・ゴム他	
	こまざらえ	1	農耕用具	耕す		木	
	くびき	1	農耕用具	犁の付属品	犁を牛につなぐ	木	
	縄	1	耕作の補助	犁の付属品	牛に挽かせる農具の縄	木	
	ベッド (バラ)	1	住用具	寝る	寝床	木	
	石臼の箒	1	調製	調製	石臼の掃除	藁	
	負い縄	3	梱包・運搬	包む・運ぶ	荷を背負う際に使う	藁	
	蓆	4	住用具	座る、覆う	敷物、籾入れの覆い	藁	
	円座	2	住用具	座る		藁	
	フライパン	1	食関係	炒める	おかずを作る	アルミ	金属
	鍋・取手付き	1	食関係	煮る		アルミ	金属
	鍋 (ツートロビー)	1	食関係	煮る	御飯を炊くか?	アルミ?	金属
	鍋 (カライ)	2	容器	入れる	床塗り土入れ	アルミ?	金属
	汁杓子 (ダール)	2	食関係	もの混ぜ	ダールスープ用	アルミか真鍮	金属
	飯杓子 (ダール・先平)	1	食関係	もの混ぜ	御飯用	アルミか真鍮	金属

置場所	道具名	数量	道具の機能		使用法	材料	
一階	鍋 (カソリコソ)	5	食関係	煮る	御飯を炊く	アルミか真鍮	金属
	水壺 (小) (アンコーラ)	3	食関係	入れる	水入れ	アルミか真鍮	金属
	椀 (コチョウラ)	6	食関係	食べる	カレーのスープ入れ	ステンレス	金属
	平皿 (クリー)	1	食関係	食べる	祭りの時に使用	ステンレス	金属
	スプーン	5	食関係	もの混ぜ	杓子の代わり	ステンレス	金属
	高圧釜	1	食関係	煮る	タルパタニ (豆) を煮る	ステンレス	金属
	鍋 (タペイス)	1	食関係	煮る		ステンレス	金属
	平皿 (タール)	12	食関係	食べる		ステンレス	金属
	コップ (グラス)	1	食関係	食べる	スプーン立て	ステンレス	金属
	コップ (グラス)	4	食関係	食べる	水や紅茶を飲む	ステンレス	金属
	容器 (ゾーク)	1	食関係	入れる	水入れ、モヒ入れ	ステンレス	金属
	椀 (タマウラ)	1	食関係	食べる		真鍮	金属
	ランプ	1	灯火用具	点す	灯火	真鍮	金属
	鍋 (タウラ)	2	容器	入れる	濯ぎ後の水入れ	銅	金属
	水壺 (ガグリ)	4	食関係	入れる・運ぶ	水入れ	銅 (肩丸)、真鍮 (肩角)	金属 (鉄)
	犁 (バリ)	1	農耕用具	耕す	耕地をすきおこす	鉄・木	金属 (鉄)
	鍋 (カライ)	1	食関係	炒める・煮る	おかずを作る	鉄	金属 (鉄)
	鍋・蓋付 (カライ)	1	食関係	煮る	牛乳を暖める	鉄	金属 (鉄)
	五徳 (オダン) 炉用	1	住用具	調理・暖	炉に置き鍋などをのせる台	鉄	金属 (鉄)
	鍬 (コダロ)	3	農耕	耕す	田や畑を耕す	鉄・木	金属 (鉄)
	斧 (ボンチョロ)	1	切截	切る	木を切る	鉄	金属 (鉄)
	火箸	1	住用具		炉の焚き木を挟む	鉄?	金属
	ベッド (パラン)・ふとんセット	1	住用具			木、綿	
二階	丸箕 (スッパ)	1	脱穀調製		粃の調製や容器	竹	
	木壺 (テキ)	1	食料加工		乳脂の分離抽出	木	
	竹籠 (ダーリ)	3	容器	入れる	穀物の粉入れ	竹	
	ベッド (パラン)	1	住用具	寝る	寝床	木	
	衣類	2	着用具	着る		木綿	
	傘	1	容姿用具	装う		綿	
	神様の絵	19	信仰用具	祈る		紙	
三階	竹籠	4	容器	入れる	モロコシ入れ	竹	
	木壺	4	容器	入れる		木	
	布袋	3	容器	入れる	モロコシ入れ	布	
	石油缶	1	容器	入れる	穀物入れ	アルミ	金属
	円座	1	住用具	座る		藁	
	計	164点					

金属 65 + 1 (?) 内訳ステン 32, アルミ or シンチュウ 16, シンチュウ 2, 銅 6, 鉄 9

上記の中で食に関わるもの 68 点

道具の機能別分類については、『民具学の提唱』(宮本常一著未来社刊)を参照



道具の総数量の8割方が1階の部屋に置かれている。1階の炉のあるひと間の部屋で人は憩い、調理をし食事をする。また炉で暖をとり、その炉には五徳が埋め込まれて煮炊きもされる。この家には炉以外に竈もある。1階の台所兼居間には食用・調理用具はもちろん鍬や鎌や斧、そして犁のくびき縄などほとんどの生産生活用具が収納されている。また、夜ともなればその一角は昼間外に出していた鶏、また山羊や豚を飼う家では、その寝場所にもなる。

食器の置き棚板は壁に取付けられているが戸棚というものはない。従って部屋に入れば、使う道具は衣類以外は皆そのままの状態で見える。1階にある道具は金属器が目につく。道具の全数量164(プラス $\alpha$ )点の中で金属製のものは66点と約4割を占め、その大半が食用具、調理用具であり、のこりは容器、農耕用具、切截用具などになる。

道具の金属材料全般をみるとステンレス製が一番多く、次いでアルミ・真鍮製、そして鉄製、銅製の順となる。

皿やコップなどの食用具は町工場でプレス加工されたステンレス製のもの、アルミ製が多い。しかし、その中に使い捨てのサラソージュの葉の皿も健在である。

これらの金属器の中で鉄製は、炉と竈にある大型の五徳2つ、おかずを作る煮炊き用の鍋2つと鍬3丁、斧1丁そして鎌2丁だけである。この中で鋳物の鍋以外はこのむらの鍛冶屋に作ってもらった。そして食器、水入れの壺や煮炊き用の鍋などは銅の合金や真鍮で作られたものが多い。銅製のタウラという平鍋は、この家では水入れに使っているが、このむらではタモト(あるいはトマト)という銅細工師によって作られる。銅細工の作った鍋は煮物に、鍛冶屋の作った鉄鍋は油を使った炒め煮用にと使い分けられている例が多い。この家の食に関わる道具からは、蒸すという調理法はみえない。

このあたりでは家の内外にとくに炊事場というものはない。チャハラ村は水が少なく、家の多くは水壺を背にあるいは腰で抱えて水場まで何十分かの距離を歩いて汲みにいかなければならない。それも時間給水である。水道も電気もまだ引かれていない。

きれいな水をいれる水壺も、食器を濯いだ汚れた水入れ用の鍋(タウラ)も1階の台所兼居間におかれ、食器は水壺のきれいな水を入れてすすぎ洗いし、すすいだ水は専用のタウラに捨てて。この水は飼料桶に移し牛や豚や山羊の飲料水に用いるという具合に、水を無駄にしない配慮がなされている。そういう水が少ない所で、金属器が灰のアクを使ってピカピカに磨かれているのが印象的である。これらの金属製の食器が多い理由の一つに、他の地域では結婚などの祝いごとの際に贈物として貰う習慣があるという話を聞いたが、チャハラ村では金属器がいつの頃からどのような理由で今の状態にあるのか、まだ調べていない。

1階の玄関にあたる場所にはトウモロコシやシコクビエを挽く石臼・粉挽き臼がおかれている。

またこの家では陶磁器はみない。他に尋ねた何軒かの家でもロキシー(酒)を作る道具の素焼き陶器が1点だけあった。また木器は刳もので、桶はみない。

チェットリ某家の1階の民具 (図 1.22~26) (ベッドふとんは省略)

〔凡例〕 但し金属器のみ	
アルミ、真鍮	△
ステンレス	▲
銅	◎
鉄	●

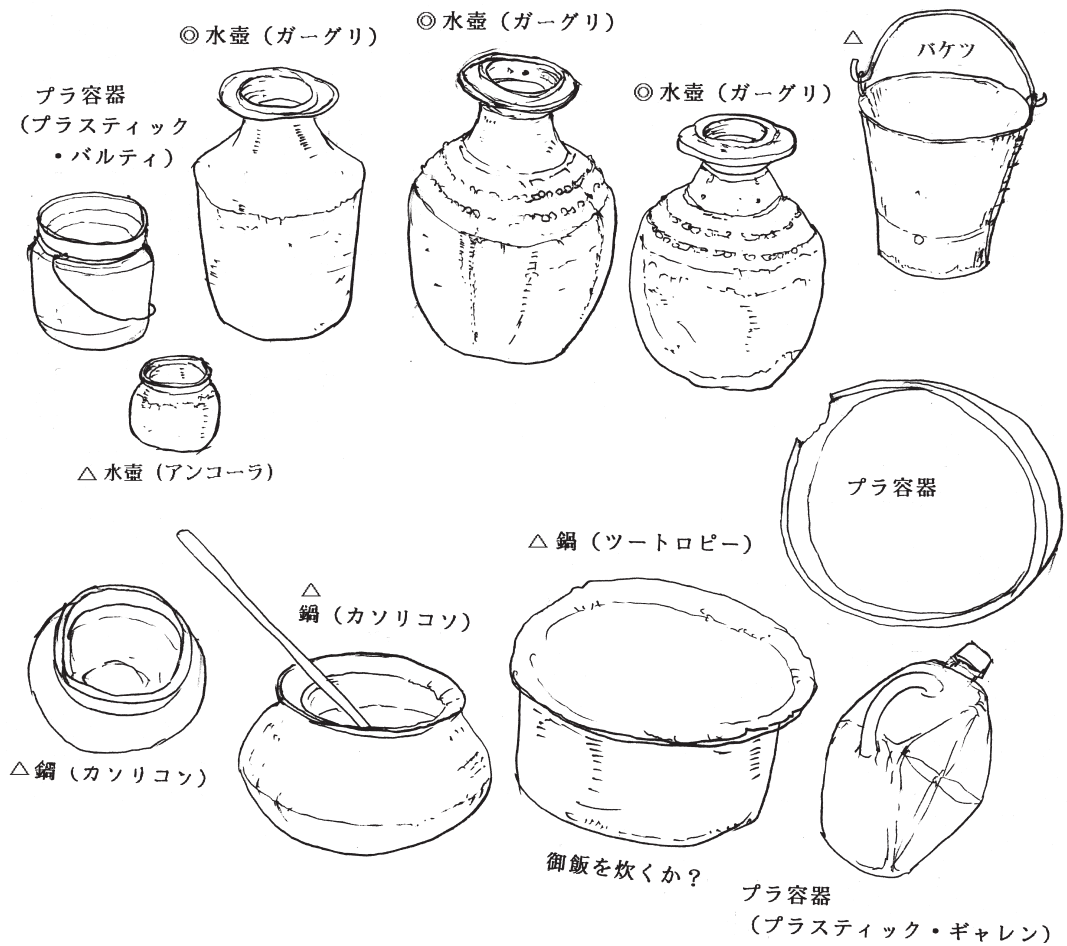


図 1.22 チェットリ某家の1階の民具図 水壺、鍋など





図 1.24 チェットリ某家の 1 階の民具図 炉周辺と二階への階段の下に置かれた民具

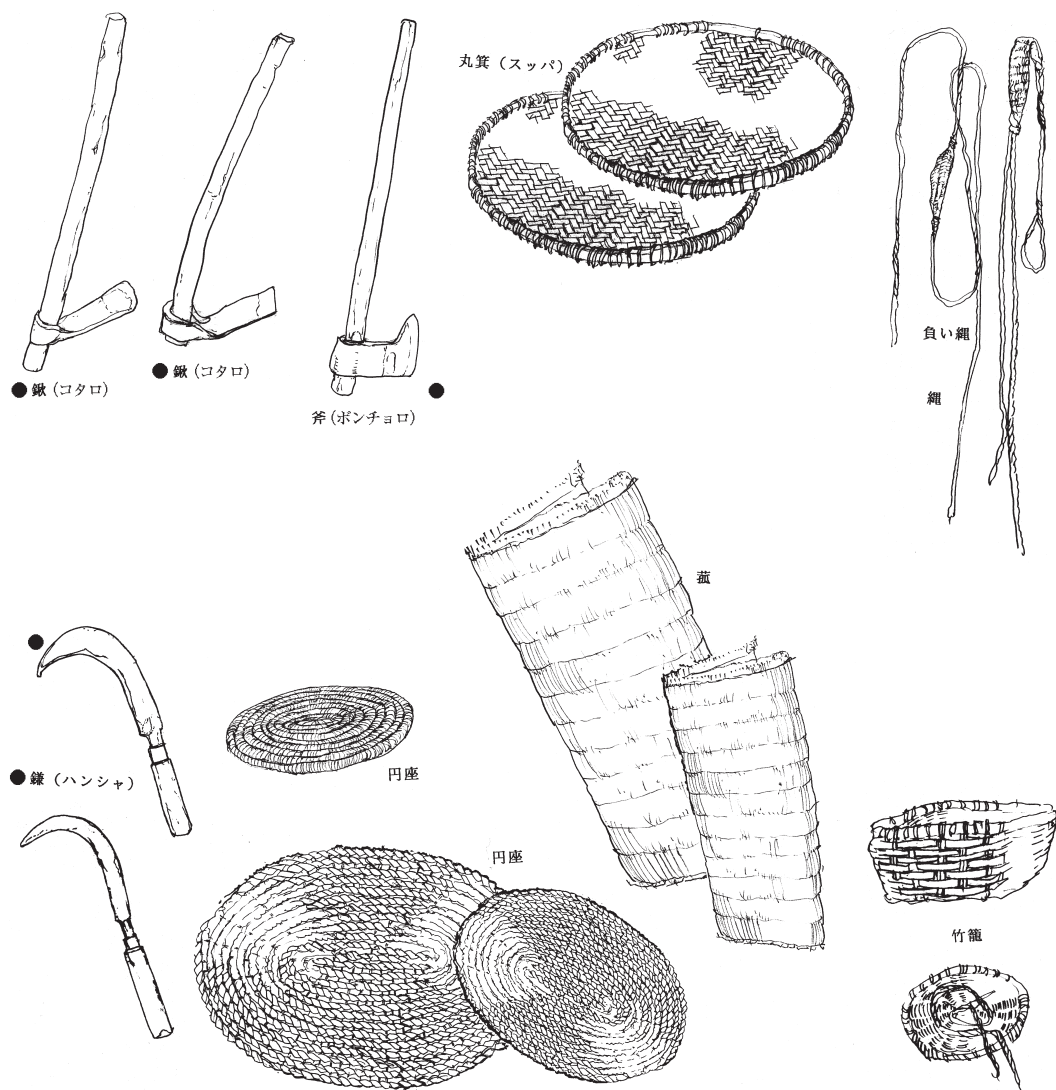


図 1.25 チェットリ某家の 1 階の民具図 生産にかかわるものや住用具



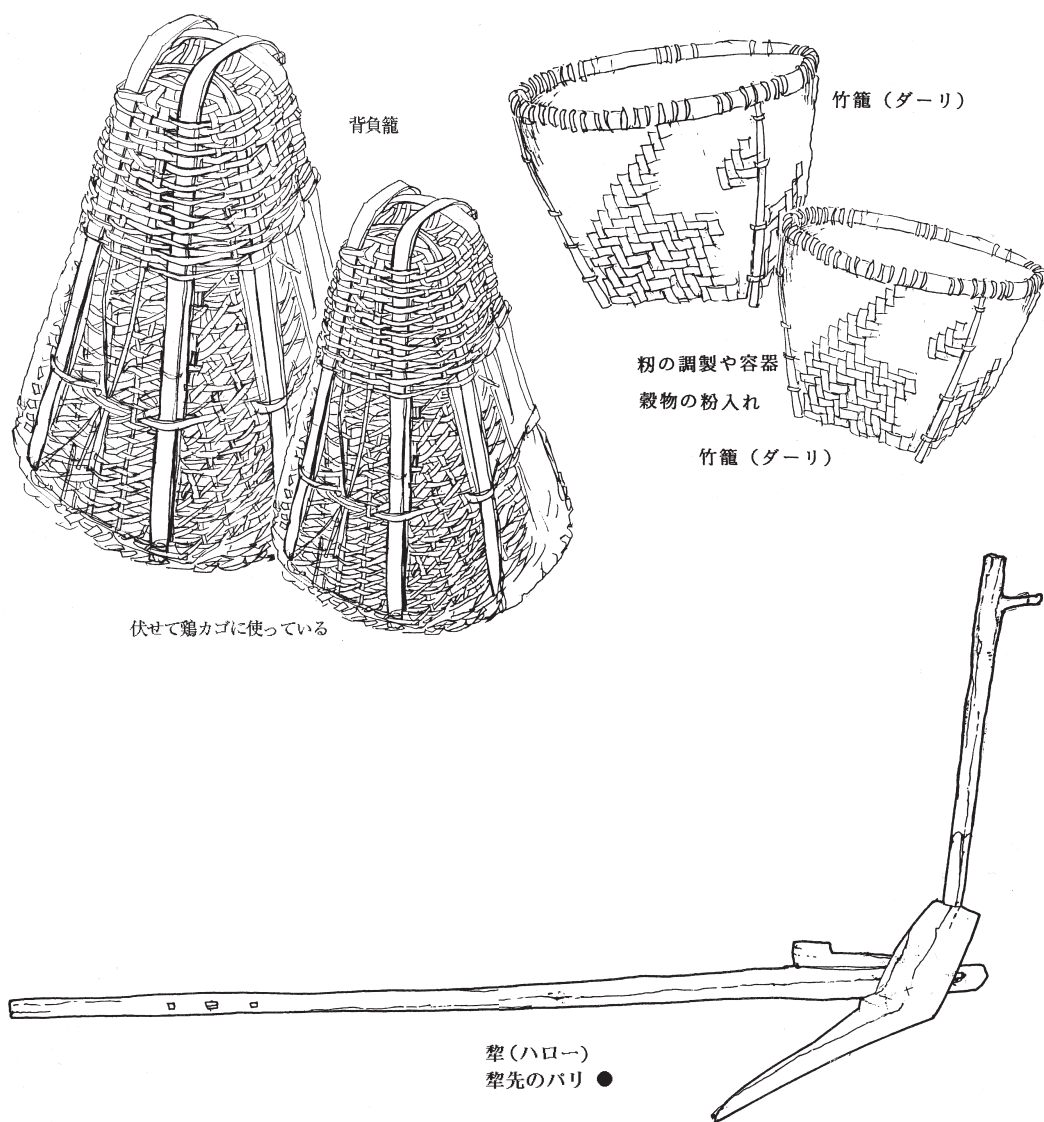


図 1.26 チェットリ某家の 1 階の民具図 犁とかご類

2 階の部屋の民具 (図 1.27) (寝室にあるベット・ふとん類は省略)

2 階は 3 部屋に分割され両端は寝室で、中間の空間は牛乳を乳脂を分離抽出する木壺、そして石臼で挽いたトウモロコシをひいた粉類が置かれている。

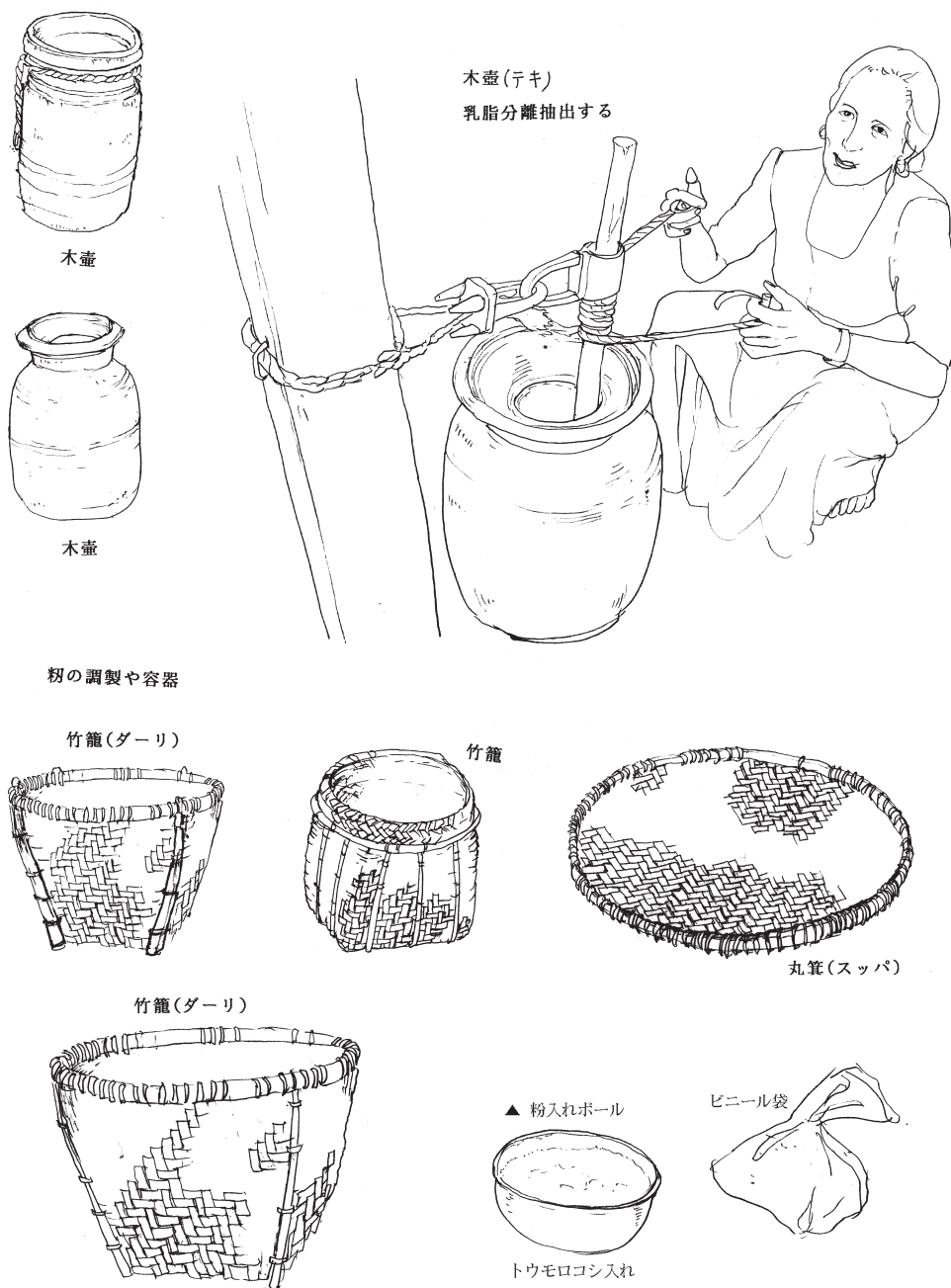


図 1.27 チェットリ某家の 2 階の部屋の民具

### 3階の部屋の民具 (図 1.28)

3階は穀類(その多くがトウモロコシであった)の乾燥及び貯蔵のための部屋である。部屋の四隅にトウモロコシが吊され保存されている。このトウモロコシが鍛冶屋に鋏や鎌や斧などの鉄製品を修理してもらうための代価となる。ここに置かれた道具はほとんど使われていない。

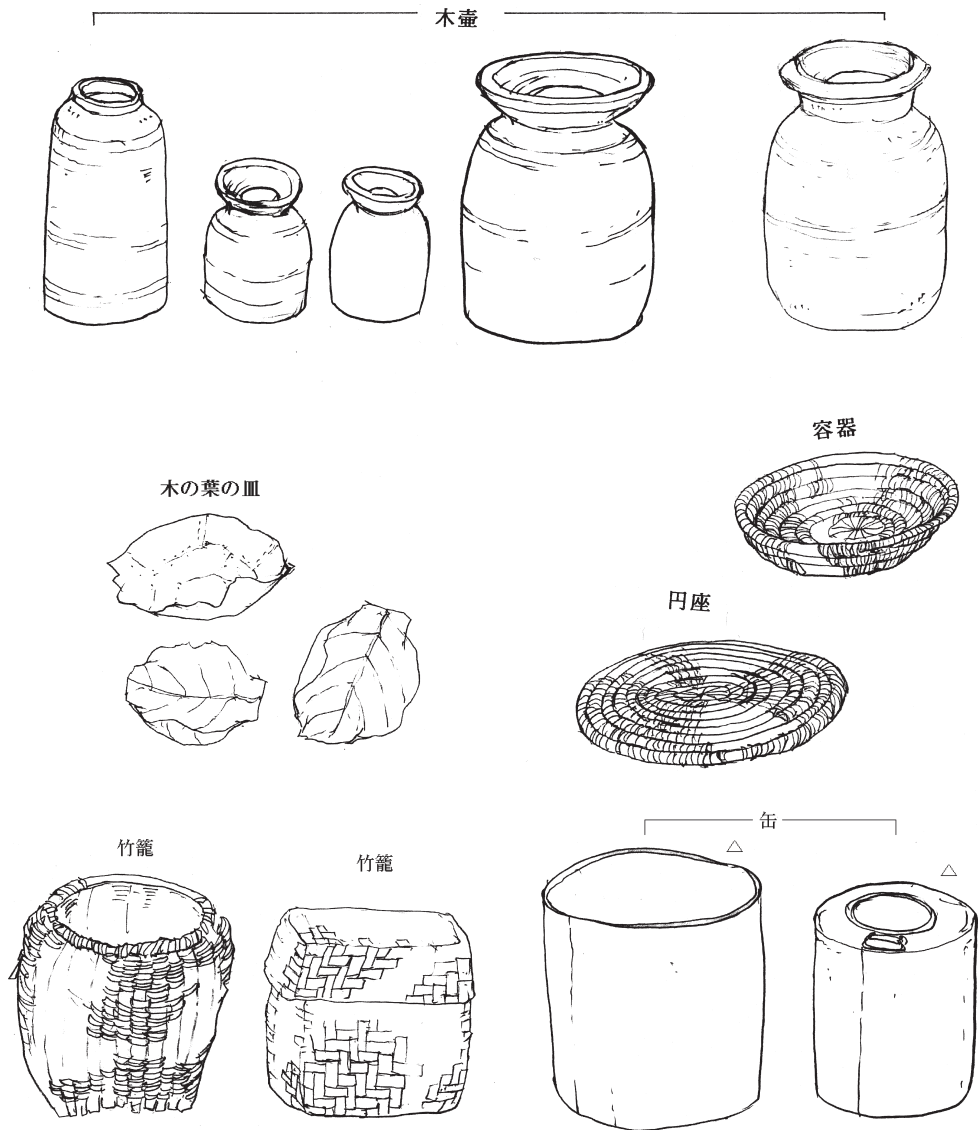


図 1.28 チェットリ某家の3階の民具

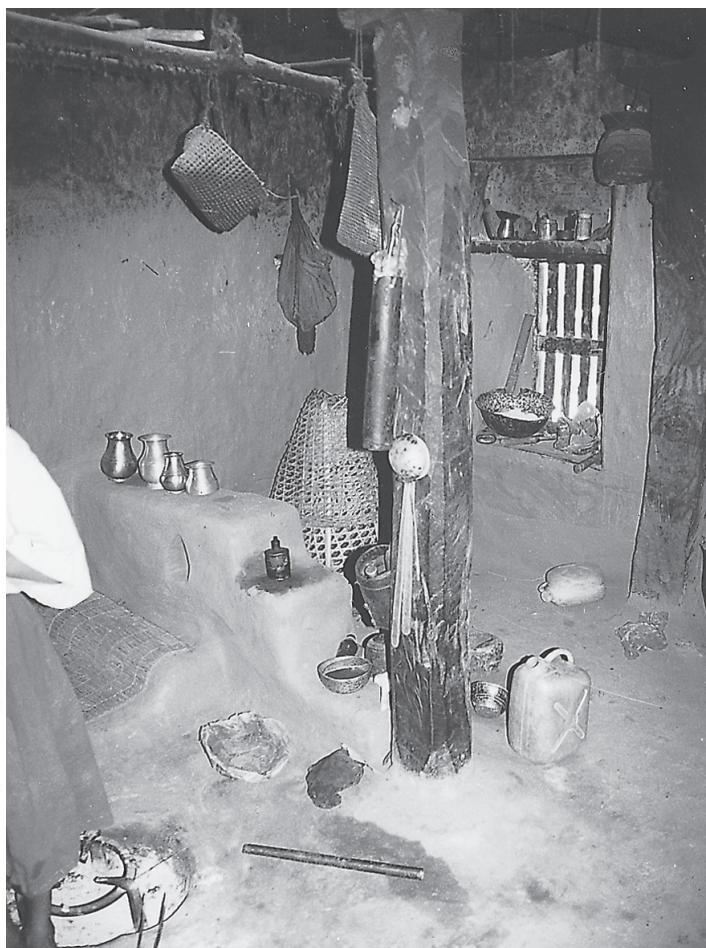


図 1.29 鍛冶屋の家の 1 階  
 炉の付近  
 下の方の棒は火吹き その上は木の葉の皿 金属器の水つぼ 奥の竹かごは鶏カゴである



鍛冶屋ダン・バハドールの家の中

鍛冶屋の家の中の道具は、農家であるチェットリの家と比べると数は少ないが、1 階の食器や煮炊きの鍋、容器などをみるとやはり金属器の占める割合が多い。また金属器の中で鉄製の占める割合は、チェットリの家のある方と、さほど違いはない。それに使い捨てのサラソージュの葉の皿もよく使われている。

図 1.30 鍛冶屋の家の 1 階 食器と水壺



(4) チャハラ村バフン某家の鉄製道具 (図1.31～33)

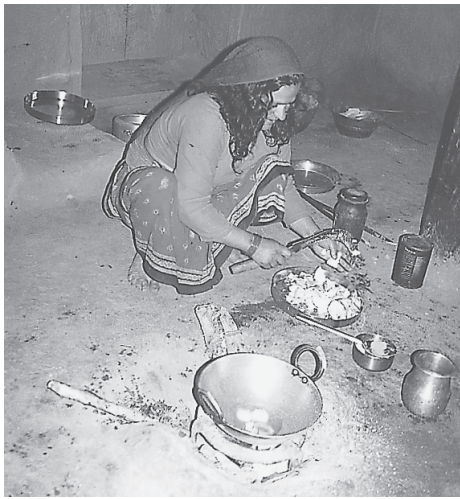


図 1.31 1階の炉で昼食のカレー作り 材料の芋(山芋系)の皮剥きも切るのもハンシャ(鎌)



図 1.33 1階の台所 水壺と平鍋 後ろの方に 鍬、斧が置かれている

一つの道具を何種類もの用途に使い分ける

ここでも台所に置かれている道具の、金属器そしてその中に占める鉄器の割合は前述のチェットリ某家、鍛冶屋の家とそのあり方は変わらない。刃物といえば鎌の他に木を切るボンチョロという斧だけである。鍬、鎌、斧はそれぞれ大小はあるが、型の種類は少ない。

しかし、この村の鍬や鎌の使用頻度が低いわけではない。耕作は牛や水牛に犁を引かせ、鍬

で打ち起こすといった手作業に頼っている。そうして耕地はチャハラ村の山の頂きまで拓かれている。また、たいていの家では牛や水牛や豚を飼い、その飼料の草刈りにもかなりの労力をさかなければならず、鎌の使用頻度も高いのである。野良仕事の行き帰りにであう人は必ずといってよいほど鎌を手にもち腰にさしている。日々の食事の煮炊き、暖房は炉に頼るわけで、燃料の木々を切る頻度も高い。チャハラ村は一つの道具を何種類もの用途に使い分ける地域なのだろう。鎌は草を刈り、イモ(山芋系)の皮を剥き、切り、調理に使っている。前に紹介した家々でも調理用の日本という包丁形態の刃物は見ない。

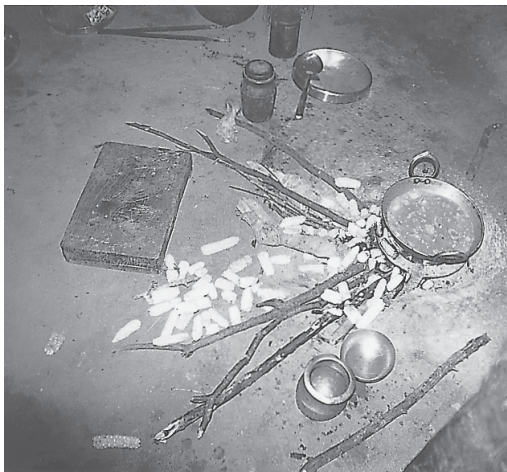


図 1.32 炉の五徳にかけられた鍋のカレーが煮えてきた 主婦は腰を下ろしたまま調理する 左上の四角いまな板のようなものは低い腰掛けである 手前は真鍮製の水壺





## 2. ポカラ・ビムセン通りの金物屋と鍛冶屋

### (1) ビムセン通りの金物屋

図 2.1 ポカラ・ビムセン通りの立面図

ビムセン通りの入り口には大きな祠が祀られている。そこから見通すこの通りに金物屋が集中したのは、5 年ほど前の話である。現在この通りの片側だけでもその家並の 8 割の 10 軒が金物屋をしている。

この通りで最も古い金物屋は 80～85 年前、現在の当主の 2 代前がカトマンズからこのポカラに移り住み商いを始めた。移り住んだ初めの頃はタムラカールの作った銅器だけをを仕入れて商売していたが、25 年前からは鉄製品もあつかうようになり、さらに経営を拡大し 15 年前からは銅器の製造も行うようになったという。銅器作りのタムラカールは古くからポカラに移住してきており、銅器を作っていた。しかし、現在雇っている職人はカミ（鍛冶屋）である。ここではタムラカールもカミを雇って銅器を作っている者が多い。銅器は水壺に代表されるが、水壺は壺の肩が角ばっているものと、丸みをなしているものの 2 種類がある。肩が角ばっている水壺は腰にかけて抱えるようにして運び、丸い水壺——これは腰では支えにくい——は籠にいらてはこぶ。

食器、及び水入れ鍋などの銅器がもっとも売れる時期というのは、乾季の結婚式シーズンである。水壺や銅鍋の銅製品は結婚祝いの重要な贈物となっている。ポカラはこのあたり最大のバザールで、この町だけでなく奥地の村々から買物客がくるという。

ポカラはネパール中西部最大の都市である。古くからチベットとインドを結ぶ交易の拠点として栄え、商業活動は盛んで金物屋も多く軒を並べている。古くからの金物屋は旧市街に多く、ここでは主として銅器が商われている。我々が調査したビムセン通りは、比較的近年に整備さ