

なかつた。格式ある神社寺院でない場合には、「結構成影物」として裝飾が用いられたのも、同様な身分相應の生活と言う觀念から割出されている。しかもこの手續では、請負大工と所屬組合の取締役の奥印のもとに、京都大工奉行中井小膳役所宛に提出され、二月餘りを要して認可を貰つてゐる。最後に、本村内の餘剩労力を集めて商品的生産を行い、食料品加工業として知られるものに、素麵製造がある。

灘目水車の動力と村内小麥の生産を結合し、加うるに零細農の餘剩労力を有すると言う生産條件に恵まれた本村に、このような家内工業の發達を見たのは偶然ではない。その起源は明らかではないが、寛政年間には既に存在していたことは事実である。「掛保の糸」で知られる播州龍野素麵の製造技術は、文化年間、本村に出稼していた出稼人の手に依り持ちかえられたと傳えられている。

次に明治時代における田中村の竹雀素麵製造方法を掲げる。

間口五間奥行四間位の本造瓦葺の工場五箇所があり、原料としては村内及各地の小麥粉が用いられた。尙製品に粘力を與えるために相州産の小麥粉が加えられ、食鹽には讃岐の瀬戸内海元産が用いられた。用具としては次の如きものが準備される。

竹雀素麵製造法

麵板、麵棒、捏^{コホ}桶、節桶、立て桶、斗り桶、半切桶、掛臺、室箱、竹管、干機、竹箸、裁臺、鋸木、庖丁、把臺、把箱油紙、藁筵、メートル、檢溫器、煮沸釜

小麥粉一貫目に食鹽二合三勺と海水を沸騰點まで煮沸し、冷却した上で砂漉にしたもの一升一合の割でこね合せる。但し食鹽の分量は、四季の溫度により増減があり、その加減は熟練した技術を必要とする。こね合せた小麥粉を麵板の上で踏み延ばし、麵棒をもつて扁平にし、庖丁をもつて太さ六寸ばかりの螺旋状に切斷して一條の紐とし、半切桶に入れる。この方法を繰り返し、一人當り五貫目ばかりを準備する。この際、竹雀素麵では香味ある植物性油數種を混合して造つた自家製祕傳の竹雀製麵油を塗抹する。それから、油紙で桶を覆い、乾燥を避けるため、藁で覆う。五時間ばかり和熟させて後再び取出し、手で漸次太さ四分位になるまで引伸す。更に再び半切桶に入れ、油紙と藁筵で覆うこと前回同様である。和熟させること五時間ばかりで夜陰を待ち夜中、再び取出し、長さ七寸ばかりの竹管二本に交互に巻き付け室桶の中に納める。翌朝に至つて、この竹管を干機に挿入し、漸次竹箸をもつて引分けながら引伸し、終には絲状にする。かくして完成した製品を日光で充分乾燥させ、裁臺の上で切り、一把宛として箱に詰める。箱詰の容量には

一貫(化粧箱)、一貫五百目、三貫目、五貫目、十貫目のし箱の各種があつた。

龍野素麵が阪神地方の製麵技術を修得するに至つたのは、文化年間であると傳

えられるが、**松田新七**は、これに先立つこと十年に創業し、從來行われていた麺素麵の製法に幾多の改良を加えた。これまでには、小麥粉のこね合せに井水を用いていたため、往々この中に含まれた鐵分が禍して、製品が純白でなかつた。比較的蒸溜水に近い海水を煮沸、使用して、この缺點を除くと共に、食鹽の補いとする一舉兩得の成果を得た。

食鹽や水の分量は、從來單に、斗り桶と稱する小桶で計量したのであるが、熟練した職人でも、季節や溫度に應ずる用意がなかつた。これに對して、鹽分の比重を計量すると同時に、寒暖計をもつて、氣候の寒温に應じて製法に加減をした。尙又、製麵用油は、從來糠油と綿實油との混成油を使用していたが、多年の経験から製麵に適する一種の植物性油を發明した。以上は單なる一例であるが、麺素麵の永い傳統の上に貴重な技術上の改良を加えたことは見逃せぬ功績である。販路に至つては、近くは大阪、神戸を始め、布哇、英國などへも輸出を見ていたと言う。明治三十四年では、製造量三萬貫價格壹萬五千圓に及んだ。特に明治二十六年米國カリフォルニア世界博覽會において受賞し、明治三十三年には、佛國巴里萬國大

博覽會にも受賞したことは、本山村の名を高めたこととして今なを古老人の口に上ることである。

(三)商業

物資の生産が行われるようになもと自己の労力に多少の餘剩のある者は、その労力をもつて餘剩の物資を生産し、これを自己に必要な他の物資と交換しようとする企てることは當然で、こゝに商業が發生する機會が生じる。

わが國古代の商業は、行商による場合が極めて稀で、一般には特定の場所に市を設け、そこで物資の交換を行うのが常であつた。律令の中にも「關市令」が規定され、都における商行為の不正が無いよう取締つてゐる。地方では寺社の祭日等にて都に於ける商行為の不正が無いよう取締つてゐる。取引された物資は食料、衣料をはじめ日用必需品全般にわたつてゐる。

中世の莊園時代においては、地方の莊園と中央の領主との連絡や、莊園年貢の輸送の必要上著しく相互の交通が發達し、ひいては國內各地の交通が盛んとなつた。このために市場における定期的取引以外の地方へ行商する者が現われて來た。更にこの時代の特徴は、大陸から良質の貨幣が輸入されて、貨幣を通して交換が行