



平成20年度 文化企画課松橋収蔵庫 第2回企画展

ちよつと 昔のくらし 探検

熊 本 県

平成20年度文化企画課松橋収蔵庫第2回企画展

ちよつと昔のくらし探検

2008

熊 本 県

はじめに

戦後の混乱から立ち直り日本の経済が飛躍的に成長を遂げたのは昭和30年代後半から40年代にかけてです。昭和43年には国民総生産（GNP）が資本主義国家の中で第2位に達しました。この経済成長は世界的に見ても稀な例であり、終戦直後の復興から続く一連の経済成長は「東洋の奇跡」とも言われました。

このことは私たち日本人の日々の生活にも大きな変化をもたらしました。一般の家庭内に電気炊飯器、掃除機をはじめ様々な電気製品がもたらされました。特に昭和30年代にはテレビ・洗濯機・冷蔵庫が家電製品の三種の神器と呼ばれ、庶民でも努力すれば手が届く夢の商品として、新しい生活の象徴となりました。テレビの本放送開始は昭和28年ですが、昭和34年のミッチーブーム（皇太子のご成婚）を機に一気に一般家庭に普及しました。家庭の茶の間に全国一律の生活消費財のCMやアメリカのホームドラマが流れ込んだことは、日本人の暮らしに対する考え方に大きな影響を与えました。

また、この時代はプラスチックを始めとする石油化学製品が家庭に大量にもたらされた時代でもあります。便利な電気製品や化学製品の普及は生活時間の配分を大きく変えました。このような短期間での日々の暮らしの急変というのは日本人がかつて経験がないほどの大転換期であったと言えます。

今回の展示では、ちょっと昔までは当たり前、でも今の子どもたちにとっては想像もできない、高度成長以前の暮らしの様子や道具とそれ以前から今も続く伝統行事を紹介します。

目 次

1	ご飯を炊くのも大変だ	4
	台所今昔	4
	食品の保存と加工	12
2	洗濯は井戸端で	17
	洗い場	17
	衣類の変遷と裁縫	20
3	もっと暖かく もっと明るく	24
	暖房器具の移り変わり	24
	照明器具の移り変わり	27
4	お買い物は籠を持って	31
5	季節を彩る伝統行事	34
6	展示資料一覧	39

凡 例

- ・本書は熊本県文化企画課松橋収蔵庫において平成20年11月1日から12月26日まで開催する平成20年度第2回企画展「ちょっと昔の暮らし探検」の展示図録として作成した。
- ・「ちょっと昔の暮らし探検」の展示及び本書の編集、執筆は熊本県文化企画課博物館プロジェクト班國本信夫、迫田久美子が担当した。
- ・本書に掲載した写真は文化企画課収蔵資料(撮影者名は本文中に記載)のほかは展示担当の2名が撮影した。

1 ご飯を炊くのモト変だ



民家の竈 菊池郡大津町 1987年 白石巖撮影

台所今昔

台所という言葉は平安時代の貴族たちが食生活を行うための部屋の名「^{だいばんどころ}台盤所」が起源だといえます。しかし、私たちが台所という言葉からイメージするのは洗う、切る、煮炊きするという一連の調理活動を行えるコンパクトな空間です。そのような意味で台所が普通の民家に誕生するのは電気、ガス、水道というライフラインが整備されてからのものです。それ以前の調理はどのようにしていたのでしょうか。

食材を洗い、切る作業は外の井手や井戸端の洗い場でしゃがんで行われていました。水の便が良いところでは、家の土間に木や石の流しを設けて掛け樋で外から水を引き込んで使えるように工夫する家もありました。家の中でも流しは低い位置にあり、作業はしゃがんで行われていましたが、やがて立って作業ができるよう台の位置が高くなりました。

煮炊きをする場所は2カ所ありました。一つは囲炉裏です。囲炉裏で火を焚くことは煮炊きだけでなく、照明、暖房と多目的に利用されました。また囲炉裏端は食事や一家団らん(だんらん)の場として利用されました。ランプ、電灯の普及や瓦屋根の普及により天井が貼られるようになり囲炉裏はやがて暖房専用(たきだ)の掘りごたつ(ごたつ)に変わっていきます。

もう一つの煮炊きをする場所は竈(かまど)です。竈は炉より効率よく熱を利用するよう工夫されたもので、日常の煮炊き用の竈は土間か屋外に据えられていました。竈の位置は低く煮炊きもしゃがんで行うというのが普通でした。炉はもちろん竈にも煙突はなく煮炊きをするたびに、大変煙たい思いをしなければなりませんでした。明治～大正時代に薪などの燃料が得にくい都会では石油やガスのコンロが普及しますが、農家では長らくカマドが使い続けられます。戦後盛んになる生活改良運動で、位置を高くして煙突を付けた竈が普及し主婦の煮炊きはずいぶん楽になりました。



改良竈 阿蘇郡波野村(現阿蘇市) 1981年 檜木野不羈夫撮影



羽 釜（はがま）

釜の周囲についたでっぱりを羽
といいます。竈^{かまど}でご飯を炊いたり、
お湯をわかすのに使いました。



火 吹 竹（ひふきだけ）

熊本県内ではヒオコシダケとか
フユジダケといいます。竈に火を
おこす時、初めは風を吹き込んで
やらなければなりませんでした。
その時に節を抜いて、穴を開けた
この竹を使います。



七 輪（しちりん）

持ち運びのできる小型の炉で
す。古紙などを丸めて火をつけ、
上に炭や消し炭をのせて下から団
扇であおいで火をつけます。



弦 鍋（つるなべ）

熊本県内ではエナベともいいます。囲炉裏^{いろり}の自在鉤^{じざいかぎ}にかけて使いました。



自 在 鉤（じざいかぎ）

囲炉裏の上につるして鍋などをかける鉤です。上下に自在に動いて火力の調節ができました。手作りの品です。



焙 烙（ほうろく）

熊本県内ではホウラクとも呼びます。豆やゴマ、塩などを煎るときにつかいます。



飯 櫃 (めしびつ)

炊きあがったご飯を釜から移し、余分な水分を吸わせ、冷めないように食卓まで運ぶ道具です。



飯櫃入れ (めしびつ入れ)

熊本県内ではヒツムロともいいます。冬、炊いたご飯が冷めないようにご飯を入れた飯櫃ごと中に入れました。

ご飯の保存

私たちがほぼ毎日食べるご飯。今は電気やガスの炊飯器^{かまど たきぎ}で炊き、そのまま保温機能を利用して保存するのが一般的ですが、昔はご飯は竈に薪を燃やして羽釜で炊き、飯櫃に入れて保存していました。熊本では飯櫃はイイビツなどと呼ばれています。スギやヒノキ、サワラなどで作られました。ご飯を飯櫃に入れるのは、飯櫃にご飯の余分な水分を吸いとりさせてご飯を長時間おいしく保存するためです。また、釜から直接つぎ分けることは行儀の悪いこととされていました。

冷蔵庫のない時代、夏の暑い時期には、ご飯を腐らせないように、飯籠という取手のついた竹かごに入れ、家の軒下など日が当たらず風通しがよいところに掛けて保存していました。また、冬の寒い時期にはご飯が冷めないように稲わらを編んで作った飯櫃入れという容器の中に入れていました。



飯 籠（めしかご）

熊本県内ではツリショウケ、カケジョウケ、エッケジョウケともいいます。夏の時期にご飯や蒸かしたカライモなどが腐らないように保存する籠です。風通しの良い涼しいところに下げていました。



箱 膳（はこぜん）

家族それぞれが、自分の箱膳を持ち、自分の茶碗や小皿、箸^{はし}などを収納していました。食事の時は各自が上ぶたを裏に返して、中の食器を置いて使いました。



ちゃぶ台(ちゃぶだい)

座って食事をする飯台で、丸と四角のものがあ、多くは脚が折りたためるようになっています。大正時代以降、箱膳に代わって使われるようになりました。

膳から台へ

昔から日本人はどのようにして食事をしていたのでしょうか。日本人は古代から、めいめいが自分のお膳に向い、座って食事をしていました。お膳には身分の高い人が使う蝶脚膳、客用の宗和膳など種類がありますが、江戸時代から庶民の家庭では箱膳と呼ばれる膳が日常使われていました。これは、使わないときは中に自分の茶碗、椀、皿、箸を収納できるようになっており、食事の時は蓋を裏返しにして、自分の食器を並べて食事をしました。食事が済めば、使った食器はお湯を入れて、そのお湯を飲んでしまった後、布巾で拭いて元のようにかたづけていました。



明治17年の修身の教科書の挿絵。膳を使った食事の作法を教えている。

お膳を使って食事をする時代には、食べる場所、席順も決められていました。囲炉裏がある家では囲炉裏端で食事をするという家が多かったのですが、囲炉裏の四方に誰が座るかは全国的に決まっています。土間の反対側をヨコザとよび一家の主が座ることに決まっています。その左側がキャクザと呼びお客さんが来たときに座る席です。普段は男性家族が座りました。その向かいをカカザ、チャニザと呼び、女性家族が座りました。ヨコザの向かいはキジリとよび、奉公人や若い嫁が座りました。家父長制の下、家族の中にも身分がありました。また、食事中のおしゃべりは行儀の悪いこととされ、食事時が団らんの時というイメージからは遠いものでした。

明治時代になり西洋の文化や考え方が入ってきて食事のマナーも代わります。西洋では食事の時は会食者が一つのテーブルを囲み、会話を楽しみながら食事をするのがマナーでした。椅子ではなく床や畳に座る日本人の生活に合わせて考えられたのがちゃぶ台です。長崎の卓袱料理を食べる台が起源だという説もあります。ちゃぶ台には丸いもの、四角いものがありますが、いずれも多くは脚が折りたためるようになっています。使わないときはしまっておけるので家が狭い都会の庶民の家庭に人気が出て、全国に広まっていきます。座る場所も比較的自由で、会話を楽しみながら食事をするという文化が、ちゃぶ台の普及と共に全国に広まりました。



明治43年の修身の教科書ではちゃぶ台が登場している。この絵のタイトルは「カティノタノシミ」である。



弁 当 箱（べんとうばこ）

子供用のアルミの弁当箱です。昭和３０年代に小学生が使っていました。



弁 当 箱（べんとうばこ）

木の曲げ物の弁当箱で、熊本県内ではメンツ、メンツウ、ワリゴと呼びます。



提 重 箱（さげじゅうばこ）

お祭りや運動会の時などにごちそうを詰めて持って行く重箱です。熊本県内ではワルゴ、サジキベントウ、ジュウニンベントウなどと呼びます。



水 筒 (すいとう)

竹を使った水筒で、熊本県内ではタカンポとかヨギリと呼ばびます。

食品の保存と加工

現在私たちの食卓は様々な食材であふれています。それらはスーパーマーケットなどに行けばいつでもたいてい手にはいります。しかし、それは食品加工や農業技術の進歩、あるいは流通の発達などにより、比較的最近可能となったことです。



納屋の軒下で大根干し 阿蘇郡阿蘇町の石(現阿蘇市) 1972年 白石巖撮影

穀物や野菜、果物、魚などにはそれぞれ獲れる時期、すなわち旬^{しゅん}があります。しかし、昔は旬の時期に大量に収穫したものの鮮度を保ったまま保存する方法がありませんでした。そこで旬に獲れた物を長期間食べられるよう、いろいろな工夫をしていました。

食品を保存するのに最も一般的なのは干すことと塩漬けにすることです。こうした保存食には野菜の漬け物や梅干し、干し芋、魚の干物など様々なものがあります。他には囲炉裏の煙を使った燻製や冬の寒い時期に一度凍らせて水分を抜いたり、また佃煮にするという方法もとりました。

保存食や味噌や醤油などの調味料、豆腐やこんにゃくなどの食品までできるだけ自分の家で作っていました。



干し柿を作る
下益城郡小川町海東(現宇城市)
1966年 白石巖撮影



トウキビを干す
阿蘇郡長陽村長野(現南阿蘇村)
1972年 白石巖撮影



石 臼 (いしうす)

熊本県内ではヒキウスとも呼びます。麦や大豆をひいて粉にする道具です。また、豆腐を作るときに水につけてやわらかくした大豆をひくのにも使いました。



豆 腐 箱 (とうふばこ)

豆腐を固める時に使う箱です。にがりを加えた豆乳を流し入れ、ふたをして上から重石のせて水分をぬきます。

豆腐と醤油

豆腐の作りは大豆をじゅうぶん水につけ、石臼でクリーム状にすりつぶした「呉」をつくることから始まります。次に呉を釜に移し水を加えて濃度を調整しながら炊き上げ、布でこして豆乳とおからに分け、豆乳が冷えないうちに「にがり」を加えて混ぜると豆乳が固まり、おぼろ状の豆腐となります。更にこれを型に入れてかたく水を切り豆腐が完成します。

にがりとは海水に含まれていますが、家庭では塩を普段からザルで保管しておき、塩が吸った湿気がしたたり落ちるのを溜めておいてにがりとして使っていました。実際に豆腐を作ってみるとなかなか手間ひまのかかる作業で、豆腐屋がある都会を除き庶民にとってはお祭りや正月、お盆、冠婚葬祭などにしか食べることの出来ない特別な食品でした。

醤油作りは煮込んだ大豆と煎った小麦とを混ぜ、米コウジを加えてモロブタに広げて2、3日発酵させ、醤油の元であるモロミを作るところから始まります。これを甕かめに入れ、湯で溶かした荒塩を加え一日一回はマゼボウで底からかき混ぜ、半年から一年ほどかけてモロミを熟成させます。ショウユカゴとかタマリなどと呼ばれる細長い竹籠たけかごを甕に突き立てると網目から醤油がにじみ出てくるのでこれを柄杓ひしゃくでくみ上げて小型の醤油瓶に貯えます。大がかりにやる所ではショウユフネなどと呼ばれる大型の絞り器を使いました。



甕（かめ）

甕には井戸から汲んだ水を溜めておく水瓶、味噌を作る味噌甕、醤油を作る醤油甕など様々な用途、種類があります。



醤油 籠（しょうゆかご）

熊本県内ではショウユメゴ、タマリなどと呼ばれます。醤油モロミの入った甕にこの籠を差し込み、中にしみこんでくる醤油の液をくみ出します。



醤油を混ぜる棒

（しょうゆをまぜるぼう）

仕込んだ醤油のモロミがうまく発酵するように、毎日一回はこの棒でモロミの入った甕の中をかき回します。熊本県内ではショウユカキ、マゼボウと呼ばれます。



醤油を絞る槽

(しょうゆをしぼるふね)

醤油モロミを布袋などに入れてこの中に入れ、上から重しをかけて醤油を絞り出します。大量に醤油を仕込む家庭や数軒共同で醤油を作るときなどに使われていました。



醤油瓶 (しょうゆがめ)

できあがった醤油を蓄えておく甕です。



芋切機 (いもきりき)

カライモを薄く切って乾燥させたコッパを大量に作るために開発された機械です。コッパはカライモを長期保存させるために考え出されたもので、餅に混ぜてコッパ餅にしたり、そのまま蒸して食べたりしました。

婦人雑誌付録に見る昭和初期の洋食

昭和初期の婦人雑誌には様々な本格的な洋食の作り方が紹介されています。しかし、大正時代までは洋食を食べるのは一部の人に限定されていました。昭和に入ると都会の一般家庭の食卓にカレーライス、コロッケなどの洋食がのぼるようになりますが、洋食が日本全国の家庭に広まるのは昭和30年代に入ってからです。

昭和初期の主婦たちはこれら雑誌を読んで、口にすることがない洋食への憧れを募らせていたのかもしれません。



2 洗濯は井戸端で



ムラの共同洗い場

菊池市七城町高田 2008 年撮影

洗い場

熊本県には菊池川、白川、緑川、球磨川をはじめ大小多くの河川があます。更に川から田畑へ水を引くための井手と呼ばれる用水路が張り巡らされています。また、地下水も豊富で、湧き水の出る場所がたくさんあります。井戸も多く掘られていました。この豊かな水を私たちは暮らしの様々な面で利用してきました。日常生活で水を利用する上で大切なのが洗い場です。



車井戸

長崎県生月町 1998 年撮影



手押しポンプの井戸
熊本市 2008 年撮影

洗い場は川岸や井戸端などの一画に設けられた共有スペースです。そこでは調理器具や食器、野菜、衣類などを洗っていました。洗い場の水は飲み水として利用にすることも多かったので、上流から食べ物を洗う場所、汚れ物を洗う場所というように使い方にルールを定めたり、仕事によって水場を使う時間を決めたりして、皆が気持ちよく水が使えるようにしていました。洗い場はまた、子どもが水遊びをしたり、主婦が洗濯の合間の井戸端会議をしたりと、多くの人が集うコミュニケーションの場にもなっていました。

昭和30年代以降、電動ポンプや水道の普及などにより、家の中でいつでも水を使うことが出来るようになると、洗い場を利用することも少なくなっていました。このことが後の河川へのゴミの不法投棄や水質汚染などの問題から私たちの目を遠ざけてしまったのかもしれない。



井戸の滑車（いどのかっしゃ）

井戸の水を少しでも楽に汲み上げられるよう工夫されたのが、井戸の上に滑車をさげ、ロープを掛け、ロープの両側に釣瓶桶をつけた車井戸です。この滑車のことを熊本県内ではクルマキ、ミズアゲカッサと呼びます。



釣 瓶 桶（つるべおけ）

井戸から水を汲み上げる桶を釣瓶桶といいます。中世には木の曲げ物が使われましたが、江戸時代に桶になり、後には軽いブリキ製のものも使われました。



洗 濯 板（せんたくいた）

この板に洗うものをこすりつけて洗濯しました。実は日本で使われ出したのは明治時代になってからで、それまでは、手でもんだり足で踏んで洗っていました。



盥（たらい）

水や湯を入れて洗いものなどに使う、比較的底の浅い桶をタライといいます。今も金属製のものやプラスチック製のものが使われています。



洗濯機（せんたくき）

これは昭和33年に生産された電気洗濯機です。手回しのローラーに洗濯物を通して脱水していました。昭和30年代にはこのような洗濯機が各メーカーから売り出されました。脱水機能のついたものは昭和40年代中ごろに登場しました。

洗濯と衣類のしわ伸ばし

今の時代、洗濯といえばボタンひとつで機械がすべてやってくれます。この洗濯機が普及するのは昭和30年代からで、その前はもちろんすべて手洗いでした。

洗濯には大きな木の盥と洗濯板が使われました。洗うものを洗濯板のでこぼこ部分に力を入れてゴシゴシこすり付けて汚れを落としました。その時代の洗濯はずっとかがんだ姿勢です。洗い物を絞るのには力がいらいます。また冬場などは冷たい水で手足にひびやあかぎれができ、洗濯はとてもつらい仕事でした。

衣類のしわを伸ばす道具といえばアイロンです。現在私たちが使っているアイロンは明治時代にイギリスから輸入された炭火アイロンが進化したものです。アイロンが無かったころは、底の平らな金属の容器に炭を入れて使う火熨斗や、炭で熱して使う金属の焼きゴテが用いられていました。

炭火アイロンは高価なものだったので、明治以降も庶民は火熨斗や焼きゴテをずっと使っていましたが、昭和初期に安価な電気アイロンが日本で造られるようになり、どちらも姿を消しました。

服装の変遷と裁縫

日本人は布を直線に裁って縫い合わせ、斜めになった襟を前で左右で合わせて帯で留める衣服を着てきました。洋服が当たり前になり伝統的な衣服を和服、着物と呼ぶようになりました。昔は、多くの家庭で着物を手作りでまかなっていたので、裁縫は家事の重要な技術とされていました。また、裁縫に使う裁縫箱やひのし、こてなどは嫁入り道具のひとつとされていました。また、着物は解いて一枚の反物に戻し仕立て直したり染め直したりできるので、裁縫の技術だけでなく着物そのものが親から子へと大切に受け継がれていました。

明治になり警察官や鉄道員、学生などの制服に洋服が取り入れられ、また、外出着などで洋服を着る人も出てきました。明治後期にはアメリカのシンガー社のミシンなどが日本に進出しますが、戦前までは洋装はまだ一部の人に限られていたこともありそれほど普及しませんでした。

戦後、都市部では普段着に洋服を着る人が急激に増えました。それは戦時中にもんぺが推奨されたことで、戦後も活動的な洋服を着る女性が増えたことや、戦後の衣類不足で着物よりも布が少なくて済む洋服を作る人が増えたことなどが理由として考えられます。洋服も手作りしていたので洋裁の技術と道具が急速に広まり、ミシンは嫁入り道具の一つになるまで普及しました。

農村では戦後も野良着などと呼ばれる労働用の着物が着用され続けていました。それは野良着が十分活動的で機能的だったからです。しかし、昭和30年代後半から既製の洋服が安価で出回るようになったことなどから、だんだんと姿を消していきました。



宮参りの着物

(みやまいりのきもの)

成長の早い子どもの着物は、年齢や体格に応じて少しずつ大きさと裁ち方が変わります。三歳くらいまではヒトツミといって背縫いがなく、帯の代わりに腰のあたりに紐が付いた着物を着ます。これは宮参り用に仕立てた晴れ着です。



仕事着（しごとぎ）

主に農作業時に着用した着物です。熊本県内ではハンキリなどと呼びます。作業しやすいよう袖が細くなっています。破れた所に布を継ぎ当て大切に着ていました。



裁縫箱（さいほうばこ）

裁縫道具を入れる箱です。上部の蓋は蝶番で半分が開くようになっており、中には針山が置かれています。下の引き出しには鋏やへら、糸巻などの小物を入れます。これは明治時代の嫁入り道具のひとつで、朱塗りで豪華に仕上げられています。



へら台（へらだい）

裁縫の時に布をのせてへら筋をつけるのに用いる敷き板です。ボール紙製で折りたたみ式になっています。数十種類の布の裁ち方を寸法と図解で印刷しており、裁縫の手本も兼ねています。



物差し（ものさし）

裁縫の時に使う物差しです。ふつう一尺と言えは曲尺の30.3センチを指しますが、着物の仕立てには鯨尺といって1尺37.88センチの物差しを使いました。



足踏みミシン（あしづみみしん）

昭和初期のアメリカのシンガー社製の足踏み式ミシンです。昭和30年代中頃から電動式のものが増えていきました。



火 熨 斗（ひのし）

炭を入れて真鍮^{しんちゅう}の容器をあたため、その熱で布のしわを伸ばしたり、着物を仕立てるときに折り目をつけたりしました。



焼 鑊（やきごて）

鉄を炭などで直接温め、それを衣服や布類にあてて縫い目などのしわ伸ばしや折り目つけなどに用いられました。



炭火アイロン（すみびあいろん）

大正時代のアイロンです。中に炭を入れて鉄をあたためて使います。先の煙突は炭を燃やしたときに出るガスをぬくためのものです。



電気アイロン（でんきあいろん）

日本にはじめて電気アイロンが登場したのは大正3年です。その頃は外国製の高価なものでしたが、昭和初期に日本でも電気アイロンが製造されるようになり手に入りやすくなりました。

3 もっと暖かく もっと明るく

暖房器具の移り変わり

縄文時代の縦穴住居内に炉（焚き火）があったことが知られています。冬の寒い時期、室内を暖める最も古い手段です。これが発展したのが囲炉裏です。しかし、囲炉裏は煙で室内が汚れるので、大切なお客様を迎える座敷などの部屋には設けられていませんでした。そういう部屋の暖房には火鉢が用いられました。また、囲炉裏のない家や囲炉裏を廃止した家では炬燵が使われました。床から一段下げた場所に炉を切り、床に櫓を置く掘り炬燵が主流でしたが、電気炬燵が普及すると床を掘り下げない置炬燵が主流になりました。

明治時代になると寝床を温めるのに湯たんぽが用いられました。陶器製の物と金属製の物があります。電気行火や電気毛布の普及で一時廃れましたが、寝る前にお湯を入れるだけで朝まで冷めにくく、極端に熱くもない湯たんぽは、近年エコロジカルな暖房器具として見直されています。

携帯用の暖房器具といえば現在は使い捨てカイロが主流ですが、昔は温石といい手頃な大きさの滑石を温めて使っていました。江戸時代には炭を燃やすカイロも使われるようになり、明治時代になると白金を触媒にベンジンを燃やすカイロが普及しました。



火 鉢（ひばち）

薪を燃やす囲炉裏と違い炭を使うため、煙が出ては困る室内向きの暖房具です。手足を温めたり、鉄瓶を五徳にのせて湯を沸かししたりしました。炭をつぐための火箸が側に置かれていました