

尺貫法は日本人の体形から

尺貫法は現在、着物の裁断等、鯨尺が認められ、他は殆んど使われていませんが、生活の中では建物は「坪」数で、飯を炊く時「1合」2合を使い、現在、真珠の国際単位では「匁」であり、農業従事者は「何町歩」という言葉は生きています。料理の世界では「尺塩」と言ひまして、1尺の高さから振る塩は平均に振る事を言ひますし、寸劇、寸止めの言葉があります。また醤油の1,8匁は1升や、酒も1升瓶に入っています。油も業務用は1斗缶に入り(18匁)になっています。

尺度

長さ	1尺 (10寸)				
歩く距離	1里				
体積	1勺	1合 (10勺)	1升 (10合)	1斗 (10升)	1石 (10斗)
面積	1坪	1畝 (30坪)	1反 (10畝)	10反 (1町歩)	
重さ	1匁	1貫目 (1,000匁)			

長さの基準

鯨尺	1寸	3,788cm	1尺	37,88cm
曲尺	1寸	3,03cm	1尺	30,3cm

古来1尺は親指から人差し指を広げた長さでありました。

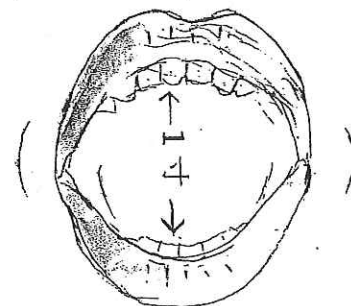
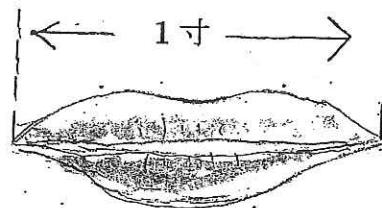
これが時代と共に代わり1寸を3,03cmに

1寸は、人差し指と親指で一方の手首を挟み脈拍を測定する幅

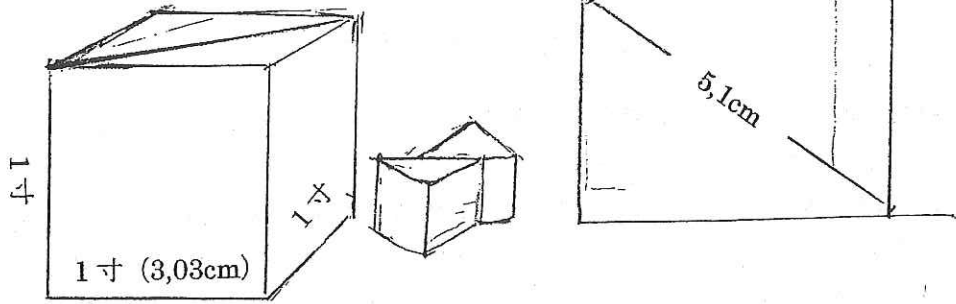


1寸の幅に1寸の高さが一口大で口の中に入れて噛める最大の大きさ

口の幅を1寸 (3,03cm) という



この1寸角大を斜めに切り、長さを測ると5,1cmになる。



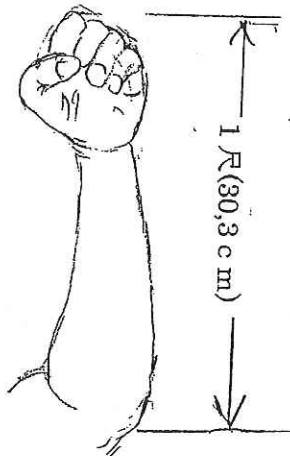
母親が造る金平の長さ 味噌汁の具の長さ 刺身さくの幅が5,1mmである



1尺は1寸の10倍
ひじから、手を曲げた長さ

手首を使う道具の長さ

- 菜箸
- 金づち
- 包丁 等

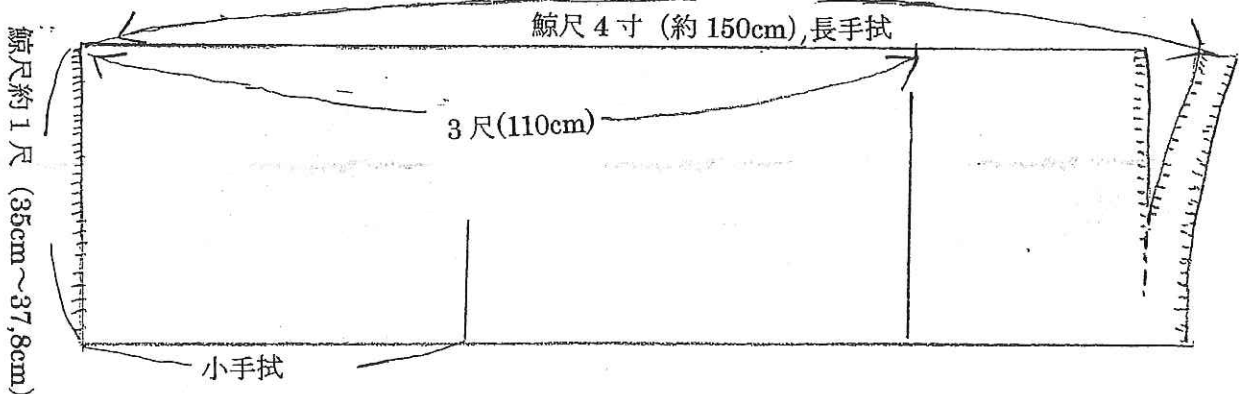


布1反
幅、鯨尺約1尺 (35cm~37,8cm) 長さ3,2丈(約12m) 浴衣1着分

手拭

長手拭 鯨尺4尺(約1,5m) 風呂手拭 3尺 (1,1m) 小手拭 (ハンカチ)

長手拭は帯や、荷物をしばる事に使う。長手拭に裂き、紐や藁草履の鼻緒等、短くなれば風呂手拭。さらに短くすれば小手拭。これを裂きハタキに使い。雑巾にもする。手拭は端を切り放しにし、縫わない。乾き安く、衛生的である。



体積と面積

両手に盛る量

両手で水を掬う量

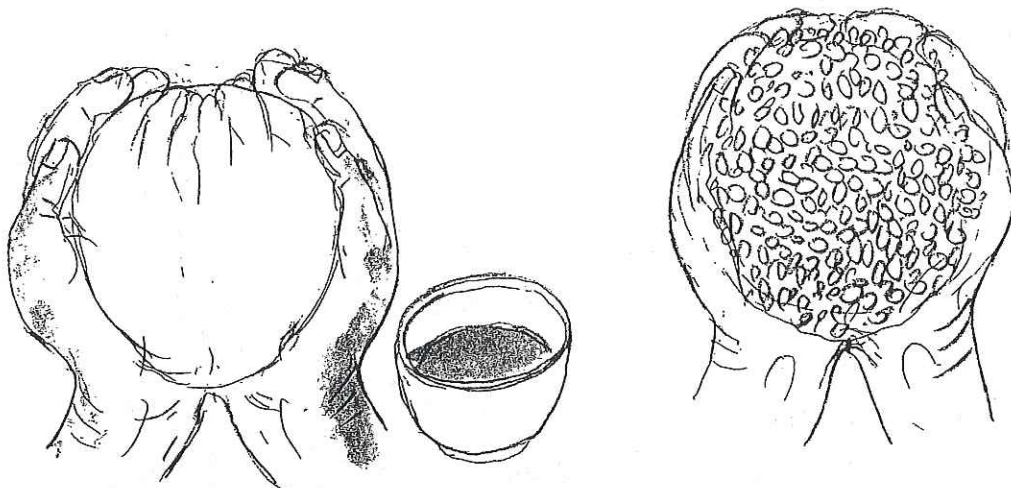
8 勺 (144cc)

椀に入れた味噌汁の量

両手で米を入れた量

1 合 (180cc)

江戸時代 1 人 1 食分の米換算



米が 1 合を 3 食、3 合の収穫を 1 坪 (180cm×180cc) という

1 坪が 3 合収穫 1 日を年間 360 倍で 109 升となり 100 升を 1 石となる。1 石が
年間 1 人の米の消費米換算となる。1 石=100 升 10 斗 2 表半【150 kg】

面積で換算すると 1 坪を 1 カ月 30 倍を 1 畝 (せ) という古来は 360 倍 360 坪
を 1 反としたが、太閤検地により 300 坪とした、1 町歩は 10 反歩である

江戸時代 3 万石の殿様は 3 万人分の米を収穫、3 万反歩 (3 千町歩) の耕作面
積を持つ石高の城主となる。

米を単位とした話

一合増水 (雑水) 二合粥 三合飯 で 四合寿司 五餅なら誰もが食べる
富士山の 1 合目 2 合目は

ご来光の為、たいまつのおを燃やして登る油の単位
頂上の噴火口を釜といい、釜に入れるのは米だから
一升の米を柵から開け、富士山の形にしたことから
ほおずき市の別名を 4 万 6 千日祭りと呼び、1 升の米粒を勘定すると 4 万 6 千
粒 4 万 6 千日日とは 1 2 6 年、人は 1 升 (一生) 126 年生きる願い

食器の寸法

椀の大きさ

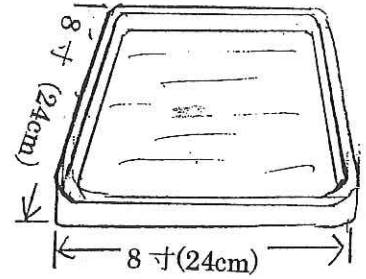
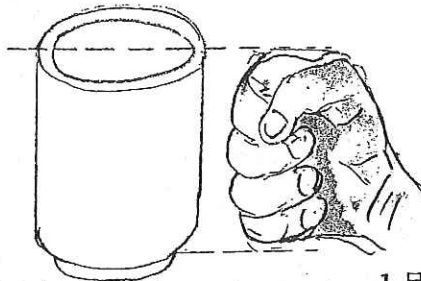
両手で輪を造り、この輪が椀の外径



懐石の八寸

木製で山海の珍味を盛る器で8寸である。耳から耳の幅24cm

長湯呑に丈
握り拳の高さが飲み良い

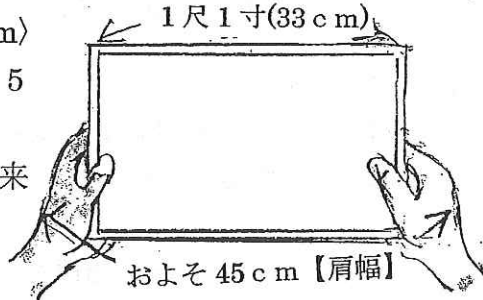


膳の寸法から学ぶ

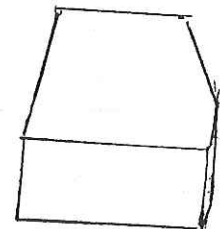
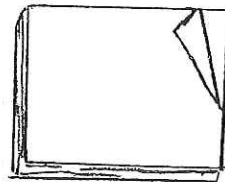
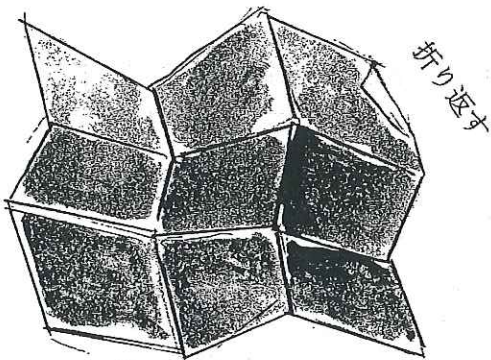
膳は折敷 (おしき) が原点

縦8寸 (耳~耳の幅) 横1尺1寸 (33cm)

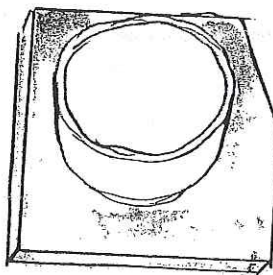
膳を両手で持つと約10cm プラスして1尺5寸 (約45cm) になる。45cm は肩幅になり、肩が入れば膳も、上げ膳、下げ膳が通過出来る。



折敷は膳の大きさの黒い紙を九つの蛇腹に折り、一番上の右側を折り曲げておく。懐に入れ紙を開く時、折りまげてある部分を摘むと、開き安く、これが足のない膳、折敷 (おしき) である。この心が紙を摘み取る意味で、汚い話が紙を分ける時、唾 (つば) を付けて分ける事の戒めの知恵だ。



豆腐を飾り切り



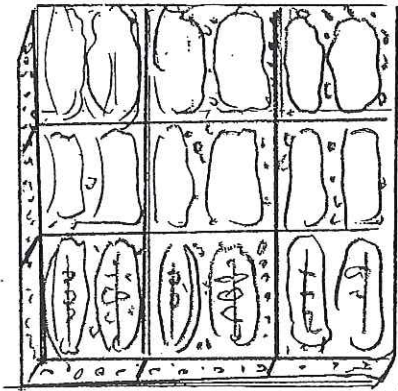
敷き板の場合

重さ、一匁 百匁 一貫匁 鮭は1貫

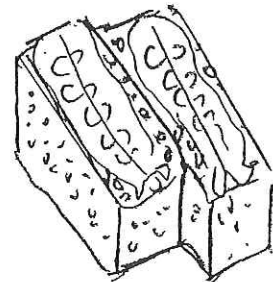
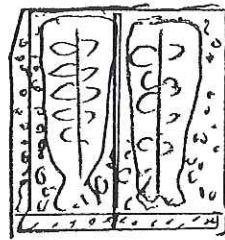
一匁の重さは一文銭の重さである。100枚が百匁で1,000枚で一貫匁である
 一文銭の穴の中に紐を通し100枚が【100匁、375g】1貫であるが、大きく銭
 を動かす商人は、96枚で1貫とした。これを短陌（たんぱく）という。大きく
 金を動かす時4%を利益としたからで、960枚で1貫匁とした。これを960枚
 は2、3、4、6、8の数で割り切れる数だからともいう。1貫【96枚】は360g
 である。寿司の初期は具を載せ押した箱寿司であった。これを縦横に3通りに
 包丁すると九つに切れる。360gを÷9切れで割ると40gになる。これでは口に
 入らないから半分に切って2個づつ出したから1貫で2個、鮭屋で握る寿司は
 本来は2個で一貫と言ったのだが、最近では1個を1貫ともいわれる。そして裸1
 貫は3600gで生れる子供の重さの願望がこの言葉になったのである。

鮭1貫の大きさ 100匁 (360g)
 縦横に3切れにきる9つになる

40gを食べやすい様の二つ切れ
 にした。



箸の長さ



親指と人差し指を直角に開き
 この長さを1アタといい15cm
 ~16cm。この1.5倍を箸の長さ
 である。23.5~24cmが適する

箸を持つ親指の支点が1アタの
 の長さの15cm~16cmである

