



平成23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 IV

熊本県

平成23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 IV

2011

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はじ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いえます。

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一般財団法人熊本県伝統工芸館、社団法人熊本県蚕糸振興協力会、機の展示指導をいただいた大野典子さんに厚くお礼を申し上げます。

## 目 次

1	台所今昔	4
2	もっと暖かく もっと明るく	19
3	洗濯と裁縫	25
4	着るものをつくる	35
5	田畑で働く	50
6	山で働く	61
7	海や川で働く	66
8	展示資料一覧	72

### 凡 例

- ・本書は熊本県文化企画課松橋収蔵庫において平成23年9月12日から11月30日まで開催する平成23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。水の便が良い所では、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、農家では長らく竈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）

釜の周囲に付いたでっぱりを羽  
といいます。竈<sup>かまど</sup>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。今は電気やガスの炊飯器かまどで炊き、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。

保温よりも難しかったのは、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<sup>はし</sup>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呼び一家の主が座ることに決まっています。その左側がキヤクザと呼び、お客さんが来た時に座る席です。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。ヨコザの向かいにはキジリとよび、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、ちゃぶ台の普及ととも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。



































































