

# 穀物の精白、製粉と水車

田や畑でとれた米、麦、粟、蕎麦などは、粒のまま貯えておくことができるので、早くから主な食料となっていました。しかし、これらが食べられるようになるまでには、臼と杵について穀やヌカなどをふるい分けたり、粉ひき臼で粉にするという仕事が必要でした。これらの仕事は、古くは人の手や足を使って行なわれてきましたが、とても手間がかかり、人の力も要りました。そこで身近に川や用水、



麦貯蔵用桶

湧水の流れがあるところでは、水の力を利用した水車が作られ、穀物の精白、製粉も手軽にできるようになりました。

米や麦、蕎麦などは、虫に食われたり傷みがこないように当面の食事に使う分量だけ精米したり、製粉したりして、余分は米びつや桶などの容器に入れて保存しておきました。

## 1. 水車のはたらき

水車には地方により、米つき、粉ひき、ワラ打ち、線香作り、油しぼりなどいろいろなはたらきがありました。調布あたりでは、精米やソバ、小麦の製粉をはじめとして、養蚕がさかんだったころには、生糸の巻き直しにも使われていました。

多摩地方の水車小屋には、つき臼と粉ひき臼が備えてありました。これは上等な食物として、蕎麦や小麦の粉を江戸に出荷するための粉ひきに使う一方で、米や粟などの精白や大麦のヒキワリ（粒のままでは炊きにくいのでこまかく砕くこと）にも使われて、農家の食生活をまかなっていたためです。

## 2. 水車を動かす水の流れ

水車を動かすためには、大輪という車のところまで水を引いてくる必要があります。深大寺水車の場合は、逆川という湧水の流れを使ってきました。

この水は、近くの深沙大王堂裏のハケ（段丘崖）下から流れ出ています。逆川の名は江戸時代に書かれた『深大寺仮名縁起』にも見え、東の方へ流れる多摩川や野川とは逆に、西に向かって流れているところからついた名です。

現在の逆川



深大寺水車館の水路の幅はおよそ90cmで、大輪のところになると30cm（大輪の厚みとほぼ同じ）にせばめられます。これは水流の勢いを急に強めることで、大輪を回す力を大きくするためです。水車小屋の上手には、水量を調節するための小さな堰があり、ここにゴミよけを設けて水車を傷める原因となる小石や落ち葉を取りのぞきます。



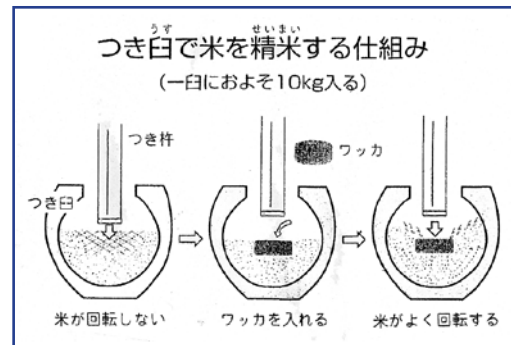
水車の堰坂

## 3. 水の力を伝える仕組み

深大寺水車館の水車は胸掛け式といって、大輪の中ほどから水を落下させることで、大輪の回転に勢いがつくようになっています。水の力をつき杵に伝える仕組みは、大輪の軸（芯棒）が回転することで、そこに取り付けられたハネギが、つき杵についたハゴイタを持ち上げ、重さ17kgのつき杵を上下させます。そしてつき臼に入れたクロゴメともよばれる玄米をついて白くします。この作業を精米といいます。

石のひき臼の上臼には木の歯車がうめこまれ、軸の端に取り付けられた木製の歯車とかみ合わせさせることで、70kgの重さの上臼を回転させて穀物を粉にひきます。ゆっくりとした水車の回転と冷たい石の臼によって、ついたり挽いたりした食物の風味がそこなれないという良いところがあります。

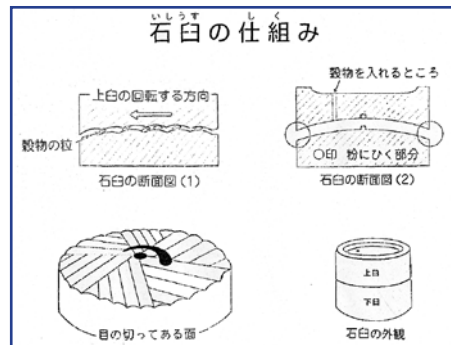
水車のつき臼で米を精米する仕組み



◀ワッカ

つき輪ともよばれます。米ヌカなどを取り去るときには、つき臼の中に入れて輪の中心に杵が落ちるようにします。こうすると上図のように穀物がよく回転してヌカがとれます。

粉ひき臼の仕組み



## ◆人力による調製用具

◀手杵

調布あたりでは味噌豆や焼き米をつくのに使われました。重さは2.3kgで、女性の仕事に適していました。



▲手回しひき臼

(粉ひきの様子)

上臼と下臼とに分かれ、その合わせ目には「目」という溝が刻んであります。上臼には小穴があり、そこから穀粒を入れ、上臼を回転させると、穀物は「目」にそって外側に押し出され、粉にひかれて出てきます。



▲麦つき臼と杵

餅つき臼と比べると木臼の中が深くえぐられており、ワッカを中に入れることで、杵でついても小さな穀粒が外に飛び出さないように工夫されています。つき杵の重さは7.5kg。



▲ジガラ臼

足踏み式の木臼で米麦の精白に用いられてきました。柄の一方の端を片足で踏んで杵を上下させます。テコの原理を用いたもので、杵の先を重くするために石を結びつけてあります。

## ◆植物の茎から穀粒をとる道具

◀カナゴキ

先に細く切った歯がならび、米や麦の穂先をここにひっかけて粒をとりました。



▶足踏み脱穀機

ペダルを足で踏み、歯のついた回転ドラムを回して脱穀します。昭和初期に使用しました。



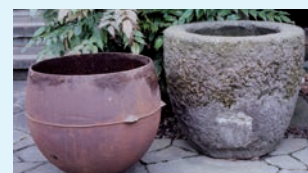
◀くり棒

ムシロに広げた麦や豆などを打って、粒をとる棒です。

## ◆水力による調製用具



▲つき杵



▲つき臼 (左は鋳物)



▲粉ひき臼



## 先人のくらしの知恵を現代に

調布ではかつて、お祝いごとや小正月<sup>こしょうがつ</sup>、月見など季節の折りに応じて、ソバや団子などのカワリモノを作ることがありました。これらの材料となるソバ粉や小麦粉は、人力や水車の力で石臼を回し、穀物を粉にすることによって作ることが出来ます。水車の大きな輪や石臼の回る音は、そのようなくらしがあったことを思い起こさせてくれます。

実際に水車が動き働く様子を見学できる状態で維持するには、水車本体のメンテナンスが欠かせません。水車は停止した状態だと早く傷んでしまうので、常に水力によって回転した状態を維持する必要があります。そのために水路に落ち葉などがたまって水流の勢いが落ちないように気を配るなど、日頃の管理が大切です。

### 水車の修繕

どんなに丁寧に扱っても、水車は時間とともに傷んでくるため、およそ10年くらいで、大規模な修繕が必要になります。水車を修繕できる技術を持った大工は限られているうえ、部材の入手なども困難なため、修繕が必要になってから部材を調達し、修繕が終わるまでに1年近くかかってしまうこともあります。

水車の部材を加工している様子



### 深大寺水車館の沿革

深大寺水車館は水車小屋と展示回廊からなる施設で、かつての調布の主な産業であった農業の中で水車が果たしてきた役割を紹介しています。現在水車館がある所には、明治時代の後半から水車小屋がありました。当時の水車の直径は約4メートルで、五つの搗き臼<sup>つぎうす</sup>と一つの挽き臼<sup>ひきうす</sup>があり、地元の農家の人たちが穀物を搗いたり、製粉に使ったりしていました。

調布で最後まで残っていたこの水車も、電動モーターの普及などによって、昭和30年頃には使われなくなりました。

その後、水車組合を中心とした地元の人々からの水車復活の強い願いを受け、市内に残された貴重な湧水を利用した、「人」と「水」と「緑」を結ぶシンボルとして、平成4年に深大寺水車館が誕生しました。



往日の深大寺水車（昭和35年頃）

### ◆利用のご案内◆

#### 1. 開館時間

4月～10月／午前9時30分～午後5時  
11月～3月／午前9時30分～午後4時

#### 2. ところ 調布市深大寺元町5-10-6

#### 3. 入館料 無料

#### 4. 休館日 月曜日・12月29日～31日・その他展示替え期間

#### 5. 交通

※京王線「つつじヶ丘駅」北口から深大寺行きバスで終点下車徒歩2分  
※京王線「調布駅」北口13番・14番バス乗り場から吉祥寺駅行き、三鷹駅行き、杏林大学病院行きで「深大寺入口」または「深大寺小前」下車徒歩5分。深大寺行きバスで終点下車。  
※駐車場はありません。

#### 6. 問合せ 深大寺水車館 電話042-482-7636 調布市郷土博物館 電話042-481-7656

### 調布市郷土博物館にも お出かけください

調布市郷土博物館には、調布の歴史や文化を物語る資料が時代ごとに展示されています。あわせてご覧ください。

#### 1. 開館時間

午前9時～午後4時

#### 2. ところ

調布市小島町3-26-2  
(京王多摩川駅から徒歩4分)

#### 3. 休館日

月曜日(祝日の場合は翌平日)  
年末年始



調布市郷土博物館

# 調布市 深大寺水車館