

自在鉤（ジザイカギ）は面白い

18年2月26日

和田 宏

TVドラマでは水戸黄門が田舎の旅籠へ落ち着いたシーンに、囲炉裏が有って自在鉤に鉄瓶がぶら下がっているのをご覧になった事があるでしょう、五徳にお鍋が載っていることも有りますが、北国では前者が似合います。

自在鉤を良くご存知の方には申し訳ありませんが、まったく知らない方向けにお話します。

名前「自在」の由来は多分鉄瓶の高さを炭火直近から約一尺上まで狙った位置に自在に、何所にでも止められその操作も楽だからでしょう。

昭和30年頃、北国の冬、囲炉裏は暖房の熱源です、もう直ぐ学校から頬を真っ赤にした子供達が帰ってくる、山仕事からお父が帰ってくる、炭火は最強にして部屋を暖めます、夕飯のおかずポタージュも囲炉裏の上で良い匂いを漂わせ始めました、ポタージュを保温にしたいが火は弱くしたくない、この場面で自在鉤が活躍します、火力はそのままで鍋を一尺高くすれば大丈夫、ポッタ汁が焦げ付く心配はなくなります。食事中に鉄瓶のお湯が残り少ないのに気付きました、水を足して急いで沸かさなくっちゃ、今度は鉄瓶を鉤に掛けて炭火に近付けてやります。

これら一連の作業を鉄瓶を上げるときは片手で、下げるときは両手で苦も無く行う事が出来ます、螺子を回したり、ピンを抜き差ししたりする必要はありません、熱い囲炉裏の上でそんなことしたら火傷しそうですね。

写真は小生が作った自在鉤、平成18年モデルです、フック「鉤」は軟鋼、チューブは18-8ステンレス鋼、しかし横棒（魚の形が定番ですが）は白樺（拘りの）です、

魚のエラの少し後ろに垂直の穴が明けられ、フックとは「JIS」H11-b10位の遊合、魚の背とチューブの下端「A」には1cm以上の隙間が設けて有ります。この鉤に水を満たした鉄瓶を掛けます、大丈夫です、下向きに引っ張ってみてもビクともしません、上に持ち上げるときは前述の通り片手です、手で「C点」鉤を持ち上げ任意の高さで力を抜けばピタリと止まる、下げるときは両手です、先ず、右手で「C点」鉤を支える、支えたまま左手で魚の先頭を1cm持ち上げる、狙った高さまで下げたら先頭を緩やかに放すとヤカンはその位置で止まります。

火力調整がガスコンロのように素早く出来なかった時代にこんな便利な仕掛けを発明したのは誰だったのだろう、Webサイトで検索しましたが良く分かりません、綺麗な自在鉤の写真は直ぐ見つかります、ご覧になって下さい、実物は各地の郷土資料館等に珍しくありませんが、説明員は使い方を知らないみ

たいです。

浜松市水窪町には繊細に彫刻された鯉に水しぶきを重ねた立派な自在鉤が展示されています、裕福なご隠居が茶室用にオーダーしたのでしょうか？実用品に工芸品の味を加えた製作者はおそらく透かし彫り職人でしょう。

機械の設計者として三十猶予年、JISの世界で、鋼材の信頼性に頼り、加工精度を精一杯利用して、やっと仕事を消化した身には、わが国の技術史を振り返る暇がありませんでしたが、匠たちの作品の中には大変優れた物もあり驚かされます、

浜松市蛸塚博物館に有る綿糸紬巻取り機を特許請求の範囲調に紹介しますと「手動クランクアームで第一軸を回し、一對の歯車で増速して糸巻きプーリー軸を回す綿糸紬巻取り機において、噛み合い圧力角を θ とし、プーリー軸の逆転を感知すると噛み合いの軸受け法線力で制動し（第一軸からの逆転は出来る）クランクアームから手を離しても糸の戻り力でプーリーが逆転すること無く糸の張力を保つ事の特徴とする紬装置」です（現代のエンジニアはエンコーダとワンウェイクラッチが必要だと解説してくれそうです）。

展示品には名前が紹介して有るだけです。

「追記」

我が家の小さな池は今ひき蛙の卵で混乱しています、葦毛湿原は25日にサイクリンしましたが平静です、3月下旬以降いよいよ蛙合戦を迎えます。



以上