わがまち矢野のいま昔

~伝統産業「髢(かもじ)づくり」と「かき船」を中心に~ 講師「発喜会」会長 楠精洲 先生

矢野の伝統産業「かもじ」つくり

(1) 鬆 (かもじ) とは

女性が髪型をととのえるために、中に入れこんだり添えたりする髪の毛をいう。

矢野「髢」の創始者(創業伝承による) (2)

江戸時代初期、寛永年間(1624~1643年) 大阪屋 (大官田) 吉兵衛

※墓石

(3) 製造方法(作業工程)

(・かもじの原料・・・「玉髪 (たまげ)」「毛たぼ」(抜け毛の廃物利用)

・油抜きをする・・・粘土(ひげ土、黄色土)、蒸し上げ

※かもじの里マップ(「ひげ土」土取り場)

解き揃える・・・マンガンに通し金櫛(かなぐし)で解きそろえる。 できあがった粗製品を「角紗」(かくさ)という。

※下職までの仕事は農家が副業として各製造業者から「玉髪」をあずかり

請負制度でおこなった。下職の仕事場を「ひげ納屋」という。



写

道具

写

・着色

- ① 染料釜にヘチマンを入れ蒸す。これにより黒色が濃厚となる。
- ② これにローハ (硫酸鉄) を割り入れて再び蒸す。着色止め。
- ③ 川水で洗い、土や塵を除去する。
- ④ 苛性ソーダにひたし光沢をつけ、消毒する
- ⑤ 川水で洗い、直射日光で乾燥させる。
- ⑥ 最後につづれを解き、数種類の長さの規格に揃える。(「引きじ」「抜きじ」)
- ・販路 日本各地のほか、欧米各国へ輸出

(4) 矢野髢 (かもじ) の歴史的なあゆみ

- ・1886年(明治19年)第1回国内勧業博覧会に、初めて髢を出品。
- ・1902年(明治35年)大阪府主催・第5回国内勧業博覧会にて、矢野のかもじは「全 国唯一」の名声を博す。
- ・1904年(明治40年)7月未曾有の大水害にみまわれる。「向う四ケ年の節約」の達し。 軽業は非常な苦境におちいる。 ※水害之碑
- ・1915年(大正 4年)第一次世界大戦により、軍需品や日用品の需要が激増し景気が 好転。中ごろより日本の輸出はすごい勢いで伸び始める。 この年5月、大官田吉兵衛が産業功労者として、県知事より追 賞される。これを機に10月、「髢之碑」を尾崎神社北麓に建設 し、除幕式が行われる。 ※髢之碑
- ・1917年ごろ 矢野の髢が最も名声を全国に高め隆盛を誇った時代であった。
- ・1921年(大正10年)ごろ 一時衰退していた髱業が回復。矢野髢市を開設する。<u>これより大正の末まで、全国生産量の7割を占めるにいたり、髱業界は全盛を極める。矢野の住民の八割近くが髱に関わっていたといわれる。</u>(※大正9年 戸数1223戸 男2645人、女2853人 計5498人)
- ・1922年(大正11年) 4月皇后陛下、本県工啓の際、台覧に供し五点お買い上げ。 <u>~このころより昭和12年ごろにかけて、</u>

賞状 銀杯

写

- · 1923年(大正12年) 関東大震災 久邇宮殿下、厳島神社御参拝の際、台覧に供す。 支那朝鮮貿易品展覧会に出品。
- ・1924年(大正13年) 京都市主催博覧会に出品。
- 1925年(大正14年) オカッパに帽子スタイルが当時の女性のトップモードとなる。
- ・1926年(大正15年) 皇太子殿下、中国行啓の際七点を台覧に供し四点お買い上げ。 ※「通知状」

資料

• 1927年(昭和 2年)金融大恐慌

東京博覧会、東亜勧業博覧会、岡山県物産品評会、福岡県主催 大日本勧業博覧会、広島県陳列館内生産品展覧会に出品。

- ・1929年(昭和 4年)広島市主催「昭和博覧会」にかもじ65点を出品。 朝鮮博覧会、中国四国五県大博覧会に出品。 しかし需要は大幅に減少。
- ・1930年(昭和 5年)11月、天皇陛下本県行幸の際、天覧に供し、二点お買い上げ。
- ・1931年(昭和 6年)北海道庁札幌市商工会議所主催、国産振興北海道拓殖博覧会に 出品。
- ・1933年(昭和 9年) 8月髢の洗浄場改築工事竣工。今でも、矢野橋の下、極楽橋の たもとに原型をとどめる。 ※かもじの洗い場 大阪府立貿易会館における全国特産品見本市に出品。
- ・1935年(昭和10年) 呉市主催国防産業博覧会、横浜市主催復興記念横浜大博覧会に 出品。
- 1936年(昭和11年) 博多築港記念大博覧会、富山市主催日満産業大博覧会、広島県 産業奨励館における広島県振興産業博覧会に出品。
- ・1937年(昭和12年) 東伏見宮妃殿下の台覧に供す。 日華事変勃発。日本髪の時代からパーマネント・ウエーブなど の断髪の洋風スタイルに移行。髢の需要が次第に減少していく。
- ・1939年(昭和14年)第二次世界大戦に突入。戦時体制となり、あらゆる物資が配給 制となる。生産に必要な、染料、石油、綿糸、カセイソーダ、 針金、釘、漆、速乾ニス、硫酸鉄、ヘチマンなどの入手が困難 となる。

・1941年(昭和16年)太平洋戦争はじまる。このあとも細々と生産は続けられるも、 戦争末期には完全な生産麻痺状態となる。

(昭和初期には、半製品の髢から、かつらの製造の技術の方にウエイトが移り始める。)

- 1945年(昭和20年)太平洋戦争終結
- 1952年(昭和27年) 4月 郷土産業としての髱業再興を祈願して「第1回かもじまつり」が中学校グランドで催される。
- ・1964年(昭和39年) ごろ 新型部分かつら(ヘアーピース) の需要高まる。製造業者30軒以上、内職者数1000人以上と推測される。
- ・1967年(昭和42年)ごろ 沈滞から一変して急激な活況を呈す。家内工業的な経営 から、会社組織に変わり経営規模も大型化してゆく。

~昭和40年代が戦後の髢産業の「黄金期」~

- ・1973年(昭和48年)石油ショック 大手メーカー進出や東南アジア方面の低賃金による廉価なものが出て、販売競争が熾烈化する。
- ・1975年(昭和50年)3月矢野町が広島市と合併。 低成長経済に突入し、髱産業も衰退。転業、廃業を余議無くされていく。
- ・1991年(平成 3年) 広島県が郷土広島の伝統的工芸品として「矢野かもじ」など 九品目を指定。
 - (5) 矢野「髢」の今・・・
 - ・洋かつら 「クスノキ」、「ゆうわ」
 - ガン患者への、かつらの寄付運動2001年医療用ウイッグ無料直営店KSNOK 'S (クスノクス) 6店

矢野の伝統産業「カキ(牡蠣)養殖とカキ船」

- (1) 矢野の海と澪(みよ)
- (2) かきの養殖法の変遷

いしましき

① 石蒔式養殖法 海中に岩石を投げ入れておき、カキのついた石を集めて干潟で養殖する。寛永年間(1624~44)に始まったといわれる。

じまき

- ② 地蒔式養殖法 カキを干潟の砂の上に直接置いて、生育を待って収穫する方法。
- ③ ひび立て養殖法 竹や雑木を干潟に立てカキを付着させ、 生育を待って収穫する方法。収穫までそのまま養殖する方法と、 途中でカキを落として地蒔養殖を行い収穫する方法がある。 17世紀初期から昭和初期まで約300年間おこなわれたと いわれる。
- ★矢野大井・和泉 (灘) 源蔵、寛永4年 (1627年) ひび立て養殖に成功「矢野かき」の祖

くいうちすいかほう かんいすいかほう

④ 杭打垂下法(簡易垂下法)

干潟に、高さ1m30~40cmの棚をつくり、 これに貝殻と竹の管を交互に通した連をぶらさげ、 カキを付着させ、生育を待って収穫する方法。 昭和初期から昭和30年ごろまで行われた。

いかだしきすいかほう

⑤ 筏式垂下法 干潟の棚ではなく、筏に、カキの種がついている貝殻と竹やビニールのなどの管を交互に通した連をぶらさげ、生育を待って収穫する方法。孟宗竹で作った筏は風や波に強く、製作費も安かったので昭和28年頃から普及し始めた。これにより、漁場の沖合化を可能にし、漁場面積が拡大、生産量も飛躍的に伸びた。

★ 矢野川河口(昭和30年ごろ~平成初年) 「筏」組み作業場・・・矢野川のしも手

※昭和25年頃 かきひび 大井一大浜海岸(かき筏になる前の風景)

★矢野川の水利用 ①農業用水(上流) ②生活用水(町中)

③産業用水(下流)

昔・・・上流での水車、かもじの洗い場、かき筏

(3) 矢野の「かき船」

「矢野浦のかき船の数は多く、その昔カモジ売りが全国を売り歩きながら、手引きをした物語」が伝わる。かもじの販売・行商で、各地の必要とする商品の情報を得ていたというのである。矢野のかきとかもじとの関連性は、密接であった。

- ・10月初旬秋祭り頃から翌年4月春半ば頃まで
- 乗組員(親方、船頭、船方、料理人、出前、給仕人等、 10人程度)



・明治以後から昭和の中期 やのかき船全盛期

大阪「吉兆」、「かき伊」、神戸「かき十」、和歌山「かき惣」、 倉敷「かき増」など

★ 転業 (業務替え)・廃業 ⇒ 船が陸 (おか) へあがる。

(4) かき料理のお品書き

段だ。但だし 巻きやき 志し 一希で御門 右ぎ コハ二人前以-四拾銭 参拾五3 参拾銭 弐拾五! 弐拾五! 弐拾五 弐拾五: 参拾銭 拾銭 弐拾銭 参拾銭 参拾銭 一人前へ 弐拾五 弐拾五2 (上之御) 銭 分が は

※戦前和歌山市で営業していた牡蠣船の品書額より

(5) かき船は今・・・

広島市中区

墨絵

(資料作成 矢野公民館)

この資料は、発喜会、楠精洲氏のご指導ご協力を得て、矢野公民館が作成したものです。

資料を作成するにあたり、以下の文書を参考、抜粋させていただきました。どうもありがとうございました。

- ・発喜会「発喜山」より「矢野かもじ考 武田敬造」、「かき船繁昌記 浜尾卓次」
- ・広島市郷土資料館「学習の手引き 第5号 かもじづくり」パンフレット
- ·広島市郷土資料館 資料解説書 第10集「牡蠣養殖」
- ・広島市郷土資料館「越中の人東林さんが食した広島カキ料理」パンフレット
- ・(財)広島市水産振興協会「かき養殖 海辺の教室」パンフレット
- ・発喜会「郷土史講座 第四回 矢野の産業(その2)かき・かき船 テキスト
- ・発喜会「今昔の感~矢野町今昔写真手帳~」