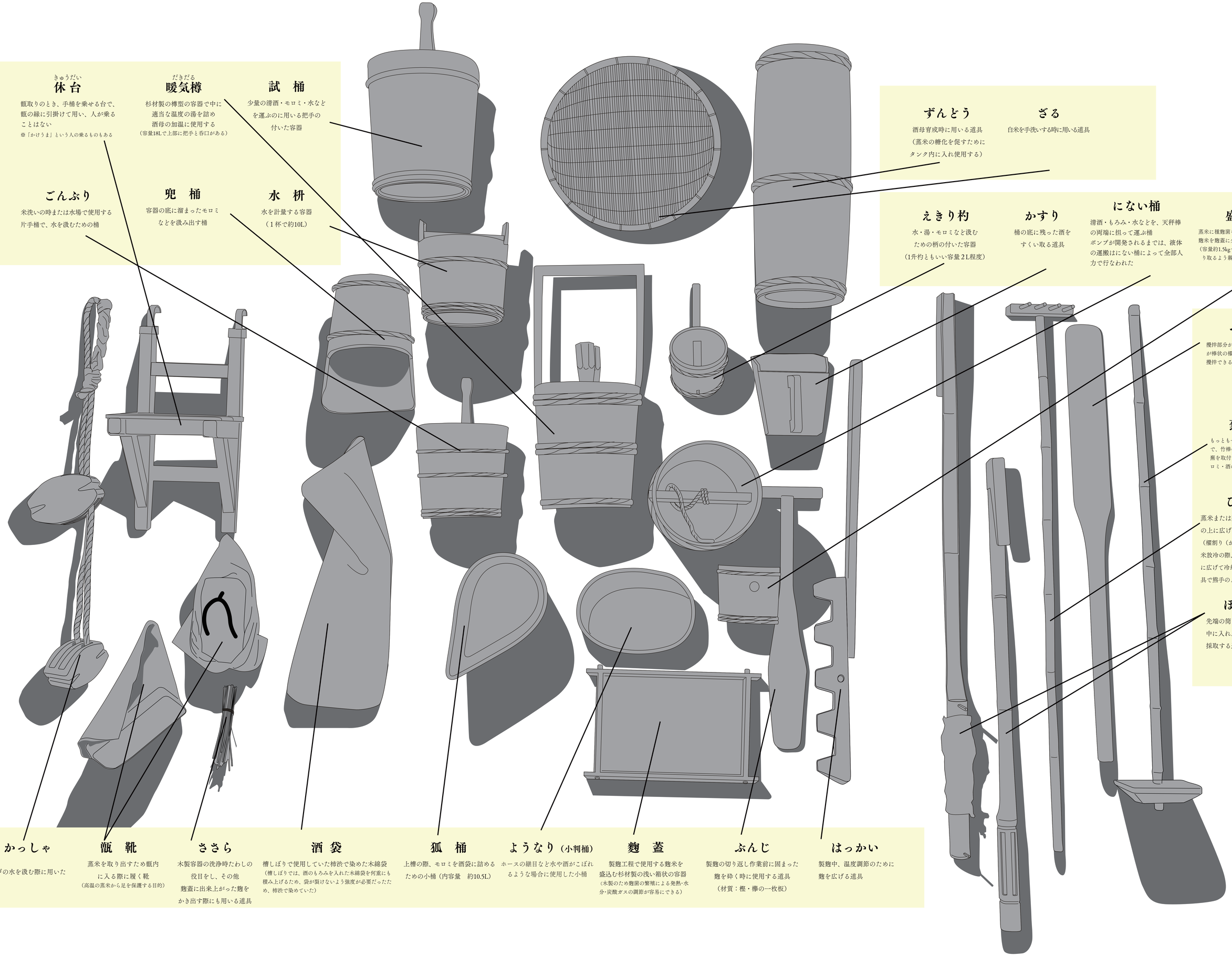

休台（きゅうだい）

甑取りのとき、手桶を乗せる台で、甑の縁に引掛けて用い、人が乗ることはない

※「かけうま」という人の乗るものもある

暖気樽（だきだる）

杉材製の樽型の容器で中に適当な温度の湯を詰め酒母の加温に使用する

（容量18Lで上部に把手と呑口がある）

試　桶

少量の清酒・モロミ・水などを運ぶのに用いる把手の付いた容器

ごんぶり

米洗いの時または水場で使用する片手桶で、水を汲むための桶

兜　桶

容器の底に溜まったモロミなどを汲み出す桶

水　枡

水を計量する容器

（１杯で約10L）

ずんどう

酒母育成時に用いる道具

（蒸米の糖化を促すために

タンク内に入れ使用する）

ざる

白米を手洗いする時に用いる道具

えきり杓

水・湯・モロミなど汲むためのの柄の付いた容器

（1升杓ともいい容量２L程度）

かすり

桶の底に残った酒をすくい取る道具

にない桶

清酒・もろみ・水などを、天秤棒の両端に担って運ぶ桶

ポンプが開発されるまでは、液体の運搬はにない桶によって全部人力で行なわれた

盛　枡

蒸米に種麹菌を振って約24時間置いた麹米を麹蓋に分配して盛る計算用の枡

（容量約1.5kg～2.5kgで片手で持って計り取るよう親指を入れる穴がある）

へら櫂

攪拌部分が平たいへら状で柄の部分が棒状の櫂で半切のすみずみまで攪拌できるようになった櫂

蕪　櫂

もっとも一般的に使用される櫂で、竹棒の先に木製のいわゆる蕪を取付けたもので、酒母・モロミ・酒の攪拌に使用する

ひろげ

蒸米または麹等を筵（むしろ）の上に広げる道具

（櫂割り（かいわり）ともいい蒸米放冷の際、熱い蒸米を薄い層に広げて冷却を早めるための道具で熊手のような爪がある）

ぽんぽつ

先端の筒に布を張りもろみの中に入れ、筒の底部に清酒を採取する道具

かっしゃ

井戸の水を汲む際に用いた

甑　靴

蒸米を取り出すため甑内に入る際に履く靴

（高温の蒸米から足を保護する目的）

ささら

木製容器の洗浄時たわしの役目をし、その他麹蓋に出来上がった麹をかき出す際にも用いる道具

酒 袋

槽しぼりで使用していた柿渋で染めた木綿袋

（槽しぼりでは、酒のもろみを入れた木綿袋を何重にも積み上げるため、袋が裂けないよう強度が必要だったため、柿渋で染めていた）

狐　桶

上槽の際、モロミを酒袋に詰めるための小桶（内容量　約10.5L）

ようなり（小判桶）

ホースの継目なと水や酒がこぼれるような場合に使用した小桶

麹　蓋

製麹工程で使用する麹米を盛込む杉材製の浅い箱状の容器

（木製のため麹菌の繁殖による発熱・水分・炭酸ガスの調節が容易にできる）

ぶんじ

製麹の切り返し作業前に固まった麹を砕く時に使用する道具

（材質：樫・欅の一枚板）

はっかい

製麹中、温度調節のために麹を広げる道具