

石臼

1 臼の2タイプ

ウス（臼）は、脱穀、精白、製粉、餅つきやモノを砕くために使う道具で、2つのタイプがあります。

①臼の中に入れたものを杵きねで搗く搗臼（つきうす）

②上下に分れて上部を回転させて使う摺臼（すりうす）の2タイプです。

ここでは②摺臼タイプの一種、石臼（石製摺臼）を紹介します。

2 石臼のルーツ

石臼は『日本書紀』によると、7世紀初めに日本に伝わったといい、鎌倉から室町時代にかけて抹茶を挽く臼として上流階級に普及しました。江戸時代中後期に、石工の技術が進化して細かな目を刻めるようになってから、民衆へも普及したといわれます。暮らしの中で、茶臼、粉挽き臼、豆腐臼とうふ、鉾山用などに使われてきました。

3 石臼の仕組み

石臼は上臼うわうすと下臼したうすに分れ、上臼に取手を付けて回転させることで、上の穴から入れたものを接触面の摩擦で砕く構造になっています。

接触面のメの型（刻み）には、関東や九州に多い六分割と、西日本に多い八分割があります。

上臼の回転方向は、佐渡地方さどの例外を除けば、反時計回りが圧倒的に多いです。

4 占いと臼

臼は実用の道具としてだけでなく、豊作を占う道具としても使われました。

例えば、津軽地方で大晦日おおみそかか元旦に「世の中だめし」ともいわれるウスナベ（臼伏せ）、南部地方では正月15日にヨネフセという行事です。これは早稲わせ、中手なかくて、晩生おくての三つのモチの下に米を敷き、その上に臼をかぶせます。その臼を主人が起こしてモチに着いた米の数で豊作を占う行事です。これは臼にこめられた神性を表していると考えられます。

5 現代へ

近代以降、鋼鉄製の高速粉碎機械が普及し、人力の石臼を使う場面は失われました。石臼は家々の倉や庭に打ち捨てられたり、古い家の土台石になっていることも珍しくありません。

しかし、石臼の仕組みは、現代の粉碎機械の基本構造にも導入されたり、一般家庭でも小型の臼を使い、カレー粉作りやコーヒー豆や抹茶を挽いたりして、おしゃれな手作り感覚を楽しむ人も少なくないようです。