



平成22年度 文化企画課松橋収蔵庫 第3回企画展

ちよつと昔のくらし探検Ⅲ

熊本県

平成22年度文化企画課松橋収蔵庫第3回企画展

ちよつと昔のくらし探検 Ⅲ

2010

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や仕事の様子と道具を紹介します。

最後に本展示会を後援いただきました熊本県教育委員会、宇城市教育委員会、資料を貸していただきました熊本市立熊本博物館に厚くお礼申し上げます。

目 次

1	台所今昔	4
2	洗濯と裁縫	19
3	もっと暖かく もっと明るく	29
4	田畑で働く	36
5	山で働く	47
6	海や川で働く	52
7	ものを作る	58
8	運ぶ、はかる	61
9	昔の小学校	65
10	展示資料一覧	69

凡例

- ・本書は熊本県文化企画課松橋収蔵庫において平成22年9月10日から11月30日まで開催する平成22年度第3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。
- ・本書に掲載した資料のうち所蔵者名を記載していない資料はすべて文化企画課松橋収蔵庫所蔵資料である。
- ・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 台所今昔



民家の竈 菊池郡大津町 1987年 白石巖撮影

台所の移り変わり

台所という言葉は平安時代の貴族たちが食生活を営むための部屋の名「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。囲炉裏の火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の掘りごたつかまどに変わっていきまろす。

もう一つの煮炊きをする場所は竈です。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 榎木野不羈夫撮影



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（ひぶきだけ）

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。その
時に節を抜いて、穴を開けた
この竹を使います。



渋団扇（しぶうちわ）

竈や七輪に風を送るのにうちわ
も使われていました。火吹竹より
も強い風を送ることができまし
た。渋団扇は柿渋を塗ってあるた
め丈夫で水に強く、台所で重宝さ
れました。



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。



焙 烙（ほうろく）

熊本県内ではホウラクともよびます。豆やゴマ、塩などを煎るときにつかいます。



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。



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。



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。

ご飯を炊くこと保存すること

私たちがほぼ毎日食べるごはん。今は電気やガスがまどの炊飯器で炊き、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、昔はごはんは竈かまどに薪を燃やして羽釜で炊き、飯びつに入れて保存していました。

竈でお米を煮炊きして食べる方法は古代より行われていました。最初は鍋や釜に水と一緒に入れて、沸騰したら湯を捨てる方法がとられていました。

江戸時代になると釜の周りに縁のついた羽釜を使うようになり、またこの頃より、「始めチョロチョロ、中パッパ、グツグツいったら火を引いて、赤子泣いても蓋とるな」という、火加減を調節して米を炊きあげる方法が一般的になっていきます。この調理法は経験と勘を要することから、主婦の熟練度をはかる目安に利用されることもありました。なお、電気やガスの炊飯器はこの火加減調節を自動で行っています。

ごはんを飯びつに入れるのは、飯びつにごはんの余分な水分を吸いとらせてごはんを長時間おいしく保存するためです。昔はご飯は一日に一度か二度しか炊かず、朝炊いたご飯を昼飯や夕飯に食べることも多かったので、いつまでもご飯を美味しく保存する工夫がされていました。飯びつに入れる以外にも、例えば冬の寒い時期にはごはんが冷えないように稲わらを編んで作った容器の中に入れていました。

保温よりもむずかしかったのは、夏の暑い時期にごはんを腐らせないようにすることでした。冷蔵庫のない頃は、取手のついた竹籠に入れて家の涼しいところにかけて保存していました。それでも余ってしまった時は干飯にしたり、洗濯糊にして使いました。



飯櫃入れ（めしびつうれ）

熊本県内ではヒツム口ともいいます。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。



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。



保温保冷ジャー

（ほおんほれいじゃー）

この容器は魔法瓶になっており中に入れることで、温かいものを温かく、冷たいものを冷たく保つことができます。冬場はごはんを保温するのにも使われていました。



電気炊飯器（でんきすいはんき）

昭和30年代に次々と登場した家庭用電気炊飯器により、それまで何百年と続いたご飯の炊き方が大きく変わりました。昭和35年にはこのような保温機能のついたものや、タイマー式のものも登場しました。



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。



膳（ぜん）

正月や結婚式など特別な行事の時に用いられた膳です。

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していました。

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に、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17年の修身の教科書の挿絵。膳



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「カテイノタノシミ」である。





ちゃぶ台（ちゃぶだい）

座って食事をする飯台です。丸と四角のものがあり、多くは脚が折りたためるようになっていています。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。

（所蔵 熊本市立熊本博物館）



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、ワリゴとよびます。



弁当箱（べんとうばこ）

農作業などに持って行くご飯入れです。小型の桶型で、メシオケ、メシツギなどともよばれます。これは一人前用ですが、数人用のやや大きいものもありました。



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)

竹を利用した水筒です。熊本県内ではタカンポとかヨギリとよびます。



水樽(みずだる)

冬場には飲み湯を、夏場には飲み水を入れて野外の農作業などに持って行きました。

婦人雑誌附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。それは手に入りにくい材料が多かったこともありますが、洋食を作るのに対応した調理器具が家庭に普及していなかったことも影響していると考えられます。

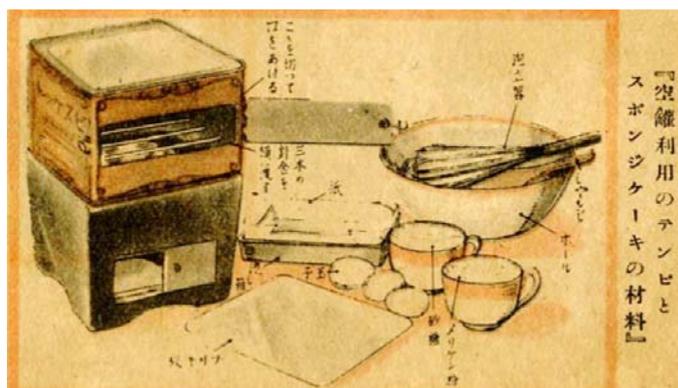
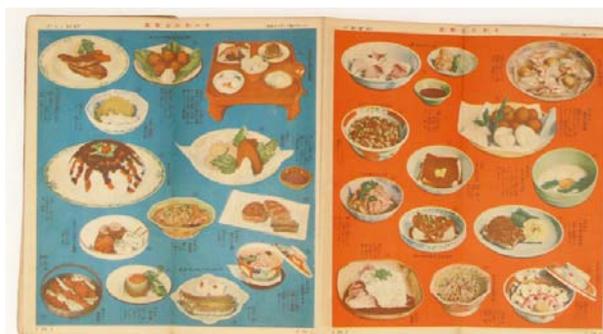
洋食には炒めものや、揚げものなど油を使う料理がたくさんあります。昭和初期の婦人雑誌ではフライ



パンでこのような調理を行うよう書かれています。フライパンは明治時代に洋食とともに日本に伝わりましたが、昭和になっ

て都市部の一般家庭でもコロッケ、カツレツなどを食べるようになり、家庭で徐々に使われるようになりました。

一方、オープン（昔はテンピとよんでいた）は昭和初期にはそうそう手に入るものではありませんでした。それでもオープンが必要な料理（特に菓子類）を一般家庭で作れるようにと、道具に工夫をこらして紹介しています。当時の人々の洋食への強い思いが伝わってるようです。



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。

豆腐作り

豆腐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。



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、タマリなどとよばれます。醤油モロミの入った甕にこの籠をさしこみ、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。



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共同体で醤油を作るときなどに使われていました。



醤油甕(しょうゆがめ)

できあがった醤油を蓄えておく甕です。ショウユガメなどとよばれます。



鰹節削り(かつおぶしけずり)

箱の上にかな鉋を取り付けた、鰹節を削る道具です。鰹節は昆布と並んで日本の味に欠かせない出汁の材料です。



弁 慶（べんけい）

囲炉裏の上などに吊りさげ、串焼きにした魚などを串のまま刺して燻製にするものです。



氷冷蔵庫（こおりれいぞうこ）

氷を使って食べ物を冷やす道具です。上の扉の中に氷の塊を入れ、その冷気で下の扉の中に入れた食品を冷やしました。明治の終わり頃から、電気冷蔵庫が普及する昭和30年代まで使われました。

（所蔵 熊本市立熊本博物館）

2 洗濯と裁縫



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。

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きました。このことが川や水路など身近な水環境から私たちの目を遠ざけてしまったのかもしれませんが。



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



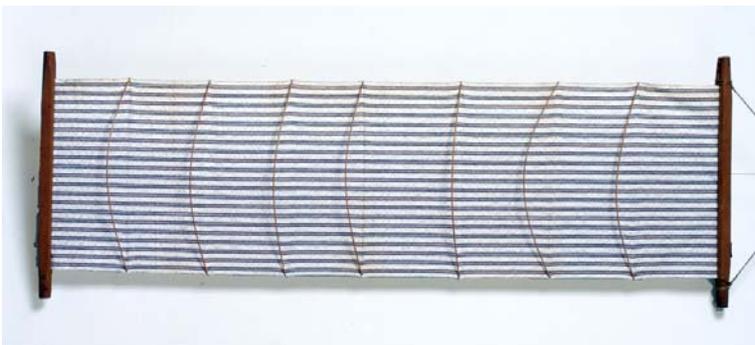
井戸の滑車（いどのかっしゃ）

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。



伸子針（しんしばり）

着物が汚れたり、縫い直したり、染め直したりする時は、一度縫い目を解いて洗い、仕上げに布の左右に伸子針を差し渡して布を張り、布の幅を整え、皺がよらないように干しました。



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。

（所蔵 熊本市立熊本博物館）



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

今の洗濯はボタンひとつで機械がすべて洗ってくれますが、この電気洗濯機が普及したのは昭和30年代で、その前はもちろんすべて手洗いでした。

昔の洗濯はたらいに入れた衣類を手でもんだり、足で踏んだりして洗っていました。汚れを落とすのにはムクロジ、サイカチの実や灰汁などが使われました。

洗濯板は19世紀始めのイギリスで生まれた道具です。日本で広く使われるようになったのは明治時代末から大正時代にかけてのことで、また、この頃より石けんが一般に使われるようになりました。昔の洗濯はたらいで洗うのでずっとかがんだ姿勢ですし、絞るのには力がいらいます。また冬場などは冷たい水でひびやあかざれができ、とてもつらい仕事でした。

一方、着物を一度解いて反物に戻してから洗う方法もありました。これには洗った布を板に張って干す方法と、伸子針しんじはりという竹ひごで布を広げて干す方法とがありました。

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を入れて使うアイロンが進化ひのししたものです。アイロンが無かったころは、底の平らな金属の容器に炭火を入れて使う火熨斗ひのしや、金属を炭火で焼いて使う焼きゴテが使われていました。

炭火アイロンは高価なものであったので、明治以降も火のしがずっと使われていましたが、昭和の始めころから電気式のアイロンが安く手に入るようになって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もかかっていたので、裁縫は家事の重要な技術とされており、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、戦後も活動的な服を好む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。



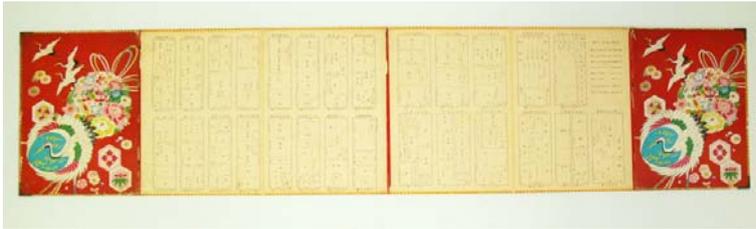
ドンザ

冬、海で仕事をする時、寒さをふせぐために着る厚手の着物です。やぶれにくくするため、刺し子(ししゅう)がほどこしてあります。



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、中には針山はなやまが置かれています。下の引き出しには鋏はさみやへら、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。ふつう一尺と言えば曲尺の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。



紵け台（くけだい）

衣服を仕立てるとき、縫い目がたるまないように布の一方の端を引っ張っておく道具です。これは折りたたみ式で、下の板を足で押さえて使いました。上は針山になっています。



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温め、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（すすびあいろん）

大正時代のアイロンです。中に炭を入れて鉄を温めて使います。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。



霧吹き（きりふき）

アイロンをあてる前に布に水を吹きかけて湿らせる道具です。ストローのような吹き口をくわえて勢いよくいきを吹き込み、細かい霧を布全体に吹きかけます。



蓑（みの）

雨や雪の日の外出や農作業で着る雨よけです。カヤを使って作られています。稲わらやスゲ、シュロなどを使ったものもあります。



日蓑（ひみの）

夏の強い日ざしのもと農作業をするとき、背中が焼けないよう着ました。これはガマという植物で作られています。麦わらや藺草などを使ったものもあります。



バッチョガサ

竹の皮で作られた笠です。雨よけとや日よけとして、農作業や外出の時に頭にかぶりました。



草履（ぞうり）

日常使われていたはきものです。稲わらを編んで作られています。農家などでは手作りしていました。



足半（あしなか）

長さが足の裏の半分くらいのぞうりです。つまさきに力が入り、すべりにくいので、雨の日や川に行くときなどにはきました。



草鞋（わらじ）

後ろのひもで足に固定するため、草履よりも足にぴったりするので、遠くに出かけるときや、山に登る時などにはきました。

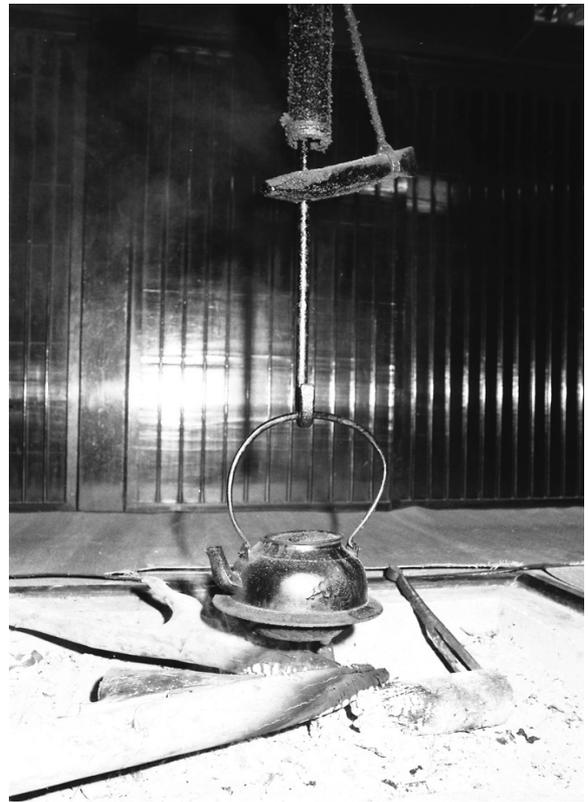
3 もっと暖かく もっと明るく

暖房器具の移り変わり

縄文時代の竪穴住居内に炉（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こたつが使われました。床から一段下げた場所に炉を切り、床に櫓やくらを置く掘り炬燵が主流でしたが、電気炬燵こたつ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。電気行火あんか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は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。



囲炉裏 八代市泉町 1969年 白石巖撮影



火 鉢（ひばち）

薪を燃やす囲炉裏と違い炭を使うため、煙が出ないので座敷などの暖房に使いました。手足を温めたり、鉄瓶を五徳にのせて湯を沸かしたりしました。炭をつぐための火箸が側に置かれていました



炭 櫃 (すみびつ)

火鉢に入れる炭を入れておく容器です。



十 能 (じゅうのう)

火がついた炭を持ち運ぶ道具です。畳の上にも置けるよう下部に木製の台をつけています。



火消し壺 (ひけしつぼ)

燃えている炭を入れ、蓋をして空気を絶ち、火を消すための壺です。かまどや囲炉裏の脇に置かれていました。



炬 燵（こたつ）

木枠の中に行火を入れ、上から蒲団をかけた暖房具で、数人が同時に暖まることができます。このような形の炬燵は江戸時代中ごろから広まり、後にこの上に板をのせて食卓代わりにするようになりました。



行 火（あんか）

中に炭を入れて手足を温める暖房具です。火鉢と違い蓋がついているので、容器に直接触れたり布団をかけて使ったりしました。また炬燵こたつの熱源としても用いられました。



電気行火（でんきあんか）

行火の熱源を電気に変えたもので、冬の寒いときに、湯たんぽのようにして布団の足下に入れて使います。



湯 湯 婆（ゆたんぽ）

身体を温める道具で、中にお湯を入れ布で包んで用います。ブリキ製や陶器製の物が使われていましたが、近年エコロジカルな暖房具として人気が高まり、プラスチック製のものも作られています。

照明器具の移り変わり

人間は木や草を燃やし明かりとして利用してきました。囲炉裏には調理や暖房以外に照明として機能もありました。また、松の根は脂分が多く燃えやすいので、ひで鉢などの上で燃やして手元の明かりとしていました。

動物や植物からとった油を燃やし明かりとすることも古くから行われていました。最初は油を入れた皿を床に置いていましたが、やがて脚の上に皿を置いて広範囲を照らせるようにした灯台あんどんが作られました。室町時代には灯台に紙などの覆いをつけて持ち運びできるようにした行灯ろうそくが生まれ、江戸時代には室内照明として使われるようになりました。

蝋燭は仏教とともに中国から伝わったものです。蝋燭を立てる燭台しょくたいは室町時代に使用されました。元々蝋燭はミツバチの巣に溜まる蜜蝋から作っていましたが、室町時代ころよりハゼやウルシの実から作られるようになりました。蝋燭は行灯より数倍明るいのですが高価だったので、冠婚葬祭などの特別な時や、提灯や強盗などの屋外携帯用に主に利用されました。明治時代になると蝋燭は石油から作られるようになり、安価なものとなりました。

幕末に西洋から石油ランプが入ってきました。これは今までにない明るさで、明治中期には国内で製造されるようになり急速に全国に広まっていきました。

このように私たちは昔から火を明かりとして利用してきました。しかし、大正から昭和にかけて一般家庭に電気が普及してくると、明かりは電灯へと移り変わっていきました。



ひ で 鉢 (ひでばち)

熊本県内ではヒタキイシ、トボシモヤシダイなどと呼びます。石の上で松根を燃やして明かりとしていました。山村では夜なべ仕事などの手元の明かりとしてに近年まで使っていたといえます。



燭 台 (しょくだい)

ろうそく
蠟燭を立てて部屋の明かりとします。油皿を載せて灯台としても使えます。



行 灯 (あんどん)

油を入れた小皿に灯心を浸し、その先に火をつけて明かりとするものです。これは覆いがガラス張りなので、明治以降に使われていたものと考えられます。



提 灯 (ちょうちん)

このような形の提灯を弓張り提灯といいます。竹の弓で上下を引っ張っています。手に持つことも吊り下げることにも下に置くこともできます。



提 灯 (ちょうちん)

木の骨組に紙を貼った形の提灯です。中にろうそくを立て、部屋の明かりとして、また夜道の明かりとして使っていました。



強 盗 (がんどう)

夜に外出する時の明かりとして、また薄暗い雨の日の明かりとして使っていました。中の輪が回転して、どのように持っても蠟燭がまっすぐ立つようになっています。



ラ ン プ

幕末から明治にかけて外国からもたらされた、石油を使う室内用照明具です。ガラスのホヤは煤けて汚れやすく、毎日の掃除が欠かせませんでした。

(所蔵 熊本市立熊本博物館)



電 灯（でんとう）

大正時代よりだんだんと県内各地の家庭に電気がつくようになりました。当時は裸電球か、それに笠をつけたものが使われていました。昭和30年代以降、直線型の蛍光灯も使われるようになりました。

4 田畑で働く



犁で田を耕す 上益城郡山都町 2005年撮影

昔の米作り

田を耕す

春の始めに田起こしといって、^{くわ すき} 鋤や鋤で田の土を掘り起こします。江戸時代の終わり頃から牛や馬に犁を曳かせて田起こしをするようになりました。田起こしの時には肥料を^{わら} 鋤込みます。肥料には糞や雑草に人や家畜の糞、^{かまど} 竈の灰、米のとき



代掻き 阿蘇郡長陽村（現南阿蘇村）1946年 麦島勝撮影

汁、生ごみ、台所や風呂の水などを発酵させた堆肥や雑草などの緑肥が用いられました。起こした後は土の塊を塊割や馬鋤で砕いて細かくします。これを何度か繰り返した後、田に水を張り、鋤で田の周囲の土手に泥を塗って水漏れを防ぎます。次に代掻きといって、牛馬に馬鋤を曳かせて土を細かく砕き、田の表面を平らにする作業を2、3回行います。仕上げに^{えぶり} 柄振などを使って表面を平らにしました。

苗を作る

稲の苗を育てる場所を苗代と呼びます。^{たねもみ} 種籾を1週間ほど水に浸け、苗代に蒔き、苗を育てます。良い種籾を選ぶために、水に浸ける前に塩水に浸けて軽い籾を浮き上がらせ、底に沈む良い籾だけ選ぶ塩水選という方法もありました。お米の出来の善し悪しはこの苗の出来で半分は決まるといわれていました。

田植え

種蒔きから40日ほどたった梅雨の頃、田植えを行います。田植えは主に女性の仕事で、田植



苗取り 球磨郡球磨村 1998年撮影

えは主に女性の仕事で、田植えをする女性は早乙女と呼ばれていました。昔はだいたいの間隔で植えていましたが、大正時代頃から、正条植えといって、田植綱を張ったり型枠を転がして目印をつけ、苗を一定の間隔で植えるようになりました。

水田の管理

田植え後しばらくすると雑草が生え出します。草取りは炎天下、腰をかがめて行う重労働でした。昔は手で抜いたり、雁爪を使いましたが、正条植えが行われるようになると、立って草取りが出来る手押しの除草機が発明され作業はいくらか楽になりました。また稲にウンカなどの害虫が付くことがあります。このような時は田に鯨油や石油を注いで油の膜を作り、長い棒や笹で稲の葉を叩き、虫を油に落としました。田の水が不足する時には水車を人が踏んで水を田に入れて管理していました。

稲刈りと脱穀

稲穂が黄金色に色づき垂れ下がると稲刈りです。昔は草刈りに使うような刃鎌で刈っていましたが、昭和になって鋸のように歯がある鋸鎌が普及しました。刈った稲はその場で竹竿に掛けるなどして干し、乾燥したら籾を落とす脱穀作業を行います。昔は箒で挟んで籾を扱き落としましたが、江戸時代に千歯扱が発明され、大正時代から足踏脱穀機が普及しました。

籾を乾かす

脱穀した籾は家に持ち帰り、篩ふるいにかけて大きなごみのこりを除き、箕みであおり風の力で軽いごみを飛ばしていました。江戸時代には篩を発展させた万石通や、人工的に風を起こして籾わらや藁わらくずなどをそれぞれの重さごとに選別する唐箕からが使われるようになりました。選別した籾はネコブクという大きな藁の敷物に広げ、何回か柄振で混ぜて均一に乾燥させました。この作業をモミアセリもみずといひます。

籾摺り

米は玄米にして貯蔵、出荷されます。籾摺りは籾殻を除いて玄米にする作業です。この作業に使うのが籾摺臼です。木製のものや竹枠に土を詰めて作ったものがあります。籾摺りは人手のいる重労働でしたので、昭和に入ると動力が使われるようになりました。



田植え 菊池郡大津町 1985年 白石巖撮影



稲刈り 1977年 白石巖撮影



掛け干し 阿蘇郡小国町 1964年 白石巖撮影



モミアセリ 菊池郡大津町 1985年 白石巖撮影



鍬（くわ）

やや曲がった短い柄が刃と鋭角についた形のこの鍬は一般に肥後鍬とよばれ熊本県特有のものです。中腰で作業するため大変ですが、早く能率的に仕事ことができました。



鍬（くわ）

肥後鍬の刃が三つ又になったこの鍬はミツマタクワ、サンボンクワなどとよばれ、比較的固い土を耕すときに使われました。また、海岸付近では貝掘りにも利用されていました。



鋤（すき）

人の力で土を掘り起こす道具です。主に畑で使われました。ヒキテスキなどと呼ばれ、名前の通り引いて使います。



二段 耕 犁 (にだんこうすき)

牛馬に曳かせて田畑を掘り起こす道具です。昭和22年に熊本市の農機具メーカー東洋社が開発したもので、当時、日本一の犁といわれました。



馬 鍬 (まなが)

熊本県ではマガと呼ばれます。田植え前に水を入れた田んぼの中を牛や馬に曳かせて土を細かく砕き、泥をかき混ぜながら平らにならしていくための道具です。



塊 割 (くれわり)

クレとは土の塊のことです。犁で掘り起こした田畑の表面の土の塊をこれで叩き割りました。



田 下 駄 (たげた)

湿田で泥に足が取られないように歩いたり、苗代や田植え前の水田に肥料として草や枝を踏み入れたりするために履いた下駄です。



踏 車 (ふみぐるま)

用水路から田に水を揚げる道具です。上から人が羽根板を踏んで回転させて水を押し上げます。



田 植 網 (たうえづな)

苗を一定の間隔に植えるための目印を付けた綱です。これを田の縦横に張り、赤い印のところに苗を植えました。



田植定規 (たうえじょうぎ)

田植網を縦横直角に張るための定規です。



肥 桶 (こえおけ)

コエタゴともいいます。肥料となるし尿 (シモゴエ) を入れて運ぶ容器です。こぼれないように蓋がついています。化学肥料の無かった時代、シモゴエは農家の大切な肥料でした。



雁 爪 (がんづめ)

夏の暑い頃、田の雑草取りで使った道具です。これを稲株の周りに打ちこんで土を起こし、草を泥の中に押しこみました。



田 打 車 (たうちぐるま)

雁爪による除草は腰を曲げての作業でとてもきついものでした。そこで立ったまま仕事ができる除草機が考案されました。これもそのひとつです。熊本ではテオシガンズメなどと呼ばれます。



油 差 し (あぶらさし)

ウンカという虫を除去するために、これで田の水面に油を落とし油の膜をつくり、その上に虫を落として殺しました。



蚊 火 (かび)

夏場の屋外作業で、蚊やぶよなどが寄ってこないように、火をつけ煙がたつようにして腰に下げていました。



鋸 鎌 (のこぎりがま)

鋸のような歯が付いています。繊維が硬い稲を刈るのに適しており、稲刈り専用の鎌として昭和初期に普及しました。

農具の移り変わり

わが国の歴史や文化に深く関わる稲作ですが、その技術と道具は二千年以上も前に大陸から伝えられました。古代の遺跡からは木製の鍬や鋤、田下駄などが発見されています。

4～5世紀には木製農具の先に鉄刃をつけたものや鉄の鎌などが広く使われるようになります。また7世紀には牛馬に曳かせて土を起こす犁が大陸から伝わりました。そのほか箕や唐箕、唐棹などの農具も大陸から伝えられたといわれています。

一方、国内でもさまざまな農具が生み出されていました。特に江戸時代から明治時代は、国内で多彩な農具が発明され改良された時期です。

江戸時代の元禄から享保年間（1688～1736年）は農家が経済力を持ち、都市部で商業活動が活発となった一方で、農村では労働力不足や労賃高騰などの問題もでてきていました。そこで少ない人手と時間で沢山の仕事ができるようにと千歯扱き、万石通、足踏み式の水車などの農具が生まれました。また鍬や鋤などもそれぞれの土地条件に合わせて改良されていました。それらは農書などを通じて各地に伝わり広まっていきました。

明治時代になると近代短床犁が開発され普及します。この犁の効能を発揮するために乾田化や区画整理が行われました。また、正条植えが奨励され、そのための農具である田植枠や田植綱などや、株間を押して使う除草機などが開発されました。

いわゆる昔の農具といっても稲作が伝わった頃より使われ続けてきたものもあれば、後に発明、改良されたものなどもありさまざまですが、いずれも基本は人の力で使う道具であるため、使用者が使用の便不便の中で考え、工夫を重ねて作られ、使われてきました。昭和30年代後半からは農業機械が広く使われるようになりました。機械は高性能で汎用性にすぐれるため、作物の種類や土壌、作業工程などによって細かく使い分けていたこれまでの農具の多くが使われなくなり、また除草剤の開発によって除草の道具も使われなくなりました。このように短期間で多くの農具が使われなくなるような変化はこれまでにないものでした。



鎌（がま）

コガマともいいます。稲や麦を刈り取るための鎌ですが、草刈りにも使いました。刃が細くて軽いのが特徴です。



千歯扱き（せんばこき）

櫛のようになった歯の間に稲や麦の穂を差し込み、手前に引いて籾を落とします。江戸時代に発明された道具です。



足踏脱穀機（あしづみだっこくき）

踏み板を踏むと鉄歯のついたドラムが回転します。これに稲穂を打ち付けてモミを落とします。大正時代に発明されました。



唐 棹（からさお）

穀物や豆類の脱粒、脱穀を行う道具です。柄を振って先端の棒を回転させながら打ち付けます。熊本ではブリ、ビャー、メグリボウなどと呼ばれます。



鬼 歯（おんば）

木槌のように叩いて穀物や豆類の脱粒、脱穀を行う道具です。叩く面にギザギザの歯をつけていることが名前の由来です。県内では主に天草地方と芦北地方で使われていました。



箕（み）

脱穀、脱粒した後、実とゴミを分けるときなどに使いました。両手でふちをもってあおり、殻やごみなど軽いものを風で飛ばします。



唐 箕（とうみ）

箕の作業をもっと楽にしようと発明された道具です。ハンドルを回して中の羽根板を回転させ、人工的に風をおこすことができます。中国から伝わったともいわれます。



柄 振（えぶり）

モミアセリともいいます。脱穀した籾を天気の良い日にネコブクという大きな敷物の上に広げ、この道具で混ぜてまんべんなく干しました。



篩（ふるい）

脱穀、脱粒した後、実とゴミを分けるのに使いました。篩は目の大きさによって粟用、大豆用などいろいろな使い分けていました。



万石通（まんごくとおし）

篩を発展させたものです。網目より小さい米を下に落とし、玄米の品質をととのえました。江戸時代に発明された道具です。