



杓子

SYAKUSHI

担当 横山舞



● 尺 法:(左上)高さ34.0cm×頭部幅最大12.2cm

● 材 質:木

料理には欠かせない!

食べ物を分配する道具を総称して「杓子」といい、これには飯杓子しゃくしと汁杓子があります。

飯杓子は、主に飯を混ぜたり、椀(碗)・皿に盛ったりする時に使われます。もともとはヒノキやスギなどの木や竹を用いて、細長い楕円形の頭部と細い柄を一枚板から削り出したものでしたが、現在ではプラスチック製も多くなっています。北海道・東北ではヘラ、東京ではシャモジ、九州西部ではイイガイ・メシガイなどと呼ばれます。

一方、汁杓子は、主に味噌汁などの汁物をすくい取って、椀などに注ぐ時に使われます。古くはホタテやオオハマグリなどの貝殻に木や竹の柄を付けていましたが、後に皿状の頭部とわずかの角度をもたせた柄とを一本を割って作られるようになりました。貝殻に木や竹の柄を付けたものをカイジャクシといいましたが、今もその呼称を使うところもあれば、ほかにもシャモジ・オタマなどの呼称があります。



【写真】焼印のある杓子

● 尺 法:(中央)高さ24.3cm×頭部幅最大7.2cm

● 材 質:木

「杓子」=...?

杓子は神の依り代、神の力が宿るものと考えられ、参詣者に授与する神社もあれば、神社に杓子を奉納する信仰もあります。よく知られているのは広島県宮島の厳島神社で、持ち帰った杓子を家の守りとする風習も伝わっています。

なお、上の【写真】の杓子には、左からそれぞれ、「金華山」、「会津野沢金剛山」、「船形山」、「羽黒山」、「出羽三山神社」の焼印がおされています。特に「船形山」の焼印がある杓子については、かつて宮城県大和町吉田升沢集落にて、木地をひく家々はこの焼印をおした杓子を家の前に並べて商ったといいます。おそらく集落の鎮守である船形山神社にあやかったものでしょう。ちなみに、田植えの時にこの杓子を腰に差すと、腰が痛まないといわれていたそうです。

引用・参考

- ・小野寺正人・三島一夫 1973 「船形山の作まつり」『宮城県史21(民俗3)』 宮城県史刊行会
- ・工藤真功 2017 「しゃくし[杓子]」「絵引 民具の事典[普及版]」 河出書房新社
- ・王秀文 1997 「シャクシ・女・魂:日本におけるシャクシにまつわる民間信仰」(国際日本文化研究センター主催 第89回日文研フォーラム)