

図像から考えるモノと技術

—伏見の煎餅職人の道具と技術から—

中町 泰子

NAKAMACHI Yasuko

I 問題の所在

図像から読み取れること、読み取ることが難しいこととは何であろうか。そこに描かれていない情報にはどのようにアプローチすればよいのだろうか。図像が持つ情報を写実性を備えた資料として用いる場合、それをどのように確かめればよいのだろうか。

「人類文化研究のための非文字資料の体系化」という大きな課題を、自分自身の研究に引き付け、素朴な問題から始めてみたい。

私は、近世末期から明治期に流行を見た、辻占という占いの関連商品に関心を持っている。⁽¹⁾ これまで収集し、分析対象としてきた資料には、文献資料、図像資料、加えて辻占菓子和称される菓子そのもの、つまりはモノ資料がある。往時に流通した辻占の一枚刷り、

双六、歌本といった商品は伝承されておらず、現代でも製造が続く辻占商品は、菓子だけとなっている。中でも年間を通じて販売される辻占煎餅⁽²⁾に注目するうち、この菓子の製造にはどのような道具が用いられ、製造工程はどういった流れなのだろうかという関心がわいてきた。

図像資料の体系化を目指すからには、同対象を描いた図像を複数枚集め、比較検討した後に体系化するのが理想であろうが、このテーマの図像は、現時点でまだ発見点数が少ない。そこで本稿では、明治期の辻占煎餅製造の様子を描く一点の図像を提示し、そこから使用道具の形状、機能、製造工程、職人の作業姿勢などといった、モノと技術に関わる読み取りができなかと考えた。



篠田仙果著・孟齋芳虎画 1878『藻汐草近世奇談』三篇下 国立国会図書館蔵

II 辻占煎餅を焼く職人図像

文芸作品『藻汐草近世奇談』三篇下（明治11年⁽³⁾（1878））には、主人公金之助が大坂、天神橋通り一丁目の煎餅屋で奉公をするエピソードがはさまれる。この場面は、それまで仕事がなく困っていた主人公が、まず最初に手にする仕事の場面で、読者に幸先の良さを感じさせる転換期にあたる。主人公は、それまでの人に頼る生活から抜け出そうと張り切って働き始める。描かれているのは、煎餅を焼く金属の道具を乗せた火床を前に、勤勉に働く主人公だ。（図版）本書は文芸作品のため、画像周囲に文章が書き込まれてはいるが、料理書、技術書ではないので道具の名称や製造工程に関わる記述は見られない。当時は小麦煎餅を焼く職人の姿が日常的に見られたため、読者に対する説明的文章は必要とされなかったのであろう。文章には手がかりがないので、画像そのものから読解を試みることになる。

この図像から、辻占煎餅製造に関わる道具の形状、機能、扱い方、製造工程、職人の作業姿勢の読み取りが可能か試みてみたい。

煎餅屋の暖簾には白抜きで「つじうらせんべい」とあり、これがこの店の主力商品であることを示す。今や煎餅職人となって働く主人公は、襷がけであぐらをかき、座布団の上に座っている。炭火が燃える火床の上には、八丁の煎餅の道具が熱くなっているようだ。火床は床から高さがなく、とても低い位置にあり、これが職人の作業姿勢を決めている。煎餅の道具の先端には円盤状の鉄板が二枚付き、ここに種を入れて形を写した煎餅を焼成する機能を持つ。下には二本の柄が鉞のように交差して付いている。この図では主人公の右手は道具に触れておらず、これでは扱い方は不明である。ただ製造工程として、道具を火床に乗せ、煎餅を焼くことは理解できる。

右手の先には煎餅種（溶液）の入った大きな器があり、箸が入っているが、これは甕なのだろうか。主人公が左手でつかんでいるのは焼きあがった煎餅を入れる甕のようだ。中に入っている小さく丸みを帯びたそれは、焼き上がった辻占煎餅か。甕の後方には桶が並んでいる。貯蔵内容物は不明。左端の小僧が持ち上げ

ている甕には「辻うら」の紙が貼付してあり、そこには焼き上げた辻占煎餅を入れることを示す。また、床に置いた大きな甕には「役者」の紙が貼付されているので、そこには役者煎餅が入られるのだろう。中央で声をかけている人物は雇い主だろうか。

この図像からは、道具の形状と機能、製造工程の一場面、職人の作業姿勢を知ることができるが、道具の名称、製造工程の全体を知ることができない。可能であれば図像から作業の速さ、リズム、道具の重み、材質、人物に比した道具のスケールの正確さ、誇張や簡略化の有無などを読み取りたいと思うが、それには対象に関連する知識が十分に必要であろうし、平面に情報を求めすぎかもしれない。

諸資料から図像情報を検証することは既に行われてきている。それにならい、辻占煎餅製造の実際を観察し、再び図像に戻る方法を取ることにした。

III 伏見稲荷、宝玉堂の煎餅職人からの聞き書き

1 伏見稲荷大社と宝玉堂

京都市伏見区深草の伏見稲荷大社は、商売繁盛、家内安全、厄除けなどを祈願する参拜者で、年間を通じて賑わいを見せている。境内には神具店や京漬物、おもちゃを売る土産物店、雀焼き、いなり寿司などを売る飲食店などが並び、その中には手焼きの辻占煎餅を製造販売する煎餅店もある。稲荷と辻占を結び付け、食べられるおみくじとして辻占煎餅を販売しているのだ。平成15年11月に稲荷周辺の五軒の煎餅店のうち、京阪伏見稲荷駅から最も近い宝玉堂を訪ねた。

宝玉堂は、駅前通りに二店舗を構える。小麦煎餅を製造販売する一店舗では、店頭で職人が実演をしており、家族が店を手伝う。店舗の黄色いビニール製の庇には「総本家 いなり煎餅 宝玉堂 手焼き」とある。当店は昭和9年以前に東福寺近くに創業し、10年に参詣客の多い伏見稲荷の近くへ移転した。現在店を切り盛りするのは、二代目である松久保さん（昭和18年生）夫妻とその長男である三代目松久武史さん（昭和51年生）である。この店は二代目と三代目の二人の職人が働く活気のある店だ。年中無休で毎朝7時半には開店し、閉店は19時である。二代目保さんは早朝5時から焼き始め、午前10時から閉店時までは

三代目武史さんが焼く。

店先のショーケースのすぐ後ろに一段高くなった火床があり、そこで一日煎餅を焼いている職人の様子を、通行人が通りから眺めることができる。調子よい手つきで着々と煎餅の山を作っていく職人の姿と「手焼」の文字は、客の足を止めるのに十分な効果を持つ。店先から火床の間には遮るガラスなどの壁もなく、客と職人の間のやりとりはスムーズで、関心を示して近づいてきた客には話しかけ、焼き立ての煎餅を手渡すなどのサービスが行われている。当店で販売している煎餅の種類は20種類である。⁽⁴⁾

2 辻占煎餅の製造道具

ここで辻占煎餅製造に使用する道具を提示したい。

①カタ（煎餅型）

煎餅を焼くこの道具を、職人はカタと呼ぶ。カタは小麦煎餅を成形する鉄製の製菓道具であり、大小がある。当店が所持するカタは四種類である。写真1は、シンプルな円形平型の煎餅用であり、一丁約1500グラムの重さがある。持ってみると、かなり重量感があり、一日中これを上げ下げするのは、たいへんな力仕事に思えたが、職人は易々とこれを操る。⁽⁵⁾ 一日一種類のカタを使用し、当日はずっと同じ煎餅を焼く。

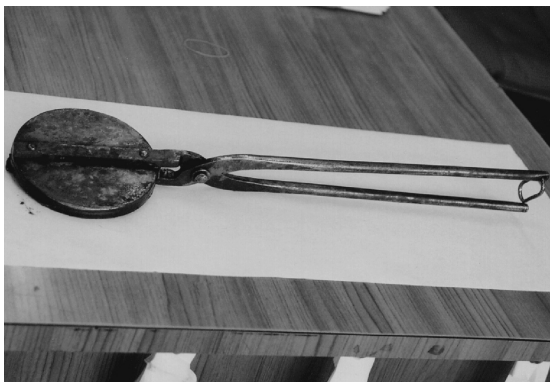


写真1 辻占煎餅のカタ

辻占煎餅を焼くときに、ここではカタを12丁火床に並べるが、よそでは13丁を用いる職人もいる。丁数の違いは職人それぞれの使い易さで決まる、と教えられたが、製造量などによっても違ってくるのかもしれない。境内に店を構える「いなりや」では、かつて8丁を使用していたが、次第に増えて現在は13丁に

なると語っていた。⁽⁶⁾

カタのつくりはアタマとハシに分かれる。アタマとは先端に付けられた鉄板二枚を指し、ウラオモテがある。一枚がオモテ、もう一枚はウラだ。ウラは溝もなく、鏡のように平板であるが、オモテは厚みがあって溝が彫られており、そこに種を流し入れる。二枚の凹凸によって、煎餅種が流れ出ないようにしている。宝玉堂のオモテの底面には、伏見稲荷の鳥居とその上を飛ぶ神使である狐が彫刻されている。

ハシと呼ばれる二本の持ち手は、交差するように付いている。型の全長は49cmで、そのうちハシ部分は35cm。ハシの最後部にはカンが付いており、これを留めるとアタマがびったり閉じる。アタマのズレは焼き上げの失敗のもとになる。

②火床

火床は、焼成作業をする場のことである。創業者は炭を火力にする火床で煎餅を焼いていた。その火加減はとても神経を使うものであり、二代目の記憶によれば、後述するつやつけという作業は、特に微妙な火力調整を必要としたため、周りで賑やかに話していたら、父親から物が飛んでくるほど叱られたことがあったという。火力調整が上手くいかずにつやつけに失敗すると、翌日の焼き上げも上手くいかないことがわかっており、やり直しせざるを得ないためだった。現在その作業は、ガスの火床に変わったため話しながらでもできないことはないが、かつては張りつめた集中力を必要とした。

職人は火床に正面を向いて座っているが、あぐらではない。火床の高さは二代目の発案によって変えられ、脚をつけて高くなり、下には台としてブロックが置かれた。これに合わせて職人は腰掛けて作業ができるようになった。

③バーナー

煎餅を焼成するときには、カタの深さに合わせたバーナーを火床にセットする。バーナーは、ガス火が出る金属の管であり、表面に無数の穴が空いている。カタを乗せない端の部分からは無駄に炎が出ないように釘を刺して穴を塞いでいる。当店では三種類のバーナー

ーを持つ。管が三本、四本付いたものがある。カタの深さに合わせるとは、例えば狐面型のように凹凸の際立ったものにはそれに合わせて管の位置に高低差のある「深め」のバーナーを、また平型のものには管の高低差がなく、高い位置に管が付いている「浅め」のものを選択するということを意味する。設置したバーナーはその日一日使用するため、使用するカタはそれに深さを合わせたものに限定される。

④ハケ

ここでハケと呼ぶのは獣毛などを束ねて柄を付けた刷毛とは異なり、職人手作りのさらしを巻いて作った小さな用具である。開いたアタマの内側に油を塗るため使用する。材質、形状が異なっても刷毛と機能を同じくするのでこの名称がついたのだろう。刷毛の形状は二種類で、方形に小さく切った布を棒先に糸で固定し、布の縁の糸を抜いて毛羽立たせたものは、平面的なカタに使用し、もう一種類の棒先に布をきっちりと円く糸でくくりつけたものは、立体的な狐面などに使用する。

⑤辻占煎餅の木型

辻占煎餅の鈴形を形作るには木型が必要である。生地が熱く柔らかなうちに素早く占いの紙片を挟み込んで折り、形を固定させるために、六個の鈴形が彫られた木製の型に入れる。木型は真中に切断面があり、開いて取り出せるようになっている。(写真2)



写真2 辻占煎餅の木型(「宝玉堂」のものと同型を「いなりや」で撮影)

3 製造工程

各種小麦煎餅に共通する製造手順は、まず前日の種

の仕込みである。そして、翌日表面の艶が必要な煎餅を焼くのであれば、カタにつやつけを行う。仕込み作業は、材料をボウルで交ぜる動作からくる呼称なのだろう、「練る」と呼ばれる。焼成は翌日早朝から始まり、夜までに全ての種を使い切る。以下各工程ごとの説明をしたい。

①つやつけ

味噌煎餅は艶が命という。小麦煎餅の中でも味噌を入れない卵煎餅や、豆を入れた煎餅などには艶を求めないが、狐面、辻占、二つ折り、四つ折りといった、生地にも何も混ぜ込まない煎餅は、表面の均質な艶をよしとする。磨いたような照り(つや)が表面にきれいに出ると上出来である。こうした照りは、つやつけが上手くいった煎餅のカタから生まれる。カタのつやとは、アタマの内側に、均一で滑らかな油膜が張られている状態のことをいう。つやがうまく付いていれば、焼き上げた時に煎餅が抵抗なくはがれ、表面につやが出る。状態が良ければつやは一日から二日は持つ。(写真3)

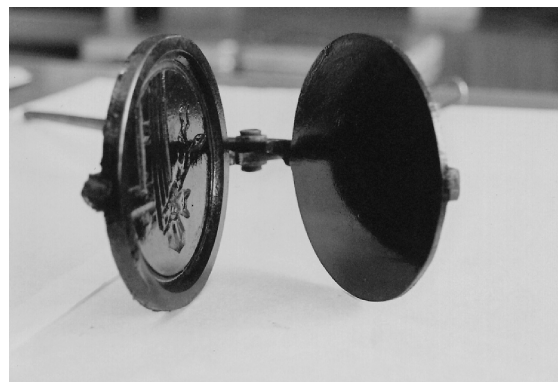


写真3 つやの付いたアタマ

武史さんによるつやつけの手順を観察したが、要する時間は30分であった。まず翌日使用するつもの、きれいに洗ったカタを取り出し、そのカタの高さに合わせたバーナーを火床に設置する。その日は辻占のカタ用に浅いバーナーを使用した。カタをバーナーの上にかけて、煎餅を焼くときと同様に回転させてしばらくあたたためてから、温度を確かめるために、時折一丁を火から降ろす。そしてアタマの左右を開き、まるでカタの声を聞いているかのように頬を挟む。もちろん頬は熱くなった鉄に触れていないが、間近に近づけたカ

タと頬の間の熱を感じ取っている。十分に熱くなったことを確かめて、前述の方形の布が付いたハケで油を塗り始める。つやつけに用いるのは、ごま油を主体にした数種の油の混合油だ。火床に並べた、既に油を塗ったカタからは煙が上がり、ごま油の香りが店内に漂う。うんと焼けたカタに塗りつけている最中が、最も香りが立ってくる時だ。ハケで塗りつけ、また火床に戻し、回転させながら油を定着させ、しばらく焼いてはまた塗る作業を繰り返すうち、次第に盤面にはテフロン加工のような油膜ができてくる。これがつやである。

つやを十分につけた後に火から下ろすタイミングも重要だが、毎回がカン頼りである。この時だという決定的瞬間があるらしいが、それは他人には言葉で伝えられるものではなく、親子間であれ教えたくとも教えられるれないという。武史さんによれば、持ちがよく完璧なつやを仕上げた父親に、その秘訣を尋ねたとき、自分でも説明ができないので「教えられない」と返されたそうである。

②種の仕込み

実見できなかつたが、味噌煎餅であれば、材料の小麦、砂糖、ごま、白味噌、水をまぜ、一晩寝かせるのだそうだ。一晩おくと味が良くなるという。ただし夏は悪くなるので、当日に仕込む。一日に使用する分量は、小麦を約2キロ、砂糖やごまなど他の材料を入れると、水を除いて20キロになる。出来上がった種は一日で使い切る。

③焼き上げ

観察したところ、辻占煎餅一枚が焼きあがるまでに要する時間は10分。分量の種をすくってアタマに流し入れ、火床に並べて数度回転させ、取り出す作業までを計った。

職人と道具の位置関係を説明したい。火床正面に職人が座る。バーナーの上にはつやつけを終えたカタが並べられ、正面のフード上には、同じ長さで作られた長方形のトレイがセットされ、焼き上げた煎餅を入れる。職人が座る右手のすぐ近くには、口の半分を覆う蓋付のステンレス製ボウルが置かれ、口に渡した一本

の棒には、おたま杓子が掛けてある。たっぷり煎餅種が入ったボウルには、たくさんのごまのつぶが浮いている。ボウルの蓋には時折つやを補うために塗る、小皿に入ったごま油とハケが乗っている。また、右手近くには辻占の木型とブリキの缶に入った辻占紙片が置いてある。

辻占煎餅のカタは12丁。アタマを開いて溝のあるオモテ側に種を流し入れ、カンも留めてぴったり閉じ、火床に戻す。カタを上げ下げする順は決まっており、焼き上げた煎餅を取り出すには、ずらりと並んだ列の左端からで、種を入れて列に戻す位置は列の右端である。つまり煎餅は、ベルトコンベアーの流れのように、右から左に向かって次々焼き上げられていくのである。12丁は3丁ごとに区切られて回され、3丁オモテ、3丁ウラ、3丁オモテ、3丁ウラといった状態になる。焼きあがるまでに一丁のカタはオモテを二回、ウラを二回返される。(写真4)



写真4 焼き上げ作業



写真5 焼き上がりを見る

カタは左右で煎餅の焼きムラができないように傾斜をつけて置く。この状態は、隣り合わせた左右のカタと重なった状態である。このようにするとバーナーの火が均一に当たるのだそうだ。

焼きあがりの頃あいを見計らって、アタマを開き、煎餅の表面にへこみがないかを見る(写真5)。焼きが足りないと白っぽい。いい焼き具合かを確認するには、触ってみてへこまないかを見る。焼きが足りなければ、少しはがしてしまっても再度貼り付けて焼く。興味深いのは煎餅を焼いているときの音だ。キューウウー、ピューーとでもいうような、小さな笛から空気が漏れるような音が時折聞こえてくるのである。最初はどこから何が鳴っているのかと思ったが、種を入れたカタから音が漏れているのだ。手焼きならではの音かもしれない。

焼きあげた煎餅は、素早く指ではずして二つ折りにし、端を持って中心に力を入れ、四つ折りにする。鈴型になったところで、煎餅の縁からはみ出した部分を丁寧に、しかも早く鋏を使って切り落とす。硬くならないうちに、折り目に辻占紙片を挟み込み木型に入れる。木型に煎餅が全て入るとトレイに移す。(写真6)



写真6 辻占煎餅

IV 図像に立ち返って

改めて『藻汐草近世奇談』の挿図を見直すと、当図が煎餅職人の使用道具、作業姿勢、作業の一工程を描くものとして、かなり写実的であるといえる一方で、画面から省略された道具がある可能性も疑われる。

当図は物語を補足し、登場人物や舞台となる場のイメージを喚起させる機能を持つ。画師は確かに煎餅職

人を描きたかったに違いないが、全体像に込められたメッセージは、「忙しく勤勉に働く主人公」の姿であり、細部のリアリティーはさほど重視していないと思われる。以下で図像と聞き書きとの照合から得られた見解を記述していきたい。

黒く描かれたカタは、実物の鉄の材質と円形平型の形状を正しく伝え、丁数も四丁で一揃いという決まりに則り、八丁が描かれている。宝玉堂では十二丁を使用していたが、これも四丁の倍数である。画中のカタは重ならないように置かれているが、宝玉堂では隣り合わせる左右の型と、重なり合うように置かれていた。これは、炭とガスの火力の違いからくるものようだ。宝玉堂の職人は、このように傾けると火が均等に当たると言っていた。描かれた火床では炭を利用している。現代の火床はガス火であるが、炭火の火床は昭和になっても使用され続け、火力調整が難しかったことを教えられた。当時の職人が身につけなければならない技術は、種の仕込みや焼き上げのコツに加えて、微妙な火の調節であったことだろう。

職人の作業姿勢だが、図ではあぐらをかいている。宝玉堂では二代目が火床を高くし、腰掛け姿勢に移行する以前はあぐらで仕事をしており、また伏見の他店舗では依然としてあぐらで作業する職人を観察したことから、事実的に即した描写といえる。

図像の人物はカタに手を触れていない。種を丁度流し終わり、短い間手を休めているところだろうか。焼成時にも、確かにこのように手を離す時間は見られた。そうであれば、この後すぐにカタは回され、左右どちらかの定められた進行方向に流れていくはずである。

ここまでの技術に関わる読み取りは、聞き書きと観察からの情報に拠っている。一点の図像から、補完情報なく道具や人間の連続の動作を読み取ろうとするのは易しいことではない。伏見での聞き書きや観察から知識を得ることができなかったならば、検証はさらに難しくなっていただろう。

写実性に疑義が生じた箇所もある。暖簾は実物に比して不自然に長すぎないだろうか。吊り下げ位置は人物や器物に対して斜めになっている。これが店先ならば、正面に来るのではないだろうか。伏見の複数の煎

餅店舗のうち、暖簾を下げた店はなかったのだが、「手焼き」「いなり煎餅」などと印刷したビニールの庇は同じ役割を果たしていた。つまり暖簾も庇も、外に向かって煎餅店と商品のアピールをする看板的作用を果たしているのだ。けれども、画中の場は本当に店頭なのであろうか。商品を客に見やすく並べた棚も仕切りも見えない。むしろ作業場のように見てとれる。目立つのは保存用の甕や桶ばかりである。

仮に暖簾が描かれていなかったとしよう。すると、描かれた人物達が何の店で働いているのか、主人公は何を製造しているのか、一目では理解できなくなるのである。つまりこの暖簾は、制約のある紙面で画師が講じた画面処理といえないだろうか。文章が空白にびっしりと書き込まれる読み物の挿図であることに加え、見開きになる、本という媒体の制約の中、それでも煎餅屋を一目瞭然と表す効果を考えると、暖簾を斜めに描かざるを得なかったというところだろう。このような工夫から気付かされるのは、描かれる紙面の制約からも写実性に歪みが生じる可能性であり、これは他の図像資料を見る時にも必要な注意点と思われる。

また、やはり紙面の限界や、美術的な判断から生じたのかもしれない省略の問題もある。聞き書きで実見したハケや木型といった道具類は図像に登場していない。小さな道具であるために省略された可能性があるとはいえ、木型を使用しないということは、それで成形しないことを示唆し、完成形が現代のものとは異なることも考えられるため、興味深いところである。比較の上での描かれていない道具の発見は、単に省略された可能性に留まらず、作業工程の変化や省略された手順を暗示し、別の道具の存在も考えられるため、見過ごすことのできない情報と捉えている。

描かれたモノが伝承され、使用され続けている場を実見する幸運に常に恵まれるとは限らない。そうした場合、いかに図像情報の写実性と虚偽を読み取っていくかが問題になるだろう。

V むすびにかえて

本稿では、明治時代の小麦煎餅の製造工程を描いた一点の図像を資料にして、モノと技術に関して何が読み取れ、何を読み取ることが難しいかを考察した。次

に現代の製造現場における観察、聞き書きから得た情報を付き合わせるにより、図像情報の補完と照合を行った。結果、背景知識を得て理解を深めることができた部分と、疑問が生じた部分を記した。むろん明治期と現代では、火床が炭からガスに変わるなど、技術の発展によって変容した道具があり、観察で得た情報をそのまま図像に当てはめることはできない。しかし、中心に取りあげた煎餅型の形状、使用方法には大きな変化は見られず、読み取りに十分活かす価値のある情報を得ることができたと考えている。今後は文献資料を用いた考察や、同対象を描いた複数の図像との比較も課題としたい。

過去に行われた人間の行為や技術、風景などを読み取る目的で図像を資料とみなすとき、それが写実的に描かれたものなのかどうか常に問題となる。それが表現された絵画であることを重視し、様々な史料を収集し、複合的な方法から画像情報を慎重に検証する先行研究から学ぶことがらは多い。

しかしながら、図像には独自の情報と特性が含まれているのを看過することはできない。写実的情報量のみが、資料の価値を決めるとみなすのは十分ではないと考える。写実性からは離れる要素であれ、視点次第で読み取りに生かすことができるのではないだろうか。例えばその資料が、図像として在ること自体に意味が生じるケースがあるだろうし、稚拙な表現の中にも深い意味を読み取れる研究ができるかもしれない。描写技法、色使いから読み取れる時代性や画師のつながり、描写対象の傾向から、歴史的背景が浮かび上がることもあるだろう。あるいは職業的画師ではない誰かが、何かを創造して描いたり、写そうとしたときに、背後には切実な何らかの意図がかぎとれることがあるかもしれない。同じ対象を描いた図像が一点ではなく何点もある場合、量としてのそれらから、集合的な人間の行為の意味、心性を汲み上げることも有意義な仕事になりそうである。

図像には、人間の活動を研究する分野において、多様な広がりを持つ活用方法、解析方法があるのではないかと期待できるのである。

謝辞

煎餅製造の聞き書きでは宝玉堂の松久保氏、松久武史氏よりご協力を頂きました。煎餅型については、壺屋の入倉芳郎氏よりご教示を頂きました。深く感謝いたします。

注

- (1) 近世後期から明治期に流行した辻占とは、主に恋占いをテーマにした遊戯的な占いであり、おみくじ様に紙片に印刷され、菓子の販促品になったり、双六の詞書や流行歌の歌本に使われるなど、印刷された占い商品として浸透した。
- (2) 辻占煎餅は甘い小麦煎餅の一種。現在製造されているものの形状は、四つ折りにして、生じた空隙に占紙片（辻占）を封じ込むか、挟み込むかしているが、かつては巻き煎餅型や二つ折りなどの形状があった。
- (3) 篠田仙果著・孟齋芳虎画 明治11年（1878）『藻汐草近世奇談』三篇下 国立国会図書館蔵。
- (4) 創業当初から「鈴」（辻占煎餅）を製造していたが、それほど人気商品ではなく、それよりも「四つ折り」や「二つ折り」といった、折って歯ごたえを出した商品が売れ筋だった。現在辻占煎餅は人気商品であるが、そのきっかけは10年程前に女性雑誌で紹介されたのが発端だと思うと武史さんは語った。
- (5) 煎餅職人は男性に限らない。保さんによれば、過去に子供をおぶいながら煎餅を焼いていた女性職人もいたという。
- (6) 煎餅型の丁数について、文京区のと菓子店主『壺屋』の入倉芳郎氏は、四丁が一揃いであるとご教示くださった。そのため、原則的には、購入は四の倍数になる。

参考文献

- 草加市史編さん委員会編 1992『草加せんべい——味と歴史——』（草加市史調査報告書 第5集）草加市。
- 松下幸子 1996『図説江戸料理事典』柏書房。
- 渋谷敬三・神奈川大学日本常民文化研究所編 1997『新版 絵巻物による日本常民生活絵引』第3巻 平凡社。
- 寺島良安『和漢三才図会』（谷川健一編『日本庶民生活史料集成』第29巻 三一書房 1980所収）。
- 岩井宏實「職人絵馬」1986『技術と民俗（下巻）』（『日本民俗文化大系』第14巻所収）小学館。
- 日本民具学会編 1997『日本民具辞典』ぎょうせい。
- 須藤功編・朝岡康二著 1990『あきなう』（『写真でみる日本生活図引』第3巻）弘文堂。
- 香月洋一郎・野本寛一編 2002『民具と民俗』（『講座日本の民俗学』第9巻）雄山閣。
- 印南敏秀・神野善治・佐野賢治・中村ひろ子編 2002『もの・モノ・物の世界——新たな日本文化論——』雄山閣。

伊原弘編 2003『『清明上河図』をよむ』勉誠出版。

中町泰子 2003「近世後期・明治期における辻占商品の展開」『日本生活文化史』43号 日本生活文化史学会。

（COE 研究員・RA）

〔2004年2月20日受理、3月10日審査終了〕