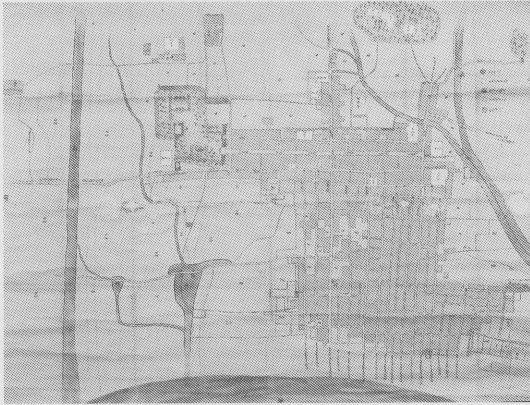
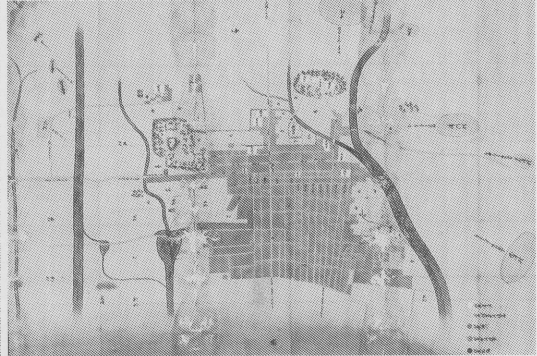


# 西宮市立郷土資料館ニュース 第26号

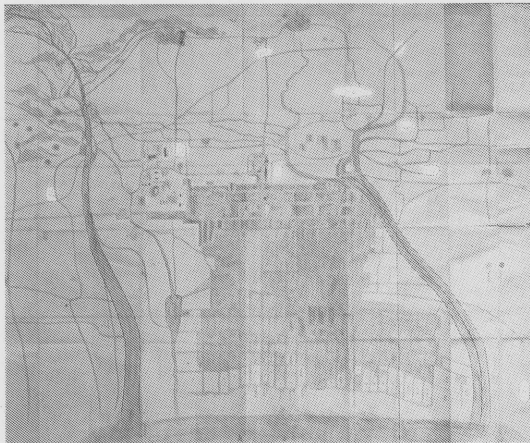
西宮市立郷土資料館 兵庫県西宮市川添町15番26号 〒662-0944  
電話 0798-33-1298 email nmc00065@nishi.or.jp web www.nishi.or.jp/~kyodo/



西宮町浜図（町浜図 a）



西宮町浜図（町浜図 b）



西宮町細見図（南波図）



西宮町絵図（葛馬図）

# 西宮町浜図

特別展「西宮古地図大観」(平成12年8月5日→9月10日)によせて

合田茂伸(当館学芸員)

## 1. はじめに

西宮市立郷土資料館では、今夏、「西宮古地図大観」として特別展を開催する。当館には、(1)かつて西宮市役所行政課資料室より移管され、西宮市史編纂事業の一環として収集された市内の古地図、(2)西宮町役場より伝蔵されている古地図、(3)郷土資料館開館以降収集した古地図の一部、が収蔵されている。特別展ではそれらとともに、若干の借用資料もふくめて展示する。いうまでもなく、古地図は時代、目的、製作者、方法などによって種々分類できるが、今特別展で展示する古地図は、近世に属し、いわゆる村絵図や新田絵図、水論図などに分類できる、江戸時代の西宮町や周辺の村における行政にかかわる図が中心となる。それらに、「慶長十年撰津国絵図」や、娯楽のための地図なども展示したい、とかがえている。

## 2. 西宮町浜図

ところで、当館が収蔵する古地図に、「西宮町浜図(にしのみやまちはまず)」といわれるものがある。近世西宮町には、戎社としてしられる西宮神社の門前、山崎通、通称西国街道ぞいに形成された「町方(まちかた)」と、南の海岸にむけてあらたに発達した「浜方(はまかた)」とがあり、町浜図は、この町と浜とをあらわした地図ほどの意味である。西宮町浜図には、いま、手で情報をえられるものに、つぎの5点がある。

- (1) 西宮市史第2巻付図第1図(吉井良秀『老の思ひ出』付図から作製された翻刻版)「貞享元年西宮町浜地図」1点<sup>(註1)</sup>(『老の思ひ出』では「貞享元年西宮地図」とも表記<sup>(註2)</sup>)。小稿では以下「貞享元年図」。
- (2)・(3) 西宮市史編纂時に収集、整理された「西宮町浜図」2点(現軸装)。以下、「町浜図a」・「町浜図b」。
- (4) 故南波松太郎氏所蔵地図「西宮町細見図」1点(折本)。(模写を当館蔵。軸装)以下、「南波図」。
- (5) 葛馬氏旧蔵「西宮町絵図」1点(折本)。以下、「葛馬図」。

それらにはつぎのような共通点がある。

1. 紙を東西にながくもちいること。
2. 図は、西限を「西川」(現、夙川) またはその付近、東限を東川付近とすること。
3. 六湛寺、海清寺と西宮太神宮(西宮神社)を比較のおおきくえがいていること。
4. 道の幅員や辻のくいちがい、橋のとりつきかたなどをいちいち区別していること。
5. 道のなかでも、特に、町内の道を詳細にえがくこと。

一方、いくつかの相違点がある。

1. 西宮町の市街地(宅地の範囲)、特に浜方の範囲がことなること。
2. 西川の支流「稲川(戎川)」の形状がことなること。
3. 西川の上流地域の状況や、津戸(津門)村、中村、越水村など周辺諸村をえがいているものと、えがいていないものがあること。
4. 方位表記が、方位盤をもちいたもの、図の四辺に方位文字を外向式に配置したものと、内向式に配置したものがあること。ただし、方位盤が使用された地図は西宮市史付図(翻刻版)であるので、原資料では未確認である。

そのほか、詳細な点では、さらに共通点、相違点をひろいあげることができる。

### 3. 西宮町浜図の年代

さて、以上のような西宮町浜図5点にえがかれた内容から、それぞれに年代をあたえてみようとおもう。図そのものに年代がしるされている貞享元年図(1684)、および、図の付箋に文久3年(1863)の年号がみえる葛馬図をたよりに、他の図との相対年代をかんがえてみる。第一に、近世西宮町がその町域を次第に発展させてきたこと、特に、浜方の発展がいちじるしいとされることから、宅地の拡大を図にもとめてみると、図をつぎの順序でならべることができる。1 貞享元年図、2 町浜図 a、3 町浜図 b、4 南波図、5 葛馬図、となる。1→2では、東川下流の宅地がいちじるしく拡大している。2→3では、2に外郭線をかきくわえられている東川下流の宅地東端部が、3では着彩され、また、稲川付近の宅地がおおきく拡大している。3→4では、東川付近の両新宅地が南北にあつみをましている。4→5では、5において、東川と稲川とのあいだの大部分が宅地化してしまっている。さらに、4では「町方」「浜方」を凡例にしめして彩色をかえ、5では「町分」「浜分」として色分け識別している。「明和6年(1769)10月の地図には、浜方という文字さえ記入されるようになり、」<sup>(註2)</sup>は、ここでいう、(4)南波図をさしているものとおもわれる。また、西宮町は、はじめ尼崎藩領として陣屋がおかれ、藩吏がつめて行政をおこなっていた。明和6年(1769)に上知がおこなわれて西宮は兵庫とともに幕府直轄領となり、大坂

町奉行所の支配として勤番所がおかれた。町政をあつかう役所の名称が変更されていることがしられるのである。これを図にさがしてみると、1「御屋敷」、2「御陣屋」、3「御陣屋」、4「勤番所」、5「御番所」が、位置をかえることなくえがかれている。したがって、4「勤番所」(南波図)は、明和6年の上知以降の、西宮町の支配を反映しているものとみてさしつかえないであろう。また、「御番所」は、さきの『老の思ひ出』にその記述がみえる。「監督官庁に御番所と云ふが有つて古く倉開地に置かれて有つた、南面した立派な長屋門で、西の南に堀を設け、土堤には並松が植られて有つた、長屋門を入ると栗石を敷詰めた庭で、正面に玄関が有り、脇に受附のやうなのが有り、庭上の左右には、鐵棒や、差股や、槍や、色々な警備の具が並べられて、玄関には弓矢や、鐵砲が陳列して有つか、子供心に恐ろしい所だと思ふた、此所には大阪奉行所から與力が一人交代で詰て居り、居附の同心が三軒有つて是は同構内の東寄の地に別に三軒並んで有つて、家族も居住して居た、ふつうの行政や警察は此番所で扱ふたので有る、」<sup>(註2)</sup>。さらに、5葛馬図には、「築洲長サ百数十間」としてされ石垣と樹列がえがかれている。西川河口ちかくの西宮港では土砂の堆積をふせぐため、享和2年(1802)以降、築洲をおこなったことがしられる<sup>(註3)</sup>ので、これを反映したものとかんがえることができる。

#### 4. まとめ

以上、西宮町浜図5点があらかず年代についてかんがえてみた。図はあらかず内容からみて、

- (1) 貞享図は、文字どおり貞享元年(1684)、
- (2) 町浜図aは、貞享元年以降で、明和6年(1769)以前、
- (3) 町浜図bは、町浜図a以降で、明和6年以前か、
- (4) 南波図は、明和6年以降、
- (5) 葛馬図は、享和2年(1802)以降、

とならべることができる。当然ながら、えがかれた年代、使用された年代には、ずれが生じるから、これらの順序がそのまま、製作年、廃棄年の順序をあらわすものではない。

古地図は、現代人にかつての町や村の様子をいきいきとつたえてくれる。特別展では、このほかにもさまざまな、町絵図、村絵図などを展示することになっている。ご来館のうえ、ぜひ、ご自身でご確認いただきたい。

- (註1) 梅溪 昇 1960年 「第1章2 江戸時代の西宮地方」『西宮市史』第2巻(西宮市役所)  
(註2) 吉井良秀 1928年 『老の思ひ出 一名西宮昔噺』  
(註3) 津川正幸 1960年 「第6章4 交通運輸の整備」『西宮市史』第2巻(西宮市役所)



# 資料紹介 おかきぎり～かき餅を作る道具～

大上直美（当館嘱託）

## はじめに

西宮市立郷土資料館では、現在7000点を超える民俗資料を収蔵しています。資料内容は、衣食住から年中行事に関わるもの、大工道具など職人の道具に至るまで幅広く、西宮におけるくらしの中で使われてきた道具を中心としたものです。そして、毎年冬季開催の「民具～くらしの道具～」と題した企画陳列等の展示を通して、広く公開してきました。これらのほとんどは寄贈資料で、資料収集に際してはそのモノに関する話を聞き取りさせて頂いていますが、西宮の民俗を知る上で興味深い話がたくさんあります。今回は、これらの中から、「おかきぎり」をとりあげて紹介します。

### 1. おかきぎり（かきもちぎり）

受入年月日 2000年1月27日

旧所有者 塚本邦夫（西宮市上ヶ原七番町）

品質・形状 本体木製、氷かき用の刃、台に刃をかませる木片2片

寸法 L119.5cm H66.5cm W59.0cm

本資料は、「おかきぎり」または「かきもちぎり」といって、かきもちをつくる道具です。木製の台板と脚4本（長短2本づつ）の部品が組立式になっています。凹型の台板中央の溝面は刃をはめこむように作られていて、刃の長さが調整できるようになっています。氷かき用の鉄製刃をはめこんだ台板と脚部と組むと、ちょうど台が斜めにセットされる形になります。使い方は、台の溝にのし餅の側面をあてはめて、上方から下方に向かって斜面を押しすべらせて削ります。これを繰り返して、のし餅を薄く切っていく。刃の調整具合によって、かきもちの厚さを変えることができました。

このおかきぎりは、かきもち用として大工に注文製作させたもので、1987年頃までの約30年間、寄贈者の塚本家と隣家だった北家（西宮市上ヶ原山手町）とが共有で使われていました。北家では、今はおかきぎりの代わりに菜切り庖丁を使って、毎年大寒にかきもちを作られています。

### 2. 北家のかきもちづくり

次におかきぎりを使ったかきもち作りについて、北綾野氏（昭和13年生）から教えていただいた話を紹介します。

(a) かきもちづくり

毎年、大寒の日にかき餅にする餅をついた。餅米だいたい一升五合から二升分位をついでのし餅にする。餅箱3分の2くらいの大きさになり、箱からはみでるくらい大きくなることもあった。厚さは、かきぎりの台にはまる幅（6cm）より厚くならないようにする。のし餅は、約3日間かたくなるまで置いておく。かたすぎても、やわらかすぎてもうまく切れないので、ちょうどいいかたさになるのを見はからう。

それから、かたくなったのし餅を、おかきぎりを使って、長方形に薄く削る。のし餅をかきぎりで切る作業は力があるのとコツがあるので夫の役だった。その日は、早朝から農作業に出る前に夫が餅を切り、それを自分が台に並べて、乾かしておいた。

木を組み立てたうえに簀を敷いて、切った餅を並べた台をいくつか重ねた。窓を開けたり、閉じたりして風通しを考えながら餅の乾き具合を加減した。

(b) のし餅

のし餅の種類はいろいろで、エビや海苔、胡麻、シソなどを塩と一緒に混ぜた。とくにシソ入りの餅は虫がつきにくく長く保存がきくので1年以上食べられる。塩の量は、海苔、胡麻には多目に入れ、エビには少な目に入れる。シソには塩を入れない。

こうして、できあがったかき餅は、焼いたり、油で揚げたりして食べます。それは、菜切り庖丁で切ったとは思えないほど、薄くてきていたのですが、やはり、切るのは相当力があるそうです。それでも、かき餅をつくるのは楽しみで、おいしいおやつになったと話されていました。

### 3. 大寒に搗く餅

西宮では、正月1日、小正月、節分など正月行事に鏡餅や小餅、のし餅を作りました。年始に搗く餅で色んな種類ののし餅を作り、それをかきもちにしました。

下大市<sup>(1)</sup>では、「カキ餅は、こうじ板（味噌のこうじを作る時に用いた）の餅箱につきたての餅を置き、形をはめて2日ほどおいて、大切りにして次に短冊にしていく。カキ餅には、しその葉・青のり・ゴマ・エビ・砂糖（サトウキビのしろしたもの）・お塩（焼いた時によくふくれる）などを作り、保存食として2月頃、カンモチといって食べた」ようです。それから、生瀬<sup>(2)</sup>では、「子供のおやつとしてエビ・マメ・ゴマなどを入れた餅をつき、かき餅も3白か4白ほどついた。かき餅の中には白ゴマやエビを入れ砂糖も入れた。

かき餅は「オオナラシ」といって、1日の餅をオカキの広さにのばし、あらかじめ切っておく。これを正月中のひまな時に、両方に柄のついた包丁で切り、餅箱に入れてほしたり、竹竿の上に簀の子をしいてほしたりしていた」のですが、かき餅だけで4臼ほど作ります<sup>(3)</sup>。

特に「寒の餅」でつくるかきもちは、よく保存がきいて1年中食べられました。西宮の広田地区<sup>(4)</sup>や越水地区<sup>(5)</sup>では寒の餅をつきました。

このように、大寒に搗く餅でかき餅をつくることは、兵庫県揖保郡<sup>(6)</sup>や三原郡福良町など兵庫県下にもみられます。福良町<sup>(7)</sup>では、「大寒には、中に黒大豆、青のり、黒ごまなどを入れてもちを搗き、長く平らなのしもちにして切って食べる。さらに薄く切って室内で干してかきもちにしたり。細かくさいの目に切ってあられをつくる。冬のおやつには必ず、あられやかきもちを出す。」という報告があります。

### おわりに

かきもちは、主食としての保存食というよりも、副食としてのおやつでした。大寒につくるかきもちは特に保存がよく1年中食べられました。毎年、大寒など決まったときにつくるものだったために、「おかきぎり」のような専用の道具をもつようになったのでしょう。どのくらい、このようなかきもち専用の道具が普及していたのか興味深いところです。

### 註

(1) 『西宮の年中行事』 西宮市教育委員会 1978年11月

(2) 前掲書 同(1)

(3) 前掲書 同(1)の神祝地区の報告中、かきもちを作る量について、「1臼とは小さいので2升、大きいので3升である。小餅2臼、ウルモチ（餅米と糯米をまぜたもの）を棒にして薄きった餅をつくる。カガミ（1臼）・1臼をノシ（カキモチ）にしておく。」と記されている。

(4) 前掲書 同(1)「ハツミズをくんで元日と同じように雑煮をたく。ヨイの晩に神さんにお神酒を供える。小寒の入り、大寒の入りに寒の餅をつくが、この時に旧正月の餅もつく

(5) 前掲書 同(1)「節分の前の日に、寒モチをつく。寒の水を4斗ダルに一杯入れておく。米、モチ米を半々にしたウルモチ（棒餅）や、小餅、おかがみを作った。また、サトウ、マメ、アオノリ、エビのオカキを作った。越水では昔おかいこさんを飼っていたので、カイコダナにスを広げて、その上に並べて乾した。オカキは、毎日コビルといっておやつに食べた」

(6) 『聞き書き兵庫の食事』 日本の食生活全集28 農山漁村文化協会 1992年3月

「春に入るとだんだんと日が長くなり、農作業が忙しくなるのでおやつが欲しくなる。それに供えて、この時期にも大量のもちを搗く。腐りにくい「寒の水」を使って搗くので、長期保存が

できる。また、小米もちをつくり、おかき（かきもち）やあられにする。』

(7) 前掲書 同(6)

#### 付記

北綾野氏には、本資料受贈に際して御尽力頂いた上、おかきぎりの使用法ほか多くの貴重な話を教えていただきました。ここに記して、深く御礼申し上げます。

---

#### 寄贈資料一覧（平成12年5月～6月、敬称略）

しんしばり・家庭用張物志んし・ハケ・五ツ玉そろばん・火鉢・かや・布団袋・やなぎごおり（黒川道子）、洗い張り道具一式（赤松正夫）

ご寄贈ありがとうございました。

---

#### 特別展「西宮古地図大観」（文化財保護法50年記念協賛）

##### 1. 期間

平成12年（2000年）8月5日<土>～9月10日<日>月曜日休館

##### 2. おもな展示資料

慶長十年摂津国絵図（兵庫県指定文化財）、北今津絵図、西宮町浜絵図、絵図描き方雛形、攝州有馬郡生瀬村馬借村絵図、西宮町細見図、広西両宮絵図

##### 3. 主催

西宮市立郷土資料館（兵庫県西宮市川添町15-26 電話0798-33-1298）

##### 4. ミニシンポジウム「慶長十年摂津国絵図をめぐって」(往復はがきで8月20日までに申込)

日時：9月3日(日) 午後1時30分～4時30分

講師：川村博忠氏(東亜大学)・磯永和貴氏(仏教大学)・三好唯義氏(神戸市立博物館)

##### 5. 場所

西宮市立郷土資料館

---

#### 目次 CONTENTS

西宮町浜図～特別展「西宮古地図大観」によせて～（合田茂伸）… 2

資料紹介 おかきぎり～かき餅を作る道具～（大上直美）… 5

---

西宮市立郷土資料館ニュース第26号 2000年7月31日