

海外の民具

Foreign Mingu

イラン 後藤 晃
韓国 神野善治

韓国の民具名一覧について

神野善治

1. なぜ韓国の民具名一覧か

民具が、私たちの暮らしの歴史を具体的に語ってくれる有力な手掛かりになることは、もう重ねて述べるまでもないだろう。そして、諸地域の民具を比較検討することが、地理的条件などによる人々の暮らしの違いや、自然と共存してきた人々の知恵を知る作業となると同時に、暮らしの歴史とその道具の変遷を探る手がかりにもなることが期待される。

そこで、日本各地の民具に関する従来の研究成果の整理を行い、生産用具（農耕、漁撈等）や生活用具（衣食住）といった分野ごとの基本的民具をリスト化して、それぞれの民具の地方ごとの方言名の比較を試みた。この作業を通して共通する民具を全国的に比較する手がかりが得られるようになると考えたからである。

私たちのプロジェクトでは、コレクションが充実している福島県只見地方の民具を出発点に、南九州地方（鹿児島）、沖縄地方、東海地方（沼津）等々、各地の基本情報のよく整ったコレクションを順次リスト化し、個別資料の比較を試みて、全国の一覧表を充実させていく作業を行ったが、ようやく比較研究の基礎資料になる典型的な基本民具にどのようなものがあるかをとらえる可能性が見えてきたというのが現状である。

この作業をさらに発展させ、日本国内だけでなく、諸外国の民具との比較の基準になるような民具リストができないものかと考えている。これが実現すれば、生活文化の諸外国、諸民俗の比較研究が民具を通して飛躍的に進むことが期待できる。まだ、そこに至る道は遠いが、その可能性を探る糸口を得ておきたいと考え、我が国と距離的にも文化的にも近い隣国の韓国の民具に注目したのが、本プロジェクトに韓国の民具調査を加えた理由である。民具の形態と機能においても、比較的共通性が多いことが予想され、比較研究の基準になる共通の民具を見出す見通しが得られるのではないかと考えたからである。

そこで、2011年と2012年の2回にわたり、韓国の民俗博物館を訪ねて民具調査を実施するとともに、2012年には韓国国立民俗博物館キュレーターの金宗奎（キム・ジョンギョ）氏を迎えて研究会を開催し、韓国の民具調査研究の実態について発表していただいた。

2. 韓国の民具研究の今

2011年（2月24日～27日）の調査では、韓国国立民俗博物館、農協中央会農業博物館の担当者からの聞き取りを中心に、特徴のあるコレクションを保有する小博物館（藁草生活史博物館・国立國楽院・国楽博物館・餅博物館など）を訪ねて情報収集を行った。とくに国立民俗博物館と農業博物館では、国レベルの活動としてすでに資料の共通データベース化作業が進んでいたことを知らされた。データ化作業において、毎年リストの再検討が行われ更新が行われていることは注目に値する。韓国では博物館資料のデータベースを構築するための国の指針として、系統的な分類表（「博物館遺物分類標準化」）が作られ、国立民俗博物館をはじめ農業博物館などその他の博物館でもこの分類に従って収蔵品の整理を行っているのである。なお、分類表のうち生活用具に関しては日本の文化庁の民俗文化財の分類を参考にして作られているため、両国間の民具が比較しやすい環境にあることもわかった。また、国立民俗博物館では、「衣生活」「食生活」「住生活」「業（生業）」のテーマごとに『韓民族歴史文化図鑑』⁽¹⁾を刊行し、民具の全資料にカラー写真、計測図と解説文を付して紹介し、PDFでも配布している。そこで、この民具集成から韓国の生活を示す典型的な民具の一覧を抽出し、日本の民具の一覧と並べる作業が実現すれば、両国の民具の比較研究にその一歩を踏み出すことができるのではないかという感触を得た。本報告書では、その一部を試みたものである。

民具研究に関して、日本はいわば先進国だろうと思っていたが、韓国を訪ねてみると、国立民俗博物館の活動を中心に、近年、国レベルの調査研究が展開しており、学ぶところが多いことを確認することになった。

国立民俗博物館の現在の展示では、伝統的な韓国の生活文化から現代にいたる生活用具が、使用される空間の場面ごとにセットで紹介され、これに季節ごとの生活用具を展開する展示がなされるなど、民俗を総合的に捉える見方が示されているところは、大いに参考になる。一方、韓国内における民具の個別研究は、農具や竹・藁の細工など一部の分野を除くと、あまり進んでいないということで、民具は、文化財、博物館資料全般の一部に位置付けられ、韓国全体の民具を全般的にとらえたりリストは作られていない。共通名称の問題も浮上しているというお話であったが、民具に関わる専門家は、

全国的にも数少なく、国立民俗博物館でも専門は1名だけとのこと。今後の連携、協力関係の必要性を痛感させられた。

2012年（2月29日～3月3日）の調査では、全国的視野で民具蒐集している博物館の存在を確認し、また民具に関する研究調査が現在どのように行われているかを探った。

ソウルでは高麗大学校のコレクションが充実しているという情報を得た。また、2012年2月に招聘した韓国国立民俗博物館の金宗奎氏から、同館が韓国全土で、地方ごとに一軒の家を選んで、「サリムサリ」（民具や所帯道具などを含むすべての生活財）の緻密な悉皆調査を計画し、すでにいくつかが実施済みであるという情報を得ていたため、これらに関しての聞き取り調査を目的にして、2つの博物館を訪問した。

高麗大学校博物館では、神奈川大学国際常民文化研究機構でもすでにお世話になっている田耕旭教授のご案内で、民俗資料のコレクションについてうかがい、特別の配慮のもと、蒐集台帳の閲覧と収蔵庫内の視察が実現した。韓国全土をカバーするように計画的な現地調査によって蒐集されたもので、台帳には1頁に約20件、全体で約100頁余りの資料（総数はおよそ2千点）が登録されていた。1点ずつ、名称、蒐集地、蒐集年月日、蒐集者、寸法などが記入されている。田教授は韓国内の博物館で、生活用具を全国的に蒐集して、かつ調査情報もともに保存している例は珍しいことだと強調された。

そういわれてみると、例えば国立民俗博物館には全国の「盤」を集めた優れたコレクションがある。「盤」は日本語で言えば「膳」に相当するものである。民俗工芸（いわゆる民芸）の視点からは優れた、地方ごとの独特の意匠豊かなすばらしいコレクションであるが、蒐集は古美術商経由のものが中心であるという。これに対して、高麗大学校の資料は、いわゆる「民具」といえるもので、必ずしも見栄えのいいものではないが、基本データを伴う貴重な民俗資料だということを確認できた。収蔵資料の多くは、日本の民具からその用途を類推することができるものが多かったが、微妙な形態の差異が認められる。きっと使用方法などに日本では考えられないような違いもあることが予想され、改めて1点ずつデータを確認しつつ、日本の民具との比較検討が加えられる機会が欲しいと思われた。

国立民俗博物館では、千鎮基館長との面会が実現し、館長からは現在この館が移転計画の渦中にあること、そして数年前から始まった韓国全土における地域別の「生活用具を中心した暮らしぶりの調査の進捗状況や問題点などが紹介された。途中からは関係スタッフを交えて詳しい話を伺うことができた。「サリムサリ調査」は、1地区の調査に博物館のスタッフが10か月間現地に滞在し、3か月目ごろに1軒の家を選定し、その家の生活財を悉皆調査する作業を、その家に2か月ぐらいい住み込んで行っていることが紹介された。そして家ごとに300頁を超える分厚い報告書と、博物館HPに報告書の電子書籍、全ページのPDFそれに、CGで家の

部屋へ入り込んで道具や品々を確認できるソフトなどが公開されていることが紹介された。調査現場での苦労話を具体的に聞いたことも大いなる収穫だった。その後、2014年3月に神奈川大学で開催された国際シンポジウムにおいて崔順權氏により、「サリムサリ調査」の具体像が紹介されているので詳細はその報告書を参照されたい⁽²⁾。

このような一軒の生活用具を悉皆調査する手法は、2002年に日本の国立民族学博物館で開催された『ソウルスタイル 李さん一家の素顔の暮らし』展⁽³⁾がひとつの出発点になっていることが想像された。この展覧会はソウルのマンション住まいの李さん家族が用いていた物質文化のすべてを悉皆調査、収集し、一軒分をまるごと再現して展示するという衝撃的なものであった。ご主人の自家用車のダッシュボードの中や職場デスクの品々まで洗いだした徹底ぶりだったのである。これは、国立民俗博物館が韓国国内の各地で継続して実施している物質文化の総量調査につながる。それぞれの地区の一家族のいわゆる民具だけでなく、現代生活におけるすべての道具類が取り上げられ、現代の韓国生活文化をとらえる貴重な記録となっていた。

こうした交流を通じ、わが国における民具調査のこれまでのあり方と、韓国の現在の動きを対比しながら、意見交換ができたことが有益であった。

3. 民具一覧表について

ここに掲載した一覧表は、本プロジェクトが韓国での調査を行うにあたって事前情報として作成した韓国の民具一覧の試作表を改訂したものである。

資料としたのは、「農耕用具」「運搬用具」「畜産用具」「手工用具」「その他（蓑・笠・熊手・木鋸）」までは、やや古い文献になるが朝鮮総督府の時代に刊行された『朝鮮ノ在来農具』⁽⁴⁾からリスト化した。

これに続いて、「衣」「住」「その他（農具・運搬・儀礼・遊戯・楽器）」の分野について、国立国語院編『カラー日本語版 韓国伝統文化事典』⁽⁵⁾の記事の中から民具に相当する記事を参考にさせていただいた。

「食」の項目については、さきに紹介した韓国国立民俗博物館の『韓民族歴史文化図鑑〈食〉』（韓国語版）から抽出して、解説文を翻訳した上で要点を記した。国立博物館には「小盤（ソパン）」と呼ばれる膳のコレクションが充実しており、この図鑑でも韓国各地方ごとに特色ある膳が約40種も紹介されているが、ここでは角形、円形など主な形態のものだけを抽出した⁽⁶⁾。

なお、「韓国名」は、読みとハングルを併記したが、カタカナ表記はもとより無理があるので参考までに示したものとご理解いただきたい。『朝鮮ノ在来農具』の項目は、表記や発音が現代のものとは若干異なっていたため、若干の訂正を加えている。「漢字」欄は韓国での漢字表記で、上記参考文献に記載のものだけ記入した。

また、『朝鮮ノ在来農具』から作成した項目の画像は、発行当時の写真・挿図を引用し、それ以外は、本リスト用に描き起こしたものである。

民具の比較を行う際、海外の民具を日本語に直訳して扱うことは、当然のことながら困難を伴う。それは、道具の使い方や概念自体が異なるからである。手始めに比較的共通点が多いと思われる韓国の食の道具を、『韓民族歴史図鑑〈食〉』を素材に観察してみたが、類似する民具であっても、日本のものと1対1で対応させることが難しい場合が多いことを痛感させられた。日本の民具と共通するものを見出すこともできたものの、韓国の文化の中で培われた独特の民具も数多い。必ずしも日本の民具のいずれかに相当すると言い切れない。例えば、日本であれば「飯茶碗」に相当すると思われる器は、韓国語のもとになっている漢字をそえると「サバル（沙鉢）」と「スバル（周鉢）」となり、前者が陶磁製、後者が真鍮製の「鉢」の意味になる。「はち（鉢）」という日本語のニュアンスとは異なり、素材も形態も寸法も微妙に異なるのである。さらに、「手に持って食べない」「スプーンを使う」などの違いがあり、こうなると、もう日本の「飯茶碗（ごはんちゃわん）」とはとても同一とはみなせないことがわ

かってくる。ただし、視野を少し大きくとらえて、「食事のときに一人ずつのご飯を盛る器」という程度ならば同一のものとして定義できる。このように、共通の基本項目を考えるうえで鍵となるのは、その境目がどこにあるかを厳密に境界線を引くことではなく、より高い視点から、共通するあり方を見出すことではなかろうか。その上で、それぞれの違いを確認することになる。形態や素材がほぼ同じであっても、機能や用途が異なることもあり得るから注意を要する。






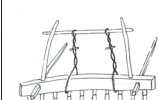

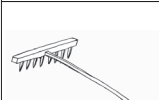




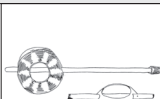

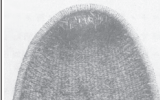



以上の事情から、提示した韓国の民具一覧表は、今回、入手できた図録類の範囲で抽出できたりリストであること。韓国の民具を全国的に扱った図録類を利用したことで、ある程度は、韓国の民具を代表するものを並べることができた可能性があるが、図に選んだ民具で、それぞれの分野の典型的なものを示せたかどうか客観的な裏付けはない。しかし、わが国の民具と共通すると思われるものが見られるとともに、やはり、韓国特有の民具のあり方が見いだされて、今後の展開のヒントを得る可能性を秘めていると思う。不十分を承知で、ここに掲載させていただいた。ご照覧いただければ幸いである。

注



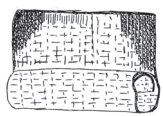
- (1) 『衣生活 韓民族歴史図鑑』国立民俗博物館 2005年12月(韓国語版)
 - ・『住生活 韓民族歴史図鑑』国立民俗博物館 2006年12月(韓国語版)
 - ・『食生活 韓民族歴史図鑑』国立民俗博物館 2007年12月(韓国語版)
 - ・『業 韓民族歴史図鑑』国立民俗博物館 2008年12月(韓国語版)
- (2) 「(翻訳) 農村の生活文化調査と持続的な記録の必要性—全羅南道長興郡上金マウルの事例を中心に—」崔 順権(神野知恵訳) 国際常民文化研究機構・神奈川大学日本常民文化研究所編『国際シンポジウム報告書Ⅴ 渋沢敬三の資料学—日常史の構築—』2014年10月
- (3) 『ソウルスタイル 李さん一家の素顔のくらし』展 国立民族学博物館 2002年。

ちなみに、韓国で行われている「サリムサリ」の調査と、方式はやや異なるが、日本でも、1軒の民具を総覧することをめざした悉皆調査は、かねてより行われており、武蔵野美術大学教授だった宮本常一氏の指導のもとに行われた例が知られている。また、筆者も静岡県水窪町の山村(『静岡県史 資料編25 民俗三一遠江編一』静岡県教育委員会、1995年)や、三鷹市大沢の水車経営農家などで実施したもの(『武蔵野(野川流域)の水車経営農家の民具調査報告書』三鷹市教育委員会、2005年)があるので参考にさせていただきたい。

- (4) 朝鮮総督府勸業模範場編『朝鮮ノ在来農具』1925年
- (5) 国立国語院編『カラー日本語版 韓国伝統文化事典』2006年
- (6) 注1の『食生活 韓民族歴史図鑑』国立民俗博物館 2007年12月

画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似	画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似
農耕用具 『朝鮮の在来農具』 より									
1. 耕鋤用具									
	ゼンギ 쟁기	朱鉅	朝鮮在来の犁で、田畑の耕鋤用。犁鏡及び撥土板以外は全部木製で、松材及びクスギ材を使う。中部以南は1頭曳きが多いが、北鮮地方は2頭曳きが多い。	犁		セスラン 쇠스랑	鉅	日本の三本鉞に類似。主として厩肥の引出し、堆肥の積替え等に使われるが、まれに耕起等にも使われる。爪の形状にはやや扁平なものと丸形のものがあるが、どちらも先端がやや尖っている。柄はクスギが多い。爪は3本が普通だが、2本のものもある。フォーク又は二本鉞に相当。	三本鉞
	ヨンジャン 연장		水稲用特殊犁。2頭曳用無床犁で乾田の耕鋤用。特殊なものもあるが、通常は2頭曳き。1頭曳きの場合は二股の自然木を使用。	犁		クエンイ 괘이	広耳	日本の金鉞に似てはいるが、粗雑な作りなので、鋤としての使用には耐えない。水田の溝掘溝深、水田の牛耕した残地の耕運等、草削穴掘などに使われる。柄の材質はクスギが多い。	鉞
	カレ 가래	鉤	日本の鋤に類似。長い柄と風呂とが連続しており、風呂の先端に刃を嵌入する。特殊なものもあるが、普通のカレは溝深(すく)い、土掘堤防又は畔土盛の耕起等土工用に広く用いられる。	鋤					
2. 耙碎用具									
	ソレ 쟁레	耙	日本の馬鉞とほぼ同じ形状。苗代の代掻きなど、主として水田掘土用。まれに子部に板を緊着し、地均しにも利用。2頭曳きもあるが、通常は1頭曳き。すべて木製。	馬鉞		ナレ 나레	撈	馬鉞に類似し、主として耕地整理の際、地均しに用いる。子部は七枚の小歯を嵌めたものと、縦木一枚歯を嵌めたものがある。	均し板
	ナムスエ 란 나무쇠스랑	木鉞	日本のコマザライとほぼ同じ形状。麦類種子の覆土に使用。播種後、後退しながらこれで掻き混ぜる。土塊の粉砕均しにも用いる。齒杆は六本または八本で、先端はやや丸く尖っている。材は松かクスギで、全て木製。柄は165cmほど。	コマザライ		ソレ 쟁레	耙	乾田用馬鉞(ただし犁型)。主に土塊砕土用で、覆土にも利用する。形状はさまざま。水稲栽培用と類似のものもある。子の数は2~3本と少ないものから、11本あるものもある。牛か驢馬1頭に曳かせて使用。	馬鉞
3. 鎮圧用具									
	ゴムレ 고무래		代掻後の地均し。または、靱乾燥時の靱反転、麦の覆土にも使用。構造は日本の帆(えぶり)と同様だが、形状は様々。ただし、いずれもT字形。	柄振		ゴンバン 공방메	撻	日本の土塊砕きと同じ。松丸太の中央にT字型の柄を取り付けたもの。水田および田の土塊破砕用。播種後の覆土用にも使うこともある。	塊割
4. 播種用具									
	ジェッパ 크	灰匏	藁編製種子入。直径42cmぐらいの円形で、縁の高さは12cmほど。主として麦の播種に際し、大器に灰と種子を入れてよく混合播下するのに使用。単に灰入れ、種入れとしても利用。	種入れ		セガットン 새갓통		田用の播種器。主として粟・稗・蜀黍等の小粒種子を播下时使用。直径12cmほどの夕顔バガチの側面に円形の口を穿ち、内部を割って口に四角か丸木の棒を通した。棒の一方を柄に用いる。	種蒔
5. 施肥用具									
	オジュム 톤 오줌통	尿桶	液肥運搬容器。両端がやや細くなったびや樽状で、中央上部の注入口に木栓をする。容量は大は36リットル、小は18リットル前後に入る。チゲまたはコーチゲを使って運搬する。	肥樽		サムテギ 삼태기	糞	日本の塵取のような形状。藁縄で編んだものと野生の萩の茎秆を押し潰して編んだものがある。藁製は主として穀物調整の際、俵込に穀物を入れる場合などに使用。萩製は主として肥料(堆肥、厩肥)の運搬および散布、オンドルの灰取用など。土工用にも使用。	塵取
	オジュム 창 오줌창	尿缸	液肥運搬容器。粗製の甕で、中央両側に取っ手がある。口には藁の栓をする。主としてチゲで運搬。	肥甕		ゴลม 삼태기	堆肥糞	田作用の肥料散布器。主として堆肥・厩肥の散布に使用する。サムテギに類似しており、萩を用いて編んだもの。縁は藁のようなものを細縄に巻き付け、中央は縄で縛る。上部を左手で握り、右手で中央部の縄を持って肥料を振り落とす。	
	ケットン 삼태기 개통삼태기	狗糞糞	肥料採取用具。牛糞・犬糞などを拾う。ソムの中央を横に切ったものに、提げ紐を付けた形。サムテギ(塵取)の一種。	塵取					

韓国・表

画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似	画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似
6. 中耕除草用具									
	호미 호미		草掻、除草鎌。水田の中耕除草用。その他諸作物の移植、畑の除草、豆類、蜀黍、粟等の播種にも使用。刃は鍛鉄製で、木製(主に松)の短い柄がつく。	草取鎌		푸치 푸치		乾田地方の水稲耕作用の特殊農具。一種の有底犁。普通は1頭曳き。犁轅は自然の二股木を利用し、草柱犁柄に連結する。	犁
	칼저메 칼저메		乾田地帯で用いる特殊な農具で、ソレ(馬鉄)に似た形状。けたの中央に凹形のものをつけ、とまりぎを持って使用する。1回目の除草の際、牛または騾に曳かせ、作條を削るようにして中耕し、表土を攪乱する。	馬鉄					
7. 灌漑用具									
	고리도울 고리도울	桔槔	田の灌漑用具。口は広く、底部の狭い四角形の桶。四隅に縄を付け、2人で2本ずつ縄を引き、調子を合わせて水をくみ上げる。石油罐や古いイナムパック(歯齧子)を利用することもある。	汲桶		요도울 용두레	龍槔	水汲み灌漑用具。大型のスプーン状。1人作業用だが、1日に2~3人が交替で使用する。自然木をそのまま長さ23mほどに切断し、90cm程は把手として細く削り、残りは内部を削りぬいて水を拘えるようにし、中央部両側に小穴を穿って細木を渡し、これに吊縄を掛け、三脚架に吊り下げた。	汲桶
8. 収穫用具									
	낫 낫	鎌	日本の鎌に似ているが、概して厚身で重い。刃は鍛鉄で、柄はクスギ、モミ、川柳など。ピョン낫(日本の鎌と類似。刃厚で重い)…稲刈・草刈用。ウム낫(柄が長く、刃幅が細く、小さいもの)…松枝切・萩刈用。	鎌		조인지 전지	摘只	梨、柿、等の果実採取用具。二股の自然木に麻糸で編んだ小袋を付けたもの。	たも網
9. 調製用具									
	부투우 부투우	風箏	藁製の細長い箆。穀物調整時の風選用に使用。中央の細縄編部を片足で踏み、左右両端細縄編部を両手で握り、これを左右にバタバタと振って風を起す。	箆		풍구 풍구	風鼓	米穀調整用具。日本の唐箕と類似。厚板で作られ、4枚の羽車で風振され、2個の落口から別々に落下する構造。	唐箕
	케산 개상	打穀床	日本の麦打台と類似。稲その他の穀物の打ち落としに使用。決まった形はなく、ただ割木7、8本を適当に縛り、4本の足を付けたもの。ほかに大型の石塊や丸太、白などで代用することもある。	麦打台		도레방석 도레방석	回方箆	藁を使い、円形に厚く箆編みしたもの。籾および諸雑穀の乾燥用に使う。大形のものには1回に籾3斗位を置いて乾燥することができる。	円形箆
	비비 비비	箆	日本の普通の草箆とほぼ同様だが、やや太い。萩や箆草で作る。穀物調整の際、または庭掃除に用いる。	草箆		몽송 명석	芒箆	穀類の乾燥に使う長方形の箆。藁で厚く手編みしたもので、日本のものの2倍以上の大きさがある。大形のものには籾2斗5升位を置いて乾燥することができる。	箆
	미옥소리 명서리	四箆	穀物入れ。自家用穀物の貯蔵に使い、販売には使わない。朝鮮在来の呷で、藁を箆編みにしたもの。日本の呷とは違い、縫目が無い。大小あるが、大はおよそ270リットル入る。	呷		도리께 도리께	連枷	雑穀の打落し及び籾芒打落しに使用。日本のものと類似。柄の先端に連結した打穀部は、とねりこの細木を2、3本、藁等で扁平に結び合わせたもの。	唐竿
	디림부채 디림부채		穀物選別に用いる大型の団扇。柄を持って上下に振り、風を起す。竹の骨組みの表面に、強靱な朝鮮紙を張る。柄は木材。	扇・団扇		크네 크네		稲扱用具。稲穂を挟んで籾を抜き落とす原始的な道具。太い針金か竹、または丸形棒を2本を並べ、木製の柄に嵌め入れたもの。棒の間は3mm程度、棒の一方は3cmほど短くして、稲穂を挟みやすくしてある。	扱箸
	체 체	篩	穀物調整用。日本の篩と同様で、框は松の薄板を円形に曲げてあり、直径30cm、深さ15cmくらい。篩目は方眼で馬尾毛と草(しよじき)を使って編んだもの、すべて藤で編んだものなどがある。精巧なつくりではない。馬尾毛製のものは粉篩または糠篩として使用する。	篩		말 말	斗	日本の方形斗と同様。穀類一般の計量に使用。材は松。四隅に鉄板を鍍金形に打ち付け、両側中央に円形の鉄輪をつけたものもある。	斛
	키리 키리	箕	用途は日本の箕とほぼ同じ。穀物の篩選に使用する。形状は細長く、両側先端に翼付き。通常、野生の柳で編み、縁は松皮を藁で巻く。また、全部萩で編んだものもある。	箕		솜 솜	空石	朝鮮在来の俵。呷(袋状)。稲藁で作られ、両側を縫合してある。普通は1石入りだが、飼料用の大形のものもある。その他の雑穀を入れることもある。	俵

画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似	画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似
	메판 크 맷방석	磨方席	石臼で粉を挽く場合の敷席。大豆等の乾燥にも使う。藁編製の円座で、縁は折り返して二重にする。通常直径約90cm深さ9cmほど。	白敷		남메 나무매	木磨	木製の臼摺臼。朝鮮在来の臼摺専用道具。自然木を二等分して上臼と下臼をつくり、下臼中央の心棒で上臼を安定させている。上臼の両側面に取り付け付けた柄を使い、通常2人掛かりで前後に摺る。梶は上臼の上部から入れ、往復回転させて中央部から下臼に落下して磨摺される。	木摺臼
	도 독	甕	穀類の貯蔵用器のほか、漬物、味噌、しょう油、酒などの容器としても利用する。容量は通常は180リットルから、270リットル、361リットルの大きなものもある。	甕					

10. 精穀及び精粉用具 ※チョルグとチョルグコンイ（臼と杵）、メットル（摺臼）は「食」の項目を参照。

	톨 チョ 르 그 돌 질 구	石臼	搗臼。少量の稷の精白に用いる。形状・構造は木製臼に類似。ただし、材料は全部石(花崗岩)。杵は柄以外石製、または、本体も木製の場合、先端に凹凸のある鋳鉄を嵌めてある。	搗臼		반 아 방 아	杵	精白(米搗き)器具の一種。二股になった自然木の根元に近い一端に杵を付け、地中に石臼を埋め、二股の部分に普通女子が2人または3人ずつ片足をかけて杵を踏み上げ搗臼する。個人または部落共有の設備。	摺臼
	요 ン 자 매 연 자 매	碾子磨	個人または部落共有の設備で、摺臼から精米までの作業を連続して行う場合に多く使用する。中央の心棒を中心とし、引具で臼の周囲を牛に曳かせる。	回転精穀機		체 터 리 젓 다 리	篩檣	粉類の篩分けの際、篩を載せる台。厚さ12mmの松板2枚を2本の棒で連結し、この上に篩を乗せ、棒上を左右に動かして篩い落す。長時間の篩い作業を楽にする。	篩台

運搬用具


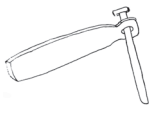


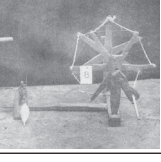

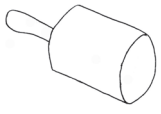
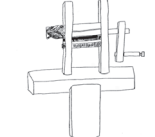
	툼 바 르 치 에 돌 발 채	堆肥發槽	木杵に藁縄で編んだ袋を吊り下げたもので、主に肥料、稲苗、蔬菜類の運搬に用いる。袋は藁縄で荒目に編んである。横木2本の間を牛鞍に乗せて使用。	牛脊		옹 그 옹 구	原口	肥料(堆肥、厩肥等)運搬用。土砂の運搬にも兼用する。日本の「垂袴(たればかま)」と類似。袋は藁縄で底がなく、物を入れる場合は周囲の部分を集めて括る。括りを解けば内容物が落下する仕組み。	垂袴
	베 고 르 치 에 배 걸 채	租巨乙槽	稲・麦・大豆・小豆等、収穫物の運搬に用いる。木杵に吊縄12本を下げ、底に細長い筵を編みつけたもので、툼바르치と類似。	牛脊		고 름 지 게 거 름 지 게	堆肥支機	液肥運搬用のチゲ。桶又は甕に入れた液肥を丸棒の両端に吊り下げて運搬する。水を運搬するものを「むるちげ」というが同一のものである(異名同物)。	背負子
	치 게 와 바 소 쿠 리	支機と筵所巨里	日本の背負梯子に類似。背負網は藁で編み、背に接触する部分にも藁を編んだものを当てる。穀類はもちろん、長い木材から肥料の運搬に至るまでこれを使用する。バソクリはチゲの付属品で脊の一種。編笠を逆さにしたような形に編んだもの。チゲの支木に架し、その中に荷を入れる。	背負子		고 오 지 게		チゲの一種で、牛鞍の両側に支機で垂下げ、重量のある石材、木材を運ぶ。農作物や肥料の運搬にも兼用される。積載量は120kg。	背負子(畜力)
	투 르 고 치 에 돌 걸 채	裡	日本の手提傘の類。細縄編の筵の両側に2本の棒を通したもの。肥料(堆肥、厩肥等)運搬用。土工用として土砂の運搬にも兼用。前後二人持って運搬する。	傘		우 차 우 차	牛車	貨物の運搬に用いる二輪車。北鮮地方の一部では、大形で曳木が長く、牛の頸部に引っかけ、鞍を使用しないものが多い。	荷車

畜産用具


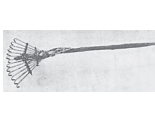

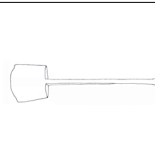
	타 드 운 그 리 닭 동 우 리	鶏籠	主として鶏の育雛器だが、大型のものは鶏の運搬にも兼用する。下方がやや広くなった四角い框をつくり、一方に出入口を付け、他方は四方上下とも細い縄目で編む。または長方形の框を作り、中央を仕切って2段にし、周囲を細い金網で編んだものなどもある。			길 마 길 마	荷鞍	日本の鞍と似ているが、尻鞆に自然木を使用し、居木は鞍骨の底部に取り付けてある。胸繫は藁の編み紐。鞍骨に接合した鞍褥は上下2枚からなり、上部は駄様の厚さ45mmの菰を使用。	荷鞍
	타 드 운 그 리 닭 동 우 리	生卵園	鶏の産卵巣。稲藁で簀子状に編んだもの。中央が凹んでおり、四隅に縄をつけ、適当な個所で吊り下げて置く。			차 크 트 작 두	斫刀	家畜飼料切り。日本の押切と大同小異だが、使用法は異なり、柄の部分に引縄を付け、刃を上げるには引縄を上へ引き上げ、切るときは踏み板を片足で踏み、力を入れて切断する。	押切
	송 기 운 소 구 중		家畜および家禽の飼料槽。ヒノキの丸材を削り、舟形にしたもの。日本の飼料槽と大同小異。	飼葉桶・槽					

画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似	画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似
----	-----	----	----	-------	----	-----	----	----	-------

手工用具


	베틀 베틀	織布機	朝鮮在来の機織機。絹織、麻織、木綿織等に使用。プク…杼、パディジプ…箆(おさ)、ムルレ…糸巻、ファル…弓	機		반만테 반망태	飯網袋	二本縫、三本縫等の藁縄を作成する道具。棒の先端に縄を縛り、柄を回転すると縛られた縄は自然に縫られて二つ縫り、あるいは三つ縫り等、任意の縄に寄り合わされる。	縄縫棒
	자리틀	蓆機	主にオンドルの敷席を編む。表は莞草、裏は藁編み。依編みと似ているが、網目数が多く、34~35ある。編駒は中央のくびれた石を用い、これに編み糸を巻き付け、2個連結して網目の両側に掛け、編駒を交互に動かして織る。	依編み		솜틀	空石機	朝鮮依を編む。垣用の覆いを編むときにも使われる。日本の依編機と同様。編板と経駒から成る編板は2本の支柱で直立し、上部には編目数だけ小溝があり、これで網目の数を一定させる。	依編み
	물레	文束	綿糸繰器。六角形の手回し車を回転すると、木綿糸の調節に連結した細い鉄の棒により、糸が巻き取られる仕組み。鉄の針には丸竹を嵌め、これに巻き取らせる。	糸繰車		신틀	履機	朝鮮在来の草鞋製造用具。	草鞋編み台
	방망이	木椎	日本の藁打槌と同様。藁細工の際に使用。タテ、ヨコ両方あり、杭打等の作業にも用いる。	横槌		시아		綿繰り用。右手で把手を廻し、左手で綿実を持って回転軸に綿の繊維を挿入すると、殻は手前に落ち、綿花は回転により後方に繰り出され、受器に入る。松またはクスギ材製。	綿繰り器

その他 (蓑・笠・熊手・木鋤)

	도롱이	蓑	日本の蓑に類似。雨天野外作業の際に使用。内側を編み、外側は葦葉を垂下げる。ただし、大雨には弱い。「サಕ್ಕ앗(農笠)」と共に雨具の主たるもの。	蓑		칼퀴	括鉤	日本の松葉搔や熊手と同じ。木製のものは主として穀物調整の際、塵集め等に使用。その他は落ち葉掻きを主とする。オンドル用燃料蒐集には本器と支機を使用する。	熊手
	사갓	農笠	山形の笠。雨天の際、屋外作業に使用。夏日日除として使用する場合もある。山高く、大きくて頭が深く入るため、作業場不向きもある。	笠		노래	木鋤	木製で長い柄があり、一本材から造られる。穀調整の際、稗乾し、または糞集散等に用いられる。雪除け等にも兼用。	木鋤

衣

『韓国伝統文化事典』より

	저고리		男女が共に着る韓服の上衣。男性用は腰下まで長く、女性用は胸をやつと覆うほどに短いのが特徴。前あきで、前身頃の両側にコルムと呼ぶ長い結び紐が付く。	上着		짚신		藁、麻などで編んだ庶民の履物。縄で足に縛り付けず、足を入れて履く。前方から中ほどまで側面は足を包むように立ち上げるが、足が見えるくらいに粗めに編んである。庶民用だが両班層も履き、麻で細かく編んだものをマತ್ತゥリと呼び分ける。現代でも喪に服する人は、짚신을履く。	草鞋
	바지		韓服のズボン状の下衣。全体に幅広で、腰紐で固定させ、足首もテニムと呼ぶ紐で結ぶ。部屋で座る生活に適合している。古代には男女とも着ていたが、やがて女性は下着としてだけ着け、上にチマを着る。	下衣		짚신고부		짚신을編むための木製足型(楔状の木型と一組で用いる)。編み袋に入れて保存。	草鞋用木型
	치마		女性用の下衣。様々な幅の布をつないで1枚にし、身体に一回り半ほど巻き、胸の上で紐を結ぶ。ヤンバン(兩班)層は長いチマを重ね着し、身分の低い者は短いチマをはいた。19世紀末に活動的な短いトンチ마が流行したが、スカートの普及で消え、華麗な長いチ마が伝統的なものとして残された。	裳		솔비	雪皮	雪上を歩く輪状の履物。木製の楕円形の輪に足を乗せる棧(縦1本、横2本など)が付く。짚신을履き、棧には縄で装着する。	輪かんじき
	보신		伝統的な靴下。白木綿や粗織り木綿で作り、防寒用には綿を挟む。足首をやや細くし、爪先を尖らせ、かかとには丸くするなど線の美しさを意識して作られた。素足を見せないのが礼儀とされ夏にも履いた。洋服が普及し、今日では女性が韓服を着るときだけ履く。	靴下		나무신	木靴	昔、雨の日などに履いた木製の履物。모크신、모크도(木靴)とも。신は履物。桐、樺の木、松などから彫り出し、密蝋を塗る。済州産の桐製を最上とする。身分や男女に関わらず履き、雨や雪の日に向くが、日常的にも履いた。ただ遠出や馬に乗るには向かない。	木沓


画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似	画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似
	カツ 갓		成人男子が外出時や行事に被った帽子。広くて丸いひさし(ヤンテ・カツヤンテ)があり、中央部が円筒が突き出す。竹を糸状に細く裂いてヤンテを作り、馬の毛などで円筒部を編み、非常に薄い麻布をかぶせ黒漆を塗って仕上げる。庶民と両班の区別を示し、威厳を象徴した。	帽子		メドウブ 매듭		室内や衣類を飾る装飾品。何本かの糸を編んでつくった紐で、その組紐をさらに編んで様々な模様をつくる。常に左右対称に、垂直に連続的な模様をなし、精巧につくられる。	組紐
	ブチエ 부채	扇	扇は蒸し暑い韓国では重要な用具。丸い団扇と折りたたみ式の扇子とがある。団扇は下部が水平で残りが円いものも多く、主に女性が家の中で用いた。扇子は男性が外出に持ち、扇ぐだけでなく、日ざしや人目を遮る。儀礼専用の扇もあり、僧侶やソンドビは詩文を書いて風雅を楽しんだ。	扇		タドウミ 다듬이	砧	細長い直方体の石(トル)に服地をのせ、砧棒(パンマンギ)で叩いてしわをのばす。よく乾かした布地を幾重にものせて叩く。布地に艶が出て、パリッとした風合いになり、糊付けのあと、砧打ちをすると布の繊維が広がり、糊がついて風を防ぎ、汚れが付きにくく、洗濯時には糊と共に汚れが落ちる。	砧
	ビニョ 비녀		女性が髪に挿す棒状の飾り。髪形が解けないように押さえたり、クンモリという付け毛を固定したりする。片方が髪に挿すようにやや尖り、もう片方は「頭」と呼ばれ、丸くなっていて、身分階層や用いる時に、いろいろな模様をあしらう。儀式用は大きく長い。	かんざし		ボシャギ 보자기		物を包んだり、覆ったりする四角い布(風呂敷)。韓国で広く用いられ、実用的にも儀礼としても重宝された。学生たちが本を包んで学校に通った時期もあり、これを特にチュクポという。色・材料・模様は多形で、たくさんの小布を繋いだり、刺繍を施したものなどがある。	風呂敷

住

	バンドジ 판달이	櫃	衣服、本、什器などの収納用家具。背が低い箱(高さ60~100cm)が分厚い板材で作られ、薬箱飾りが付く。前面板の上半分が前に倒れて開くのが特徴。座る生活に適し、上に布団や家庭用品をのせたりする。日本の「箆箱」よりも「櫃」に近く、重厚な雰囲気は船箆箱に似る。	櫃		ファアグク 화각	華角	韓国特有の工芸技法。紙のように薄くのばした牛の角の裏側に絵を描いた後、これを木でつくった器物に貼って飾る。主に赤・青・黄・緑・白などの丹青色を用いる。絵の上一枚の皮膜があることになるので、色が変わらず、長くその姿を維持できる。	一
	ピョンプン 당풍	屏風	室内に広げて立て空間を遮る衝立。折り畳む1枚を「扇」といい、2枚から10枚の偶数枚で仕立てる。本来は、冷たい隙き間風を防ぐものが、装飾的に用いられ象徴性を持つようになる。儀礼用や祭礼用にそれぞれ相応しい絵や模様や文字が描かれたり、刺繍がされる。	屏風		ナジョンチ 나전칠기		木製品に貝殻を貼ったり、はめ込んだりした後、漆を塗って完成させた器物。唐時代に韓国に伝えられたとみられる。	螺鈿漆器
	サン 상	膳、床	物をのせたり、食べ物を用意したりするための器物の総称。たいがい平べったい板に脚がついた構造。板には手すりやふちを巡らしたりする。本を読む机、食べ物をのせる食卓、人が横になったり座ったりする大きな寝床まで含まれるが、座る生活にふさわしい高さとなっている。	膳、床		ファムソク 화문석		さまざまな模様をワングルで編んだごぞ。竜・虎・鶴・鳳凰・鶴・梅・牡丹などの絵や文字などが浮かび上がるように編む。夏の敷物としてよく利用される。表面が滑らかでみずみずしく、肌触りがよい。韓国で発達した固有の工芸品で、新羅時代から国家で生産を担当していた。	花蒔鹿

その他(農具・運搬・儀礼・遊戯・楽器)

	ムルレバン 물레반아	水車	流れ落ちる水力で大きな木製の車輪を回し、その動力で穀物を搗いたり、挽いたりする農機具である。韓国では水車が各地に発達した。穀類のほか、唐辛子や紙などを搗くなど水車はさまざまな用途に使われた。	水車		バン 팽이		子どもたちの遊び道具。基本的に独楽を最も長い時間回した者が勝つ。細い枝でたいて回す。普通は冬の滑りやすい凍った路面で行われる。日本の文献に、韓国の独楽が720年に伝来したという記述がある。	独楽
	カマ 가마	輿	かつて用いられた乗り物のひとつ。一般的には箱型で屋根が付き、本体下につけた2本のながえ(轆)を2人または4人で持ったり、紐で吊って運搬した。身分の高い者が使ったもので種類が多い。庶民も婚姻や葬送の儀式に用いた。物を運ぶ輿もあった。チュク(秋夕)には輿をぶつけた輿合戦がある。	輿		バドク 바둑		19列の縦横の線が一定の間隔に描かれた碁盤に2人が黒と白の石をかわるがわる置いて勝負を競う遊び。縦横の線が交差した点は361あり、目と呼ばれる。多くの目を占めたほうが勝ち。	囲碁
	クムジョル 금줄	しめ縄	不浄なものの侵入を防ぐために神聖な領域に張る縄。左向きにない目的に応じ、炭・白紙・唐辛子・松の枝などを挟み込む。子供が生まれた家では門柱に、ジャン(簀)を新たに漬けた時は壺の上段に張り、村全体や家々の祭祀にも注連縄を張る。	しめ縄		チャンギ 장기		横10列、縦9列が同じ間隔に描かれた碁盤の上で、名前が書かれた駒を動かして勝負をつける遊び。「王」をとったほうが勝ち。囲碁よりも単純で、誰でも簡単にでき、野外でするののが一般的である。	将棋
	ボクチョリ 복조리	福杵	一年の福をもたらすといわれるチョリ(米を研ぐときの手がついた杵)。元旦の夜明けに買い求め、部屋や台所の壁にかけておく。	福杵		ブク 북		打楽器。平たい面をばちでたたいて音を出す。叩く面のまん中には太極模様や竜虎などの絵、側面には華やかな模様や彩色が施されているのが普通。	太鼓
	ヨン 연	風	一般に韓国の風は大きさに関係なく長方形で、まん中に丸い穴があいていて強い風もしっかり受けて浮かぶようにつくられている。少年から年寄りまで男性ならだれもが楽しむ。風上げ(ヨンナルギ)は大名ぞかまたは元旦からテボルム(旧暦の一月十五日のこと)まで盛んに行い、以後はほとんどやらない。	風		チン 징		農楽やサムルロリなどになくはならない重要な打楽器。真鍮製。丸くて平たく縁のある器形で、形はクエンガリ(鐘)と似ている。紐をかけて左手で持つか、木棒にぶら下げ、丸い面をばちでたたいて演奏する。	銅鑼

画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似
	탈 갈		飯面をかぶり、踊りながら進める演劇をタルチュム、タルノリ、サンデフルムともいう。主に踊りと歌で構成され、新年に幸運を祈る話や、風刺に富んだ話で、合間に語りがつけ加えられる。	飯面

画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似
----	-----	----	----	-------

食 『韓民族歴史文化図鑑〈食〉』より

飲食器				
	발 鉢	鉢	飯を入れる食器。本体と高台で構成されており、円形である。形は底から少しずつ広がっており、上がっていき横の線に至るとほとんど直線になっている。保温効果が高い真鍮の器(チュバル)は冬に、涼やかな沙鉢(サバル)は夏に多く用いた。	飯碗
	데요브 대접	大椀	汁物やおこげ湯等を入れる器で、「デチョブ」とも言い、サバル(どんぶり)より大きい。主に真鍮や白銅で作って汁物の器として使った。パプクル(飯茶碗)と揃いを成す。形は概して口直径より底のほうが狭く、高台は低い。	汁碗
	정지 종지	鍾子	醤油やコチュジャンなど、醬類を入れる器。「ジョンジャ」「ジョンジュ」とも呼ぶ。ジャン(杯)と同じくらい小さいボシキ型(小鉢型)の器で大きさは概して20~30cc程度。ふたがついているのが大部分だが、ないものもある。真鍮の器や陶磁器で作る。	
	집시 접시	椀子	おかずや果物、茶菓子等を入れる浅く平たい食器で「チョプシ」とも言う。高さがほとんど平たくて、デジョブやサバルより使用頻度が少なかった。大きさや模様が多様で、青銅、鉄、金、銀、漆器、真鍮、木など多様な材料で作られた。	
	보시기 보시기	甫兒	食卓や酒肴膳においてキムチやチゲなど汁があるおかずを入れるのに使う器である。乾いたおかずを入れる器はジェンチョブと呼ばれる浅い器。大きさは多様でふたがついているものとなないものがある。	
	전초 접	椀	ナムル、煮物、焼き物などおかずを入れる飯床器用のおかず用の器である。ジェンチョブは、ボシキより小さく、平たく作られた器で、ふたがかぶせられるように端をくぼませてある。他の飯床器の器のように主に陶磁器や真鍮で作られることが多い。	
	잔	盞	液体を入れる小さい器で主にウムチョン類(甘い飲物)を飲むのに使われる。ふた、高台、取っ手などの有無によって形態はさまざま。茶を飲む杯は「チャッチャン(湯飲み茶碗)」と呼び、酒を注いで飲む杯は「スルチャン」または「ジュバ(酒杯)」という。	杯
	부주 분주	盆子	食べ物を混ぜ合わせたり、できた食べ物を入れるのに使うデジョブ(大椀)で、「ブンジャ」「ブンジャ」とも呼ぶ。大きいデジョブ形の器で口が広くて下が狭い。白磁、真鍮器、陶器などで製作する。	鉢
	양푼 양푼		食べ物を入れたり温めるのに使う器。多用途で使われ、粥を炊いたり入れたり、牛スープを煮込んで入れたりもしたし、餅をこねたりナムルをあえる時に使ったりもした。姿はパンビヨンドゥリ(椀)と同じだがはるかに大きい。縁が浅くて底が平たい。	
膳・盆				
	반 반	盤	食事に用いる一人用の膳。図は黄海道海州(ハジュ)で作った小盤。脚が板刻で作られ、裏面の下は前後に細長い三角形の雲刻がある。このような脚のデザインなどに地域色があり、地名を冠した30種類もの小盤がこの図鑑で紹介されている。	膳
	원반 원반	圓盤	天板の形態が丸い小盤で一般的には脚の形態に関係なく天板が丸いものの総称。圓盤の中で代表的な朱漆大圓盤は、脚を均一な8枚の板材を互いにくっつけて連結させ、各脚の中心には卍字紋、如意頭文などを透かし彫った。	膳
	밥 합	盆	煮物、餅、飯、その他の食べ物を入れる容器。主に温かい食べ物を入れる丸くて平たい器で、ふた、本体、底で構成されている。真鍮のものは保温効果が高く、主に冬にたくさん使われ、夏には涼やかな陶器で作った沙器ハブを使った。	
	찬밥 찬합	饌盆	ご飯とおかずを入れることができる携帯容器。丸や四角形の形態をしていて、ふたがある。典型的な形態は、木肌の中に何層かの引出しを入れた形である。内部の食べ物が傷まないように四方に透かし彫りを入れて風通しがよいようにした。	重箱
	걸반 구절판	九折坂	官中料理を入れるチャンハブ(重箱)で、「クジヨルボ」とも呼ばれる。小麦粉を練って油で焼いた薄く丸い煎餅を真ん中の枠に積み重ねて入れ、周りの8つの枠に各々異なる食べ物を組み合わせて入れる。	
	도시락 도시락		食べ物を入れて運ぶ携帯容器。主にお昼御飯を入れて持ち歩くのに使った。簡便におかずとご飯を入れて携帯できるこの도시락は本来お昼御飯を指し示す用語でもある。도시락の容器は主にコリアナキヤ、細削り竹、カシワ葉、竹、葛のツルなどで作られた。	弁当行李
	밥통 밥통		ご飯を器に入れて保管する食器。食物を器ごと保管して使う。漆焼きの土器や沙器で作ったものが大部分だが、これは中の湯気を器自体が吸収して長時間保管でき、保温保湿効果があるため。パンツチャ(上質な真鍮)や磁器、沙器類のバプトンは秋、冬季用に適する。	
	수저 수저	匙箸	スジは、飯をすくって食べるスッカラク(匙)とおかずなどをつかむためのジョッカラク(箸)で構成される。木、白銅、真鍮、金、銀、ステンレスなどで作った。子供が1才の誕生日を迎えると、茶碗とスジョ一式を用意するが、これは人生のはじまりを意味する。	
	수저통 수저통	匙箸筒	スジョトン(匙と箸)を入れて保管した生活用具で「スジョトン」とも言う。スジョトンの形は多くは円筒形。一般的に陶磁器やオジクル(赤粘土製の陶器)でできたものが多いが、竹ひごや萩で作ったものもある。	箸立
	수저집 수저집	匙箸囊	スジョ(匙と箸)を入れて保管するジユモニ(巾着)で、自分の箸とスプーンを個別に保管したり携帯する。スジョは生命を象徴すると考えられたので、吉祥模様や文字を縫い込んで幸運を祈った。スジョジプは女性の嫁入り道具として必ず準備した。	

画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似
	フェジョン 반 회전반	回轉盤	食器を載せたり運んだりするのに使う小さい卓で「イルチュバン(一周盤)」「ダンガクバン」ともいう。食器を支えて移すお盆と同時に脚を併せており、部屋の中ではテーブルとしても使われた。	膳
	バプサン 밥상	床	バプサンはご飯を並べるテーブルで、円形板とラッパ管の形の土台でできている。板と支え台はねじで連結されていて、時に牡丹などの花の絵が描かれる。	膳

画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似
	モクバン 목반	木盤	茶葉子などを載せて運ぶ木の器で「バン(盤)」「モクバン(木板)」あるいは「モバン」とも呼ばれる。足が高いものは「バンギ」とも呼ぶ。祭りを開くときは木盤をならべて用意した食べ物を木盤にきちんと入れて必要により取り出して使ったりもする。	盆

炊飯・調理

	シンソルロ 신선로	神仙爐	色々な魚肉と野菜を入れて煮る用具。「シンソルロ(神仙爐)」はテーブルの上に置いて、ヨルグジャン(悦口子湯)を煮る容器と、シンソルロで沸かされる悦口子湯のすてをを示す。シンソルロの真ん中に炭火を入れる筒があって、周りに色々な食べ物を入れて煮る。	卓上鍋
	トゥッベギ 떡배기	砂鍋	チゲ(鍋)を煮る時、または湯(汁)を入れる時に使う器。オジ(赤粘土の陶器)製のものとジル(素焼きの土器)製のものがある。熱伝導率が低くて鍋のように短い時間で煮ることはできないが、一度熱くなった食べ物は冷めにくく、チゲやクッパなどの食べ物を入れるのに最適。	土鍋
	ボンチョル 반철	燗鐵	ボンチョルは肉類やビンデトックなどを焼いて食べるための鉄で作った板で、「チョクチャ」、「チョンチョル」とも言う。形は釜の蓋に似ており、丸く平たくて、縁や取っ手が付いたものもある。返し(フライ返し)と対を成しており、返しの取っ手は円筒形の木で作ったものが一般的だ。	フライパン
	ソツ 솔	釜	食物を煮たりゆでたりするのに使う器。足があるものは「ジョン(開)」、足がないものは「ブ(釜)」とも言う。ムルソツ(水釜)、バプソツ(飯釜)、ククソツ(汁釜)、スエジュクソツ(刻み薬や大豆などを混ぜた牛の飼料を煮込む釜)等がある。親しい間柄を「同じ釜の飯を食べた仲」という。	羽釜
	ドルソツ 돌솔	石釜	食べ物を特別に誠意を尽くしてもたえず時に使われる釜。ゴプトルソツは鰯石を削って作ったもので、重くて扱いにくいから、これで飯を炊くと、よく蒸れて焦げることもなく、ご飯が冷めにくいという長所もある。	釜
	ノグソツ 누구솔	鍋	少ない量の飯や粥を作る時に使う小さい釜で、別名「セオン」ともいう。急いで飯を炊く場合に手軽に使う。一般的なソツと形は似ているが、底と腹が概して平たい。堂祭やグ(巫俗儀礼)などの祭事の時、現場で直接ご飯を炊いて釜ごと捧げたりもする。	釜
	カマソツ 가마솔	釜	形態は大きく二つに分けることができる。一つは足が三つで釜の底が比較的扁平でふたが釜のつばより若干大きく、よく密着するように作られたもの。もう一方は、足がなく底が丸いもので、ふたはやはり釜のつばにきちんととのせられる。	釜
	ソツソル 솔솔		釜底についた煤煙を磨くソル(はけ)で、「プルプリ(草の根)」「ソルプル(はけ草)」ともいう。葛や草の根元で作ったはけを利用した。	ささら
	ネンビ 넝비		ネンビは食べ物や煮たりゆでたりする時に使う用具で、「チェンガビ」または「チェンゲビ」ともいう。主にチゲ(鍋物)、煮物、焼き物をつくる時に、かまどに直接のせて使う。ソツに比べて移動が便利でソツより少ない量の食事を作る時使う。	平鍋

	シル 시루	甑	モチや米をふかすのに使う用具。湯気が通るよう底には大小の穴がいくつかが作られている。シルは底にある穴を通して蒸気が上がってきて、中にある食べ物を蒸す構造になっている。	蒸籠
	コンナムル シル 콩나물시루		コンナムル(大豆もやし)を育てるために作ったシルの一種。もやしは穴があるシルに水をいつも注ぎながら陰に置いて育てる。円錐形で萩の木を使って作ったものもある。	
	シルミツ 시루밧		穀物やモチを蒸す時にシルの底に敷く台所用具。「ジュン(甑)」、「シルバンソク(蒸し器座布団)」とも言う。シルには熱い湯気が上がってくるための穴がつけられているので、シルの内側の底にシルミツを敷いて、米やモチ粉などが漏れ出ることを防ぐ。	
	イナンバク 이남박		米を研ぐ時に、石を選り出すのに使うバガジ(ひさご)の一種で、「サルベギ(米切り)」とも言う。砂などが沈むように内側に何列もの溝を彫ってある。溝の部分でがりがりと擦って米をきれいに洗うことができる。	
	ジュゴク 주걱		ご飯などを器によそう時使った台所用用具。「ジュゲ」[「ジュボク」]とも呼ぶ。粥を炊いた時、鍋を煮詰める時にもジュゴクを使った。ジュゴクは使用範囲が広く、その大きさやかたち、材質なども多様。	杓文字
	グッチャ 극자		粥や汁など、液体状の食物をすくって他の器に移す道具。「ウンソア」「ウンジュク」とも言う。底がペコンとへこんでいて、汁をすくうのに便利のように、垂直で長い柄がついている。また、ひっかけられるように柄の先に開けられているものもある。	汁杓子
	ティギムス ツカラク 튀김솔가락		ティギム(天ぷら)を作る時に使ったツカラク(さじ)。柄の先を輪状に曲げ、柄の終わりには穴を開けて結い紐を挿した。さじの面は木の葉形で、揚げた食べ物を取り出す時油がよく落ちるように左右対称で穴を開けた。	網杓子
	ナムルゴン ジギ 나물건지기		大きいソツ(釜)で多量のナムルをゆで取り出す時に使う道具。一文字型の柄と、とがった足で構成されている。足は柄に連結された木の枝を内側へ曲がるように整えて作って、端の部分をとがらせるように削った。	掬い
	ジョリ 조리	杓	飯を炊く時、水で洗った米を研ぐのに使う用具。「ソクミチュ」とも言う。竹や萩などを利用してジュゴク(杓子)のような格好をつけて編んだ。いまは正月に買って飾っておくボクジョリ(福ジョリ)が使われている程度。	

画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似	画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似
	프로칼 부엌칼	食刀	台所(ブオッ)で使う包丁(カル)で、「シッカル(食刃)」「シット(食刀)」とも言う。主に肉類と魚、野菜を切るのに使われる。小さいカルはチャンカル(小包丁)とも言い、春にナムルなどを握るのにも使われ、大きさはさまざま。	包丁		밀데 밀대		カルグクス(麵)やマンドゥ(餃子)などの練り粉を薄く押してひろげる時に使う料理道具。円筒形の本体両側に取り手の付いた形。	のし棒
	철판 철판		大根、ニンジン、ジャガイモなどを千切りにする時使う料理用具。金属版には千切り用の穴があいていて、一度に多い量の野菜を千切りにしなければならぬ場合、包丁の代わりに手軽に用いることができる。			소ксу 석쇠	鐵	魚肉などを焼く台所用具の一種で「ジョクスエ」「ジョクチャオル」とも言う。四角または丸形のものがあり、鉄や銅の針金で作る。焼き物をする時には、銑鉄製のファロ(火鉢)に白炭を入れてその上にコルスエ(掛け金)またはサムバリ(五徳)を置いて、ソクスエをのせて焼く。	焼き網
	간판 간판	薑板	果物や野菜をすりおろし、汁をしぼり出すための器具。表面がザラザラなっていて、すりおろしやすい。果物などをして汁をしぼり出す時は突起が小さいものを、キムチの中身を作るために大根や玉ネギをする時は、突起が大きいものを使う。	押し器		소크차 석자		揚げ物を油からすくい出す時などに使う柄のついた杓子状の金網。太い針金で丸い杓子をつくり針金を杓子形に編む。ティギム(天ぷら)を作る時は、長い箸で天ぷらを取り出してひとまずソクチャに載せて油を払いのけてから器に入れる。	網杓子
	도마 도마	組	食べ物の材料になる色々な食品を切ったり、みじん切りしたりするのに使われる用具。「ドメギ」「ドムベギ」とも言う。厚くて丈夫な木版を切って、長方形に作るのが一般的だが、円形に作ったりもした。たいていドマの下の方に足がついているが、ない場合もある。	組板		삼발이 삼발이		火の上にネンビ(鍋)やソツ(釜)などをのせるために支える器具。丸い鉄の縁の下に三つの足がある。薪や炭を入れた銑鉄製のファロ(火鉢)に置き、その上にソクスエ(焼き網)をのせて焼き物をするたり、ネンビ(鍋)、ソツ(釜)、ジュジョンジャ(ヤカン)などをのせて湯を沸かした。	五徳
	밀판 밀판		カルグクス(麵)やマンドゥ(餃子)などの練り粉を薄く押してひろげたり、食材を切る時に支える板で、長方形。厚くて丈夫な丸太を反射断面で切って作った。胴の上面はほこぼこするように作り、底面には二つの足がある。	のし板					






貯蔵・運搬

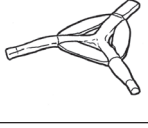
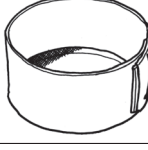
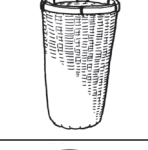
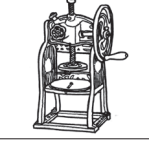
	투이주 뒤주	櫃	米や穀物を保管する生活用具。「ドゥジ」「ドゥジュ」とも言い、入れる穀物によって「サルティジュ(米櫃)」「パツティジュ(小豆櫃)」等と呼ぶ。ティジュは穀物に湿気がたまり、害虫が入るのを防いでくれる。	米櫃		차독 질독	草甕	穀物などを保管する、チブ(藁)で作ったドク(甕)。「ナラク(桶)ティジュ(櫃)」とも呼ばれる。ふたと本体で構成される。きれいに結んだ藁を織り合わせた縄を、二重の縦糸でとても緻細に編み上げた甕であり、ふたまで作って刈り取った藁を保存するのに使われた。	
	살통 살통		米などの穀物を入れておく道具でトゥイジュ(米びつ)のような役割をする。ティジュは規模が大きいため、毎日使う米は、小さいサルトン(米桶)を使った。太い丸太の内部をくり抜いて円筒形に作り、底板を付けた形態。			단지 단지	壺	穀物、酒、蜂蜜、餡、チャンアチ(野菜の醤油漬け)、チョッカル(塩辛)等を入れておく保存用具の一つ。一般的に20cm程度の小さい容器を指す。酒のように長い間熟成をさせなければならぬ食品や、瓶に入れるには量が多い蜜、おやつ等材料などを保存する時使う。	小壺
	한가리 항아리	缸	各種雑穀や醬(味噌、醤油類)、キムチ、酒等を入れて保存する素焼きの器。上下が狭くて腹がふくらんだ形。口が広く、日差しをたくさん受けることができるため、醗酵食品の味噌、コチュジャンなどの醬類やキムチ、または、穀物を乾かして保管するのによい。			동이 동이	盆	水を汲むのに使う容器。「ムルドンイ」とも言う。モチや祭りの食べ物を入れたり、暖めるのに使われて、神堂に米を捧げる時にも使う。浅く、底が扁平な真ちゅうで作られた器で、口に広い縁がついていることが特徴。	
	세우조 독 새우질독	甕	セウジョ(アミの塩辛)を保存するドク(甕)。船に甕をたくさん載せたり、チゲ(背負子)に積んで運んだりして、塩辛を売り歩きやすいように製作されたため、他の甕に比べて直線型。甕を丸く編んだふたや板で作ったふたを使う。			자배기 자배기		穀物や野菜を洗ったり漬けたりする時、ナムルや米を水に浸けてふやかす時、皿洗いの時に使う容器。食物をいっぱい入れてひとり持ち歩くことができる大きさ。	
	코치잔 독 고추장독	甕	コチュジャンを入れて保管した容器。一般のドク(甕)とさほど違いがない。ふたがあって、膨らんだ腹の部分に三行の帯が描かれている。口の端が、外反しており、本体は肩のところで若干広がって下にいくほど狭くなる。	甕		소레기 소레기		ソレギはドク(甕)のふたとして使ったり、食物を入れる陶器。「ソレギ」「パレギ」とも言う。ソレギは全体的にジョブシ(皿)に似た丸い形態の器で、土をこねて火で焼いたもの。底辺が平たくて高台はなく、皿よりはもう少し深い。	
	질독 질독	甕	穀物、醤油や味噌をはじめとする調味料、酒などを入れておいた保存用具の一種。下が狭くて縁があり、腹が少し膨れたドク(甕)で、へりが残っている素焼きの土器。口はふたかぶせることができるように外側に出してから内側に平たく長く出した。	甕		장군 장군	缶	水、酒、醤油、尿など液体を入れる器。ドク(甕)より少し小さく、膨れた胴を横に倒したような形だいたい沙器(陶器の一種)で小さめに作ったものは、酒、醤油などを入れて運ぶのに使われ、素焼きの土器で大きく焼いて作ったものは尿を入れ、背負って運ぶのに使う。	

画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似	画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似
	グドク 구덕	籠	物を運んだり保管する竹のかご(バゲン)。概して角がゆるく曲がった六面体形に、上側が開いた形態をしていて、底は四角形。下に平たく割いた竹を編んで支え、背負うのを楽にした。	背負籠		チョッピョン 춌병	醃瓶	酢を入れて保管する瓶で、「チョッタンジ」とも呼ぶ。非常に大きく、本体の左右に取っ手が付いていて運搬を容易にできるものもある。主に陶器で作られるのは、酢が醃漬食品で外気に敏感なため。概して本体に比べて口が狭くて長い。	
	ハムジ 함지		色々な食べ物を入れておいたり、混ぜ合わせる時に使われる容器。「ハムバク」ともいう。多様な用途に使われたので各家庭では大きさが違ういくつかのハムジバクを揃えている。底が狭くて上が広いものが多い。			スルチュン 술춘	酒徳利	昔、都家(人が集まって契や商談を行う家)や宴会を行う家、商店の家などに、多量の酒を運ぶ時使った容器。口は狭くて首が短く、肩のっぺりに広がっているのが特徴で、直線の円筒形胴をしている。酒が出てくる穴を突き抜けて木栓を挿んで使った。	酒徳利
	ソクリ 소쿠리	簞	食品の水気を抜いたり、野菜や、粒の大きい穀物をしばらく保管する時に使う用具で「オハブ」とも言う。肥料を入れる籠(ソクリ)は「ゴムソクリ(肥料籠)」、土を入れて使うものは「フクソクリ(土籠)」と呼ぶ。藁で作ったものを「バソクリ」とも言う。	籠		ジュジョン 주전자	酒煎子	水を沸かしたり酒を温めたり、注ぐ容器。金属または陶磁器製。金属製は保温性に優れ、酒を温めるのに使ったり冬場に使われた。膳の片隅にのせるのにちょうど良いように、小さいサイズで作った。ふたは杯としても使用できる。	薬缶
	ゴリ 고리	箱	ふたのある保存容器。ゴリの中で大きいものは「ゴリチャク」と呼び、丸いものを「ドンゴリ」、若干角張ったのを「モジュピ」という。「ドンゴリ」は服や本などを入れたり、婚礼の披露宴の食事を入れたり、祭りにモチを入れる器として使われる。	行李		バガジ 바가지		水や穀物などを掏って他の所に移す容器。フクベを半分は切った中をくり抜いた後ゆっくりゆでさらに内外をかき出した後に乾かして作ったバガジと、木を彫って作ったものと、木のバガジに柄がついたジャルバガジがある。	
	ピョン 병	瓶	水、酒、油、酢、醤油等を入れて使ったり保管するための容器。首が長かったり短い瓶、注ぎ口がある瓶、取っ手の付いた瓶など、素材や用途は多様。もとは器に近い形で作られたが、次第に口が狭く首が長い現在の姿になった。	瓶		ピョジュバク 표주박	瓢子	水をすくって飲む時に使った小さいバガジ(ひざご)。桃を半分は切った形で、かけておいたり手に持って歩くのに便利のように、一方の端に輪を付けておいた。スルドク(酒甕)に浮かべておいて酒を汲み出すのに使ったり、醤油甕に浮かべて醤油を汲むのに使ったりもした。	
	ジャラピョン 자라병	扁瓶	ジャラ(スッポン)のように平たく作った携帯用の瓶で、旅行や野原に出かける時、水や酒を入れて持ち歩けるように作った。多くは紙縄で網を作ってひもを持つようにし、携帯しやすくなっている。口を上向きに目立つようにし、揺れても水が簡単に流れないようにした。	水筒		チャットン 차통	筒	乾かした茶葉を保管する容器。「ダグ(茶具)」、「ダギ(茶器)」とも言う。茶は他の香りが移ったり、水分、日光などで傷まないようによく密封して保管することが必要なため、大きすぎないもので、ふたが密閉されて空気が入らないのが良い。	茶筒
	ホロピョン 호로병	葫蘆瓶	酒や薬を入れて携帯する容器で、「ホロピョン」(瓢箪瓶)ともいう。瓢箪の中身を出して作った容器で、腰がくびれた形。腰には縫り合わせた紐が結ばれ、紐のはじには角の突起がつかがり、瓢箪の口に挟みこまれた。	ひょうたん					

加工

	ドゥプトゥル 두부틀		ドゥプ(豆腐)を凝固させる時に形作るために使う枠。豆腐の「腐」は淡くて軟弱だという意であり、韓国では「ボ(泡)」とも言った。区画が示された四角枠と押し板で構成される。	豆腐箱		ヨットウル 옛틀	餡機	酒や餡を作る過程で、ヨップバ(餡飯)と油を混ぜて発酵させたものを袋に入れてヨムル(餡水)を絞り出す枠だ。支え棒、足、押し棒で構成された。支え棒は「A」字になっており、前部、後部分に各々足がついている。	搾り器
	メジュトゥル 메주틀	絞機	メジュ(味噌玉)のかたちを作る枠で「メジュマル(味噌玉升)」とも言う。味噌玉は、手でこねて作ったりするが主に味噌玉の大きさと形を一定にするためにメジュトゥル(味噌玉枠)を利用する。			ヨッカウイ 옛가위	餡鉋	餡屋が餡(ヨッ)を切ったり、音を出す時に使う鉄でできたカウイ(はさみ)。餡屋はこのヨッカウイ(餡ばさみ)を開閉させながら音を出して人々を呼び集めたり、餡を切る時にハンマーとして使ったりもした。	
	オルチェン 이글스트울 올챙이국수 틀	製麺機	オルチェンイ(おたまじゃくし)はともろこしの江原道方言だ。これで作る麺を「オルチェンイグクス(おたまじゃくし麺)」という。この道具はオルチェンイグクスを作る道具で、枠と押し板で構成される。	製麺機		ヨッカル 옛칼	餡刀	餡(ヨッ)を切る道具。はしご形の刃物に円筒形取っ手が付いていて、頭の部分は平たい。長方形で刃の部分は斜線になっている。刃の部分を餡に当てて上から他の道具を打ち下ろせば餡が切れる。	
	ギルトゥル 기름틀	窄油機	油を絞り出す枠。受け台と石で構成されている。底には出てきた油が瞬間に乗って流れ落ち、下の器に入るようにさせた。基本的な構造は二つの木板と支持台、樋の部分で形成されている。	油搾り		パンア 방아	碓	杵を打ち下ろして搗き、穀物の皮をむいたり、挽いて粉を作るのに使う道具。「パンエ」とも言う。主に木や石製だが、土や陶磁器で作ったものもある。円形の木箱型の筒の中に円形の溝を彫って、円錐形の石臼を挿込んだ。杵は主に円筒形で取っ手の部分を細く作った。	

画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似
	ジョルグ 질구	臼	穀物を搗いたり挽いたりするのに使う道具。へこみを彫って作る。「ドグトン(搗臼桶)」、「ドグ(搗臼)」、「チョルギバンア」とも呼ぶ。チョルグは腰の部分がくびれた「チャルロクチョルグ」(くびれ臼)と上下一の字の「トンチョルグ」(筒臼)がある。	搗臼
	ジョルグッ ゴンイ 질굿공이	杵杵	ジョルグやファクに穀物を入れて搗いたり挽いたりする時使う器具。「ドグデンイ」、「ドングッテ」、「ドグパン」とも言う。時には餅をつくのに使ったりもする。ゴンイの材料やかたちはいろいろな形態がある。	堅杵
	ファクドク 곽독	臼	穀物などを挽く料理用具で「ファクトル」とも言う。石にへこみをつけて彫り、チョルグ(臼)形に作ったもの。大きいバンアやジョルグでは挽くことができない、少量の穀物や唐辛子、塩などの薬味を挽くのに使われる。	搗鉢
	メットル 멧들	臼	乾いた穀物を挽いて粉を作ったり、水に浸した穀物を挽く時に使われるバンア(臼)の器具。苧麻や絹織物に塗る糊をつくるために米を挽くこともある。丸くて平たい一對の上石(メス)と下石(オス)から成り、取っ手を握って上石を回すと、挽かれた穀物が臼の下の箱に流れ落ちる。	挽臼
	メッパン 매판		メットル(ひき臼)を支える容器。水に浸したものをメットルで挽く時、出てものが流れ出て、一か所に集まるようにするために作った木器の一種。	臼台
	アンバン 안반	餅板	チャルトック(餅)を搗く時に餅をのせる板として使う生活用具。「ピョンアン」とも言う。アンバンには、厚くて広い木に短い脚をつけたもの、丸太をグエ(飼養桶)のように凹んだかたに彫った「トックグエ」、そして上を平たく整えた、丸く平たい「トクドル」の三種がある。	搗臼
	トッカル 떡칼	餅刀	インジョルミ(油餅)、ジョルピョン(切餅)などを切って、形そのまま器に入れるために特別に製作された料理用のカル(包丁)で、「シルカル」、「モッカル」とも言う。搗いておいたヒントック(白餅)を手で押し切ってガレットクを作り、それをまたトックク(雑煮)の具として切る包丁でもある。	
	トンメ 떡메	餅杵	餅をやわらかく粘り気を出させるために、アンバンやトクドルの上に蒸した餅や米を置いて、打ち下ろすのに使う。重みがある道具なので、主に力が強い男たちがこねた餅の上に打ち下ろし、その間に女たちは餅がくっつかないように手に水をつけながらよく混ぜる動作を繰り返す。	横杵

画像	韓国名	漢字	説明	日本と類似
	トクサル 떡살	餅板	餅の表面にハンコのように押し、餅の形と模様を刻印するのに使う道具。「トッパン」とも言う。ヒントック(白餅)やチョルピョン(切り餅)の表面にゴマ油を塗り、トクサルを押し当てて模様を刻む。	
	ダシクバン 다식판	茶食板	ダシク(茶食、茶菓子)を作る時に刻印する器具。「ヤックファン」(薬果板)とも言う。ダシクは花粉やゴマ、豆、もち米などを炒めて粉を作った後、蜜と水飴でこねて作る食べ物であり、ダシクバンはその形を作るのに使う。	
	チュェッタリ 찢다리		汁気があるものをチュエ(篩)で漉す時と、器の間に支え置くのに使う道具。「チュェトリ」または「チュェドリ」とも言う。主にチュエ(篩)で酒や醤油を漉す時に使うが、コンナムルシル(もやしを育てる器)をのせたり、洗濯用の灰汁を漉す時にも利用された。	
	チュ 체	篩	粉をきれいに篩ったり、液体を漉す時に使う生活用具。「チ」あるいは「オルゲミ」とも言う。メットル(ひき臼)やジョルグ(すりばち)で穀物を適当に粉にした後、チュでふるってきれいな微粒子だけを選び出す。味噌や酒のように、実が入った汁の液体だけを漉すのに使うこともした。	篩
	ソジュゴリ 소주고리		ソジュ(焼酎)を作る蒸留器。濟州島では「ソジュゴスリ」と呼ぶ。腰がくびれた雪だるまのような形の器の上、下、中間がすべて開いていて、腰の上に長い鼻のような細い竹筒がついている。大きさは概ね高さ40〜60cm程度。	
	ヨンス 옹수	甕	醤油や酒などを漉すのに使う容器で、丸くて長い円筒形のバグニ(籠)のかたちをしている。酒ができると、酒を汲みあげる一日前にスルドク(酒甕)の中にこのヨンスをたてておいて、ヨンスのなかに溜った酒を汲む。	醤油の甕
	ピンスギ 빙수기	氷水機	氷を削る器具。二本の平たい柱の間に刃がついた鉄の板を固定してある。取っ手と固定用のねじが歯車にかみ合っていて、氷を固定する板の下に、木の板が付いている。	