

5. 干瓢生産にみる歴史的風致

(1) はじめに

干瓢はふくべと呼ばれる夕顔の実を薄く細長く剥いて乾燥させたもので、現在では下野市の主要な特産品である。江戸時代、鳥居忠英が壬生藩に国替えとなり、領内の特産品とするために前領地である近江国おうみのくに水口藩（現在の滋賀県甲賀市）から夕顔の種子を取り寄せ、栽培を始めたと伝えられる。明治時代以後、本市の地質や気象が夕顔の実（ふくべ）に適していたことや栽培技術の向上、干瓢剥き機の発明や改良によって、当地域の干瓢生産量は増大し、全国有数の干瓢生産地となった。

本市を含む県南地域では、初夏の夕暮れに真っ白な夕顔の花が咲き乱れる畑の景観、夏の風物詩にもなっている夕顔の実（ふくべ）を剥くシュルシュルという音、農家の庭いっばいに干瓢が干される景観、そして干瓢を漂白する時の独特な香りが歴史的風致を形成している。

干瓢生産は、市内の農村地域のほぼ全域で行われており、当地域の近代以降の経済発展に貢献したのみでなく、夕顔の花が咲く畑と、干瓢を干す広い庭・保管するための石蔵などを備えた民家、干瓢干しの光景など、当地域を代表する文化的景観を創り出した。



干瓢農家と夕顔畑



夕顔畑と夕顔の実（ふくべ）



夕顔の実（ふくべ）を剥く様子（昭和初期）



農家の庭先に干された干瓢（昭和40年頃）

<国分寺町『国分寺町史 通史編』,2000,p.795>

(2) 干瓢の生産を生んだ自然的環境

干瓢の原料である夕顔の原産地はアフリカ・アジアの熱帯地方で、現在でも野生種が存在する。一般に夕顔等の瓢類^{ひさご}は、果実の外皮が堅くて軽く、容器を作るために栽培される。そのため、瓢類を食用とする国は、日本以外では韓国、中国、ペルーなどに限られる。その理由としては、一般に栽培される瓢類の多くが、その果肉に強い苦味をもっているためである。

夕顔の根は浅根性で横に広がるため、栽培には排水の良い軽い土が好ましい。そのため、沖積性土壌より関東ローム層に覆われた洪積台地が、夕顔栽培にとって適地となる。また、夏の夕立が、炎暑の中に育つ夕顔にとって恵みの雨となり、地表を冷やして暑さに弱い根を保護し、夕顔の生長に必要な水分を補給することができる。これらの好条件が重なり、本市周辺に干瓢生産が拡大した。

(3) 干瓢生産の歴史

干瓢生産の発祥の地は滋賀県で、近江の水口藩主が代々幕府や老中に献上していたほか、土産品としても珍重されていた。また、大阪では安土桃山時代後期から商品作物として生産が始められて以降、河内、摂津、江州、播州^{ばんしゅう}などで行われるようになった。江戸時代中期までに、栽培の中心は水口となったが、明治に入ると関西での栽培は減少し、明治20年(1887)頃にはみられなくなった。この頃、関東では栃木、茨城での干瓢生産が増加した。



「下野名産干瓢図解(甲冠筆)」
(推定：明治中期～末頃)



大正5年の刻銘がある干瓢剥き機

本市周辺における干瓢生産は、江戸時代中期に下野壬生藩の初代藩主となった鳥居忠英によりもたらされたと伝えられる。正徳2年(1712)に近江国水口から壬生に国替えとなった際に、壬生領内の特産品とするために前領地である水口木津から夕顔の種子を取り寄せ、栽培に成功したことにより、干瓢が生産されるようになったといわれている。明治中期～末頃に甲冠によって描かれた「下野名産干瓢図解」から少なくともこの頃には行われていたと考えられている。また、夕顔の実(ふくべ)を剥くために使用する道具の中には大正5年(1916)に購入したことを刻銘したものがあり、この頃には干瓢生産が行なわれていたことが分かっている。

現在、干瓢は、栃木県が全国生産量の98%を占めており、下野市は栃木県全体の約53%を占め、日本一の生産量を誇っている(出典：H26 農林水産省地域特産野菜生産状況調査)。

このように、干瓢生産が定着し、発達した要因としては下表の6点が挙げられる。

干瓢生産の定着と発達の要因①

1	土壌環境 :夕顔の根は、浅根性で横に広がるため排水の良い、軽い土を好む。そのため、沖積性土壌より関東ロームに覆われた洪積台地は、夕顔栽培にとって適地であった。
2	下野市の気象 :雷に伴う雨が炎暑の中に育つ夕顔にとって恵みの雨となり、地表を冷やして暑さに弱い根を保護し、夕顔の生長に必要な水分を補給した。
3	堆肥供給の環境 :平地林が多く落ち葉を集めやすいため、多量の落ち葉堆肥を畑に入れることができた。

干瓢生産の定着と発達要因②

4	栽培技術の向上 : 麦や陸稻との輪作や夕顔の株元にネギを植えることで連作被害を防いだり、同じ土地での連作を避けたり、麦や陸稻の間に干瓢を植えることにより春から夏にかけて風やアブラムシの飛来を防いだりするなど様々な栽培技術が発達した。
5	輸送の容易さ・長期間の保存が可能 : 乾物であるため輸送が容易であった。相場の値動きがあり投機的で現金収入が期待できた。戦後、漂白及び殺菌のための硫黄燻蒸法が食品衛生法により認められると長期保存(1~2年)が可能となったため、出荷量の調整ができるようになった。
6	農具の発明・改良 : 干瓢の製品化において重要な位置を占める干瓢剥き機の発明・改良が行われたため、加工の能率が向上した。

(4) 干瓢生産に関連する建造物

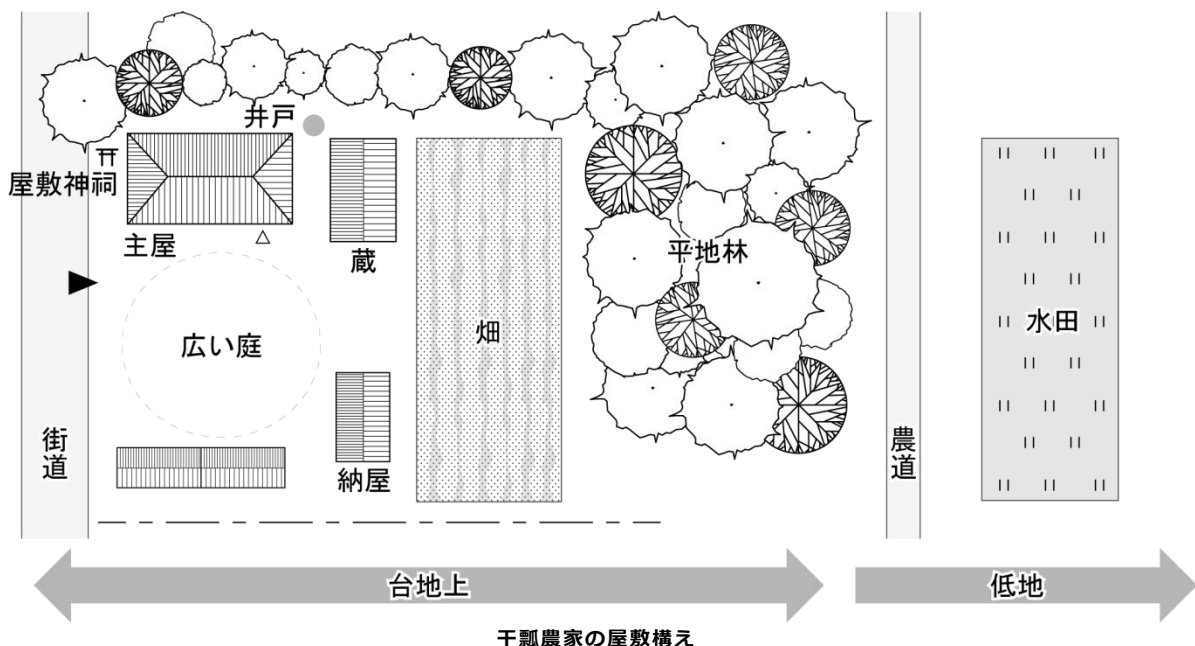
干瓢生産は市内全域の台地において行われ、生産の場である農家、原材料となる夕顔の栽培の場である夕顔畑、夕顔の栽培に必要な堆肥の原料となる落ち葉を供給する平地林などが一体となって干瓢生産に関連する環境として、文化的景観を形成している。

1) 干瓢生産農家の空間構成

干瓢生産に関する文化的景観を形成する主な構成要素として、堆肥の原料となる落ち葉を供給する平地林と夕顔畑、干瓢生産農家の建造物があげられる。生産農家は市内全域に分布するが、特に薬師寺地域と姿川の兩岸の台地上に集中しており、夕方に咲く白い夕顔の花や、農家の庭先に干されるすだれ簾のような干瓢を見ることができるとともに、干した干瓢の独特な香りを感じることができる。

干瓢生産農家の屋敷構えは、生活空間が農作業の場でもあるため、主屋を屋敷地のやや北寄りに南面させ、その前面に庭(作業空間)を配する。そして主屋や庭を囲むように、蔵・納屋(作業小屋)、干瓢干し場などの付属屋が配され、屋敷地の北辺や東辺に平地林・屋敷神・井戸を設けるという構成を基本とする。

蔵などの付属屋には、宇都宮市や鹿沼市で採掘される大谷石や深岩石といった凝灰岩を使ったものが多数みられ、干瓢生産とその関連施設が独特な景観を形成している。



干瓢農家の屋敷構え

2) 干瓢生産における歴史的建造物

①二宮守男家住宅 納屋

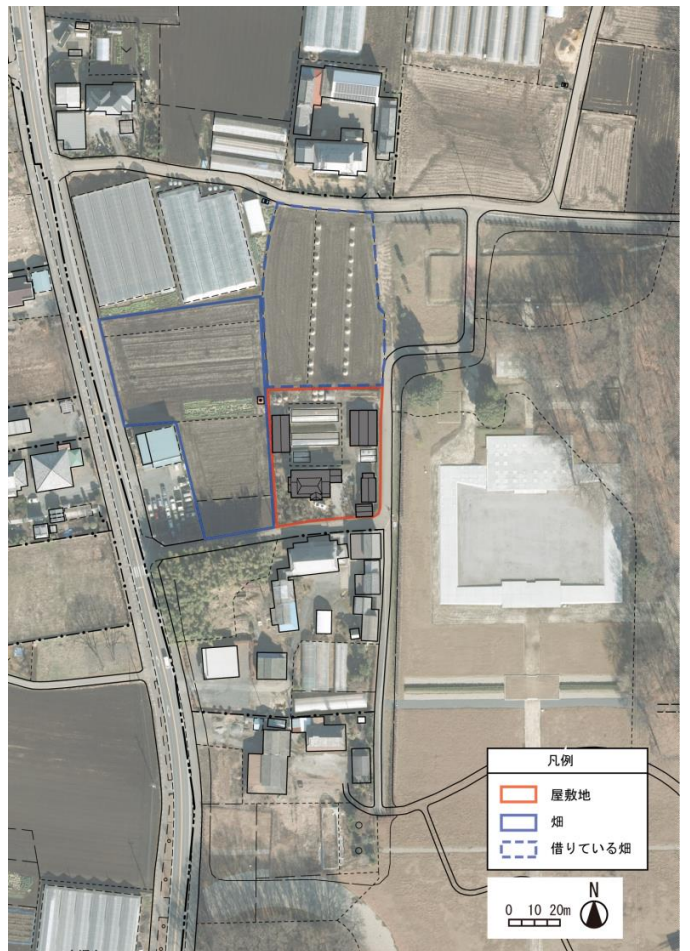
二宮家は下野国分寺跡の西側に位置する干瓢生産農家である。ほぼ長方形の屋敷地の中央南寄りに昭和55年(1980)に新築したという主屋が建ち、敷梁に明治34年(1901)建築の墨書が確認できる納屋とよばれる付属屋が屋敷地の南東に配されている。かつて主屋は現在よりも北に位置していたほか、この納屋は当初、親族の住宅として屋敷地の西側に建てられたものを現在の場所に移築したという。納屋は西を正面とする、木造一部2階建平入、切妻造棧瓦葺の建物で、桁行5間・梁間3間の南側3間分に2階をもうけ、北側2間分を平屋建として土間空間とする。1階前面の幅半間ほどを土庇とし、干瓢生産に使用する道具や器具などの収納や作業に使用している。1階と2階の床部分は現在、物置として使用している。建築にあたり、柱や梁の構造材は街道沿いの並木の一部であった杉や檜を用いたという。建物自体は、一部サッシがはめ込まれるなど、若干の変更はみられるが、大きな改築はみられず、当初の形態をよく残している。



二宮家住宅納屋



墨書(敷梁)



二宮守男家住宅の屋敷地と畑

②野口範雄家住宅 納屋及び物置

薬師寺八幡宮の南西200mほどに立地する干瓢生産農家である。敷地内の伝統的建造物として、主屋の南西に位置する納屋と、主屋の西に位置する物置がある。

納屋は昭和27年(1952)建築で、木造中2階建桁行3間・梁間2間平入の切妻造垂鉛鉄板葺とする。西面を除く3面に、2段に庇をかけて広い下屋の空間を設けている。現在は建具を設けて下屋部分を屋内に取り込み、農作業や農具などの保管のための場所として使用されている。

物置は大正10年(1921)建築で、桁行3間・梁間2間の木造平屋建平入で、切妻造垂鉛鉄板葺、南面と東面に庇を設ける。現状では当初の壁が失われ、鉄板が張られているが、軸部に大きな改変はなく、隣接して建てられた井戸屋形とともに干瓢農家の空間構成を今に残す建造物である。



野口範雄家住宅納屋



野口範雄家住宅物置



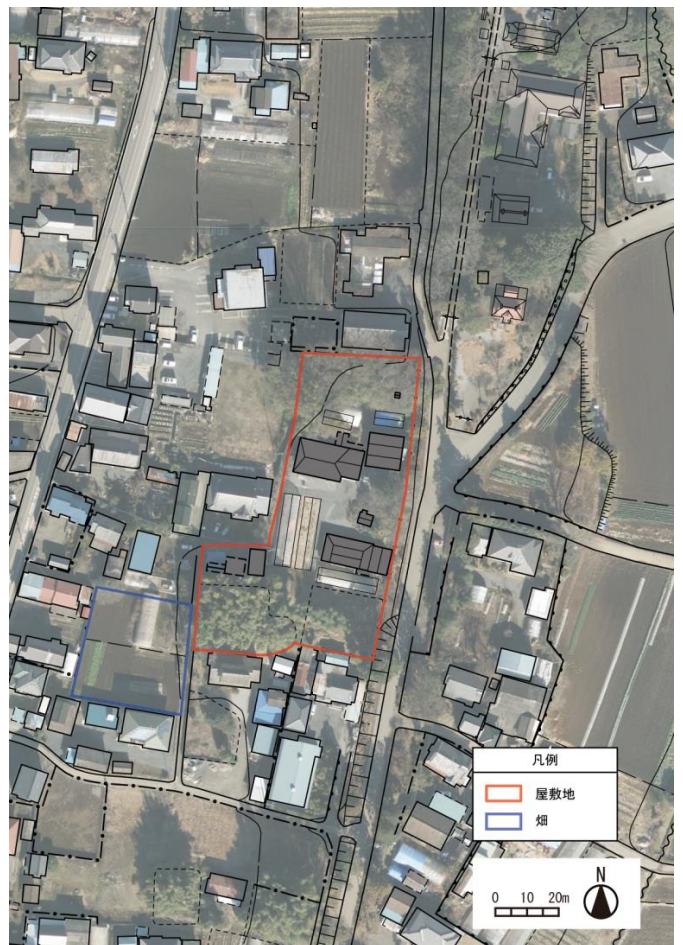
野口範雄家住宅の屋敷地と畑

③篠崎和男家住宅 主屋及び納屋

薬師寺八幡宮の南東に位置する干瓢生産農家である。屋敷地は東側が通りに面しており、北側は樺など、南側は竹が茂る林となっている。この納屋は現在、1階を大谷石の組積造、2階を木造とする桁行4間・梁間2間平入2階建、屋根は切妻造モルタル瓦葺とした建物であるが、当初は木造平屋建てで、昭和38年（1963）に既存部分の下に大谷石の壁を構築して2階建に改築したという。納屋の南面を除く三方に幅1間半ほどの亜鉛鉄板葺の庇を設け、干瓢生産に使う機具などの収納、作業場として使用している。なお、敷地内には昭和44年（1969）築の主屋をはじめ、旧井戸屋形や屋敷神、ビニールハウスや地蔵など、干瓢生産に関連する建造物が配され、伝統的な干瓢生産農家の空間構成が維持されているといえる。



篠崎和男家住宅納屋



篠崎和男家住宅の屋敷地と畑

④池田栄家住宅 納屋

中大領の南部に位置する干瓢生産農家の付属屋である。町史等によると昭和27年（1952）建築で、木造切妻造平屋建で、基礎として大谷石の切石を5段ほど積み、その上に柱と漆喰壁をのせている。また桁行4間・梁間3間の母屋の北面と西面に幅1間半ほどの下屋を設けて作業空間としている。屋根は切妻造、母屋・下屋ともにセメント瓦葺で、現在も農作業場および農機具保管場所として使用されている。初夏になると、夕顔の実（ふくべ）を剥く場所として利用され、軒下に干瓢が干される。所有者はアマヤと呼ぶ。



池田栄家住宅納屋

⑤青柳彰二家住宅 蔵

上古山のほぼ中央に位置する干瓢生産農家の付属屋である。蔵と呼ばれるこの建物は、木造2階建てで、桁行3間・梁間2間の母屋の北・東・南面3方に幅2間ほどの下屋を設けている。屋根は切妻造、母屋・下屋ともに棧瓦葺とし、おそらく後に補修されたものであると考えられるが、現在は下屋の一部に建具が入っており、物置（倉庫）として使用されている。棟木の墨書より明治27年（1894）の建築である。



青柳彰二家住宅蔵

3) 夕顔畑

干瓢の原材料となる夕顔の実（ふくべ）が栽培される夕顔畑は、季節によって様々な表情を見せる。



麦藁が敷かれる夕顔畑



夕顔畑（ビニールはずしの様子）



花が咲く夕顔畑

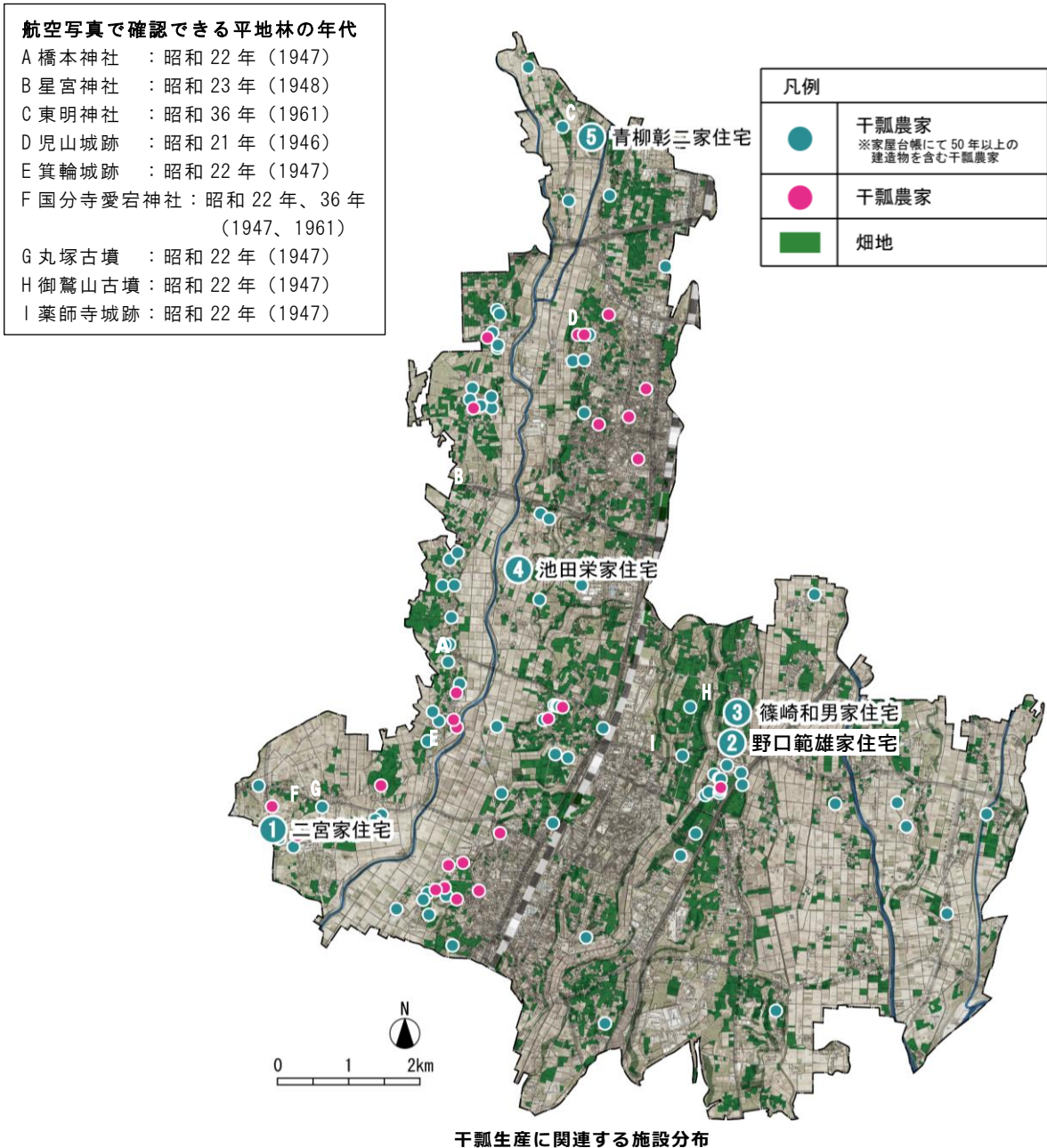
4) 平地林

平地林は、薪炭の供給元であるとともに、堆肥の原料となる落ち葉を供給する。

堆肥は落ち葉を一か所に集め堆積して発酵させたもので、古くから夕顔の栽培をはじめ、畑での作物栽培に広く利用されてきた。そのため平地林は、干瓢生産農家や夕顔畑と一体となって分布し、特に干瓢生産農家の多い台地上には、平地林も多く見られる。なお、すでに述べたが、かつて古墳や中世城郭が平地林となったもの、または神社の鎮守の杜など、歴史的な背景をもつ平地林も多く、歴史的風致の重要な構成要素であるともいえる。



平地林



(5) 干瓢生産

1) 夕顔の栽培

夕顔の栽培品種は、「シモツケシロ」「シモツケアオ」「ユウタ」などがあるが、現在はほとんどが「カワチシロ」である。

夕顔は家の庭先に苗床を作り、種を蒔いて苗を作ることから始めるのが一般的であるが、種の発芽率が悪く労力がかかるため、現在は生産農家の約95%が農業協働組合(以下、農協という。)で苗を購入する。既に述べた伝統的な農家住宅を所有する農家の中でも農協から苗を購入する農家が二宮家、野口家、池田家、青柳家と多く、種まきから始める農家は篠崎家のみである。種まきから生産を始める家は、毎年2月に苗を育てる育苗ハウスを作業小屋である納屋付近に準備し、幅1.2m、長さ3.6m、高さ20cmの木枠を作りその中にもみ殻を入れて電熱線を張り温かくする。温かくなった木枠の中に種を蒔いた木箱を並べ、灌水を行うと一週間ほどで発芽する。その後、ビニールポットに床土を入れて苗床に移植し、4月半ば頃から5月半ばにかけて、畑に定植する。定植する畑は3月下旬頃から4月中旬までに土壌消毒を行い、土の中のガスを抜いた後に肥料を入れる。苗の畑への移植や堆肥の施し方等は、地域や各農家で多少内容が異なるが一般的には下記のような生産の流れとなる。なお、夕顔の裏作としてはほうれん草が多く、ブロッコリーや人参、大根、ゴボウを作る農家もある。



夕顔の実(ふくべ)

干瓢生産の流れ

月	期間	作業	写真
2月	①	① 2月下旬から3月上旬にかけて、庭に苗床を作り、堆肥を入れて、3月中旬に種を蒔く。現在では農協の育苗センターから直接苗を購入して畑へ植える農家も多い。	
3月	②	② 3月下旬から4月中旬までに定植する畑の土壌消毒を行う。	
4月	③	③ 4月中旬から5月中旬にかけて、本葉が2枚から3枚になった苗を畑に定植する。風除けの為麦畑の麦と麦の間に移植用の区域を設けることが一般的である。時期的に遅霜への注意が必要である。	
5月	④ ⑤	④ 畑への定植後、枝が伸びて来たら整枝作業を行う。整枝作業はその後も枝の伸び具合に応じて続ける。整枝法は長蔓作りと丸蔓作りの2種類がある。この時期に施肥・薬剤散布を行い、畑全体に麦わらを敷く。施肥・薬剤散布は以後も生育状態に応じて随時行う。	
6月	⑥	⑤ 5月中旬から7月中旬にかけて、人工授粉をして効率よく結実するようにする。夕顔の実(ふくべ)は受粉後20日ほどで成熟する。	
7月		⑥ 6月中旬から8月下旬にかけて、夕顔の実(ふくべ)の収穫時期である。同時に干瓢への加工を行う。	
8月	⑦	⑦ 9月上旬から中旬になると茎や葉が枯れるので、茎葉や敷藁の処理、裏作の準備をする。また、形状の整った夕顔の実(ふくべ)を収穫せずに熟成させ、来年のための種子を採る。	
9月			

2) 夕顔の実（ふくべ）の加工（剥製／干瓢剥き）

生産量の増大と共に、干瓢生産の技術も変革した。特に大きく進歩したのが干瓢の原材料となる夕顔の実（ふくべ）を剥く技術であった。

江戸時代には、大きな包丁で夕顔の実（ふくべ）を輪切りにして小刀で外側から剥いていた。明治時代になると、「手かんな」が考案され、夕顔の実（ふくべ）を輪切りにして、わたの部分を作りぬいた内側に手かんなをあて、回しながら剥くようになった。

明治20年代（1887～1896）には、木製の台に回転軸を取り付け、これに輪切りにした実を取り付けてハンドルを手で回し、かんなを付けた腕木を押さえながら表面から剥いていく「輪切り用手回し機」が考案された。その後、輪切りにせず丸のまま剥くことのできる「丸むき用手回し機」へと改良された。

昭和10年（1935）前後からは、丸むき用手回し機を足踏み式に改良した「足踏み式丸むき機」が出回るようになった。これにより、作業の姿勢も従来の座り作業から腰掛け式へと変わり、作業効率も手回し機の1.5倍に向上した。昭和30年代（1955～1965）以降は、足踏み式に代わり、動力にモーターが利用された「動力式丸むき機」が普及した。

6月中旬から8月下旬にかけて、納屋の軒下で4時頃から夕顔の実（ふくべ）を剥き始める。夏至を迎える時期ではあるが、朝日が昇らない時刻から作業が始まるため、軒下に明かりが灯される。この明かりと夕顔の実（ふくべ）を剥く音などを各農家で見聞きできるようになると、人々は夏の到来を実感する。

江戸	明治	大正	昭和
			戦前
			戦後
	 <p>手かんな 夕顔の実（ふくべ）を「輪切り包丁」で切り、内部のワタを取る。そして、ふくべを手前に回転させながら、マツ箱次の手かんなで内側から剥く。</p>		
		 <p>輪切り用手回し機 「輪切り包丁」または「輪切り機」で、夕顔の実（ふくべ）を約3cm程度の厚さに切り、手回し機に固定する。そして、右手で機械を廻し、左手で鉋の部分を外側にあて、剥いていく。</p>	
		 <p>丸むき用手回し機 夕顔の実（ふくべ）の中に、芯棒を刺し、手回し機に固定させる。そして、右手で機械を廻し、左手で鉋を夕顔の実（ふくべ）にあて、上から剥いていく。</p>	
			 <p>足踏み式丸むき機 丸むき用手回し機を足踏み式に改良したもので、これをモーターにしたものが現在も使用されている。</p>
			 <p>動力式丸むき機</p>

干瓢剥き機の変遷

3) 夕顔の実（ふくべ）の乾燥

薄く剥かれた夕顔の実（ふくべ）は、夜明けとともに乾燥のために天日干しを行う。かつては庭先で干していたが、近年は作業場である納屋等で夕顔の実（ふくべ）を剥き終わったあと、ハゲと呼ばれる干し竿に干瓢を掛けて庭先に設置したビニールハウスの中に並べて乾燥（2～3日）を行っている。干瓢同士が張り付いて乾燥にムラができないように、スソワケと呼ばれる張り付いた干瓢をはがす作業を2～3回、昼頃まで行う。

その後、漂白と殺菌のために敷地内にある石造の蔵の中に乾燥させた干瓢を移動させて燻蒸する。燻蒸の際には、独特な香りが周辺に広がり、地域の人々はこの干瓢を燻蒸する香りで夏を実感する。燻蒸をすることで干瓢の色が白くなり、見た目の良い干瓢が出来上がるが、近年、調理の際の下ごしらえの時間短縮や戻し汁を出汁として使用できるなどの利点がある無漂白の干瓢が注目されており、無漂白の干瓢を出荷している農家もある。



夕顔の実（ふくべ）を剥く様子



夕顔の実（ふくべ）を乾燥させる様子



乾燥させた夕顔の実（ふくべ）

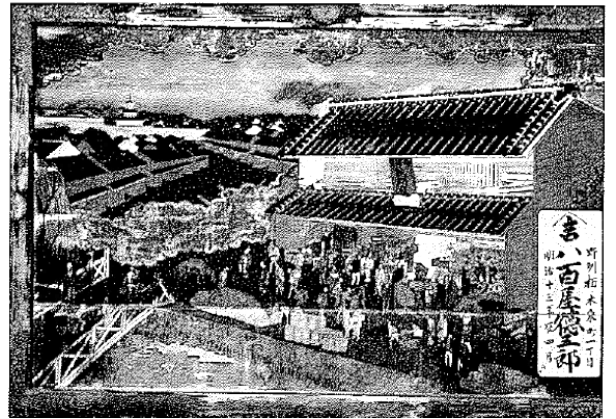


乾燥小屋として使用するビニールハウス

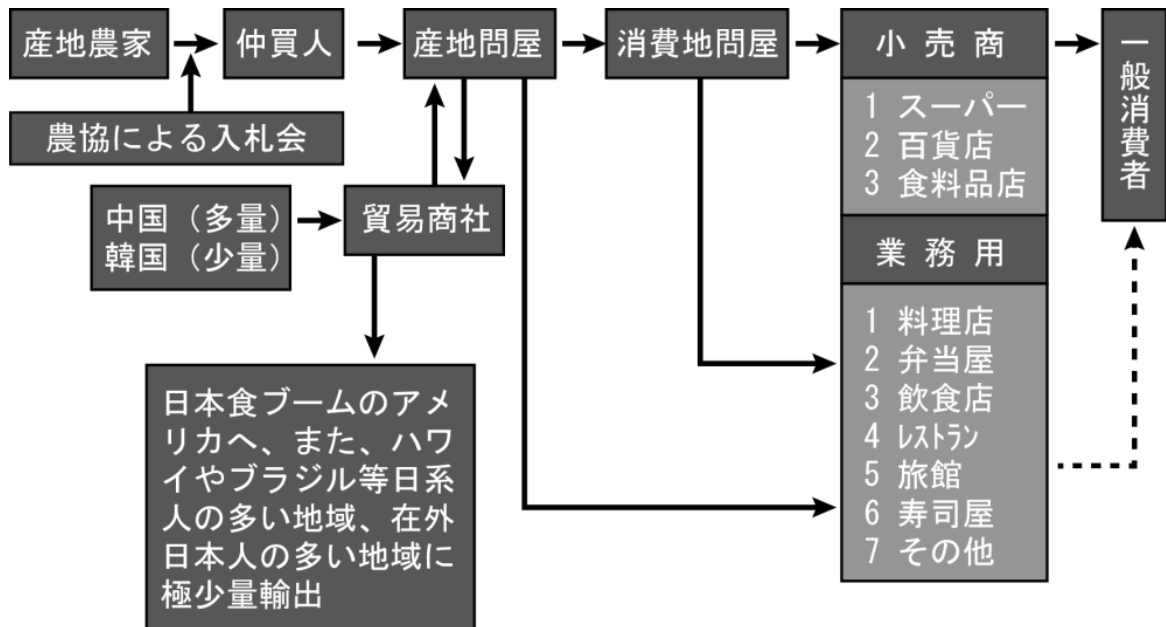
4) 干瓢の流通

かつて石橋や小金井では生産地問屋が軒を並べ、大阪にある問屋の支店も存在し、生産された干瓢は農協などを通さず、庭先で仲買人と直接売買を行っていた。そのため、仲買人により相場が変わるなど、生産者にとって投機的な取引で、特異な売買形態であった。現在は仲買人を介さずに直接生産地問屋、大阪にある問屋、消費地問屋と取引をする農家が多い。

現在の流通経路も問屋卸しとする点は変わっていないが、相場を揃えるために農協による入札会が実施されている。



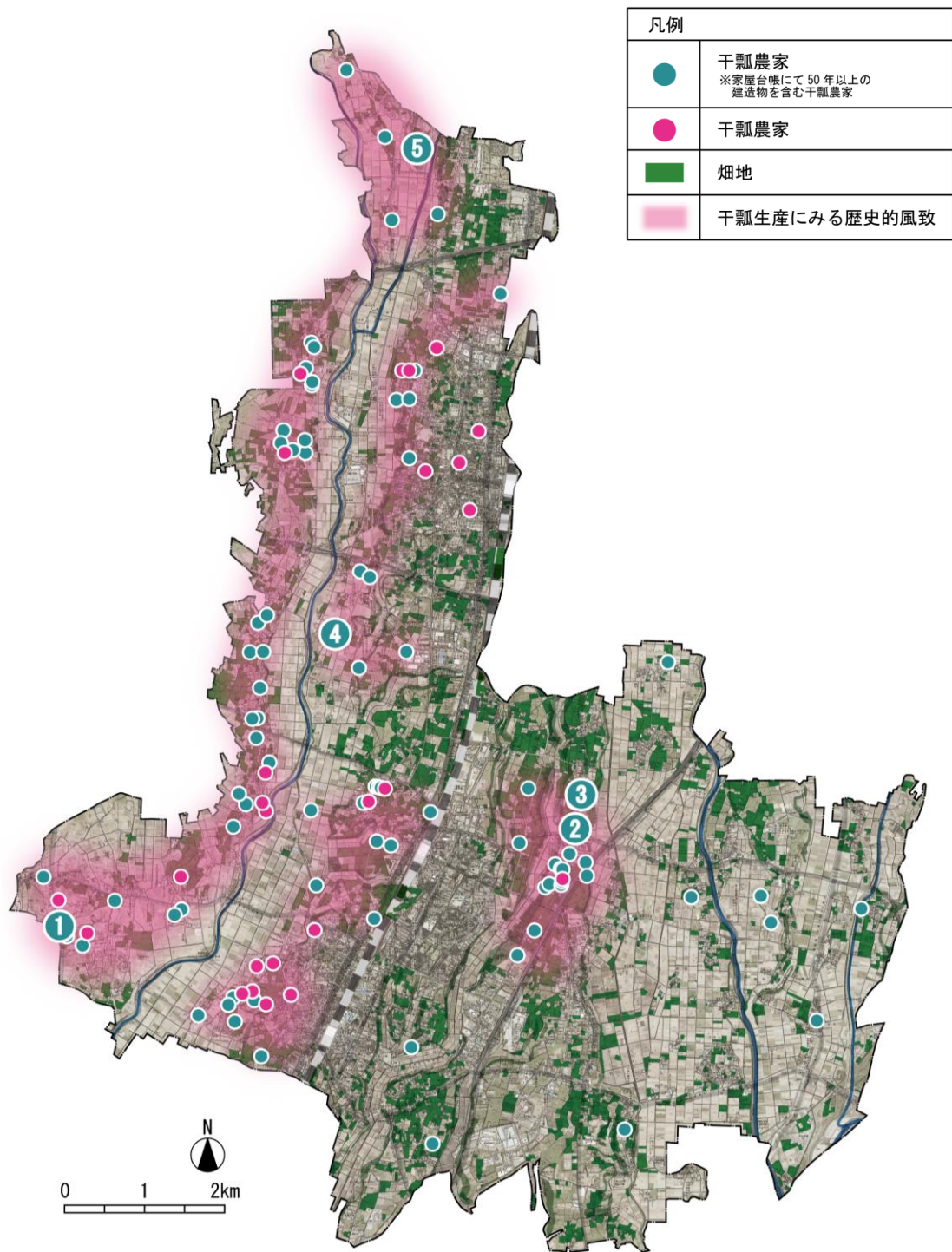
「干瓢問屋図絵馬」板倉町雷神社蔵（明治時代）



現在の一般的な干瓢の流通経路

(6) まとめ

下野市内全域の台地上に分布している夕顔を栽培する畑、干瓢生産農家、そして堆肥の原料となる落ち葉を供給する平地林などからなる伝統的な景観と干瓢生産という生業に関わる人々の営みは、本市特有の文化的景観を形成している。江戸時代中期に始まった干瓢生産によってつくり出された文化的景観は、本市の自然環境を背景に発達した伝統産業と伝統的建造物等によって形成された本市の地域性をあらわす歴史的風致といえる。



干瓢生産にみる歴史的風致

コラム

ふくべ細工

ふくべ細工は、夕顔の実（ふくべ）やひょうたんを加工した工芸品である。夕顔を利用したふくべ細工のほとんどは、かつては炭入れとして使われていた。炭が使われなくなった現在では、花入れ、魔除け面、盆、菓子皿、銘名皿などとして、利用されるようになった。製品は、鬼怒川・日光・川治などの観光地へ出荷されている。

栃木県の地域産業資源活用事業としても大きな注目を集めており、ふくべを使った超高音質スピーカー「fuccci（フクッチ）」がとちぎデザイン大賞で優秀賞を受賞するなど、ふくべ細工は新たな展開をみせている。

**干瓢生産にまつわる信仰**

干瓢生産は夏の気候が大きく影響する作物であるため、本市には風雨順調と干瓢の豊作を願う信仰が存在する。正月にふくべの形をしたマユダマを作り、神棚や仏壇に供えて翌年の豊作祈願をしたり、8月のお盆の時期に盆棚の祭壇上に巡らすしめ縄に昆布やほおずきと一緒に干瓢を供える農家もある。