

## ラダックの製粉(石臼)

ラダックの製粉は、急峻な斜面を利用した水車小屋が各村にそれぞれ設けられていて大麦や蕎麦の製粉を石臼で製粉しています。

製粉は、各家毎に順番で行うため時期によっては石造りの水車小屋に泊まり込みで製粉しています。

水車小屋(石造り)



水車用水路



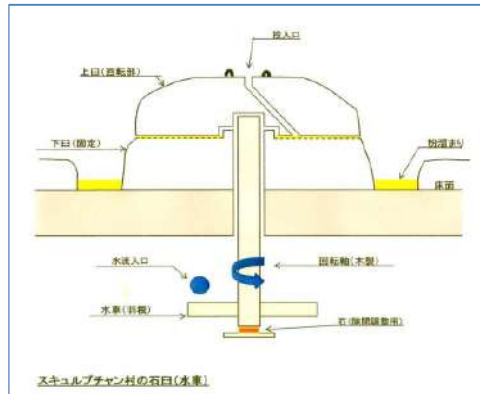
ホッパーと石臼



石臼の回転用羽根部分



水車用石臼の断面図



## 水車用石臼の詳細

ラダックの石臼(水車用)の製粉面は、所謂「平臼(たたき目)」で、刻み模様が掘られていませんので製粉面はザラザラになっていないと製粉できません。



薄くなった  
上臼



薄くなった  
下臼



製粉面の傾斜  
が強くなった  
石臼

日本の石臼(刻み目)



水車を使った縦型の石臼は、現在もチベット(中国)に同じ石臼が使われています。石臼が、東ヨーロッパから入る事により麺(粉)食文化が芽生え、それが仏教と共に中央アジアを經由して中国に入った。

## 新しい石臼

1、サクティー村で「新しい石臼」を作る人に出会ったので色々教えて頂きました。

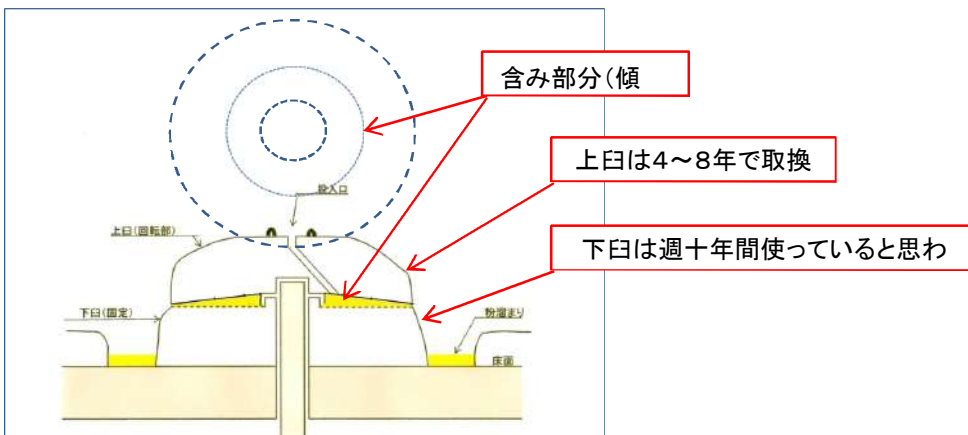


石臼を造る



含み部分になる

これから「含み部分」と「駆動用の穴開け」を行って完成させるそうです。



2、ザンスカールからの帰路、山裾で掘り出した石で石臼を造っていました。



石の種類(名前)は「ルクドア石」

石臼用の石は余り硬いと製粉面が「つるつる」になりなり「粉焼け」を起こす恐れがあります。

この石には雲母が多く含まれた比較的軟らかそうな石でしたが、日本の石にも雲母が入っていて適度な軟らかさと粘りがあり、臼に適した石だと言われています。

- 1、愛知県 岡崎石＝花崗岩
- 2、滋賀県 曲谷石＝花崗岩



## ラダック地方に於ける石臼の寿命

ラダックで探索した石臼は何処の村でも総て「平臼」でした。新しく造る石臼も同様に日本で見慣れた「刻み目」は付けていません。

「刻み目」を付けない石臼は、「石が磨り減るまで」使うことができます。

石臼の寿命は、石の種類や使用時間にもよりますが、ラダックでは「上臼」は4～8年とのことでした。

「下臼」は床面に固定されてされている事もあり、取換えは簡単にできないため、「下臼」の石の厚さは「上臼」より遥かに厚く造られています。

「下臼」の寿命は、パドウム村での「磨り減った上臼を工夫して再使用」する状況から(下の写真参照)推測することができます、大凡数十年は使っていると推測しています。



### パドウム村の「上臼」

磨り減った上臼を  
2枚合わせ(土を挟  
んで)使っていた。  
\* 私が動かしたら  
2枚が剥がれ、  
壊した！



### チェチェタン村の石臼

「下臼」が磨り減って薄くなっている。

## 石臼の種類(家庭用)

ラダックの家庭では様々な臼(搗き臼・摺り臼)が日常の調理用として使われています。

各種の「摺り臼」



スパイス用「搗き臼」と「摺り臼」



搗き臼



上記の「摺り臼」と「搗き臼」が一般家庭で使われていますが、同じ所で数種の石臼が使われている所はラダック以外にはありません。

## 「天然の石臼」

サスポール村の洞窟(僧院の後)前にあった天然?の石臼



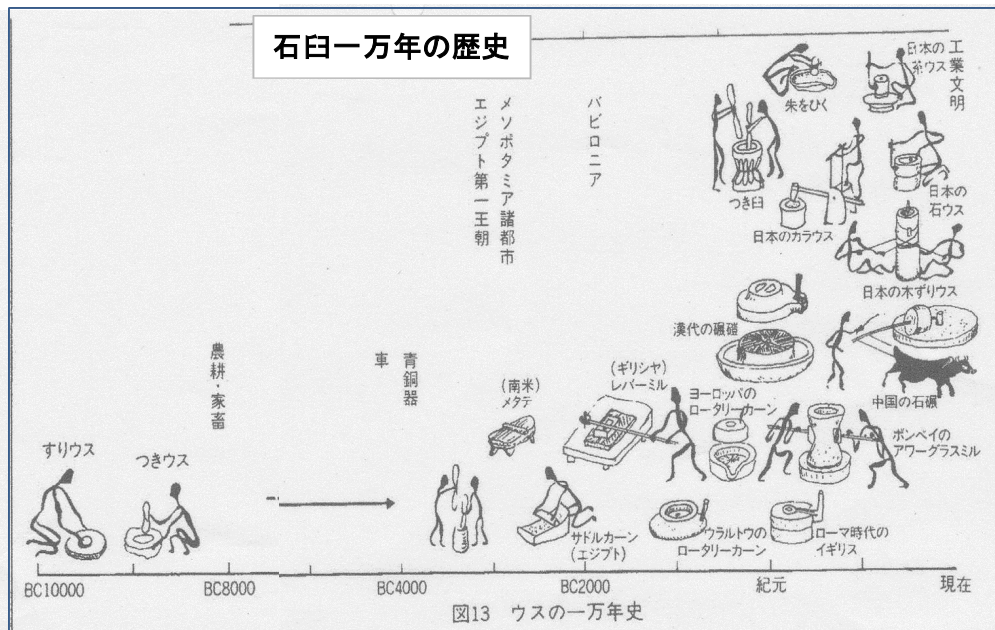
杵を使う部分は杵が使い易いように石を削って?低くしてあります。



杵(木製)の風合いから10年?20年程前まで使っていたと推測できますし、臼内部が茶色に変色している部分は穀物粉のと思われます。  
\*この石臼の謂れを知る方が判らず、調べる価値があると思っています\*

## 石臼の進化について

下の図からも判るように石臼は創造以降、現在でも大きな進化が見られませんが、製粉器としては、それだけ素晴らしい創造だったと思えます。



ラダックでは古代の石臼を使っている訳ですが、私達は4千年以上も前の製粉(石臼)や調理を体験したことになり感慨深いものがありました。