

食の道具 あれこれ

会期：平成31年1月5日（土）～3月24日（日） 解説書・列品一覧

1. はじめに

食事は人間が生きるために欠かすことのできない重要な行為です。日本人は古来より米や麦などの五穀をはじめとして野菜・魚介・鳥獣など実に多彩な食料を栽培、採取、捕獲し、それらを調理・貯蔵してきました。調理や貯蔵、盛り付けのための器などの「食の道具」は時代と共に変化し、今日も私たちの生活を支えています。

日常生活で使用するもののほか、冠婚葬祭や季節の行事で使用するものなど、用途によって多様な道具が作り出され用いられてきました。

企画展では明治から昭和に使用された食器や道具を展示し、町内の食の様子を紹介します。

2. 変化する食の道具

オクドサン（以下クド）は土製で土間に設置されているのが一般的であった。クドの穴ごとにご飯を炊く・茶を沸かす・おかずを煮るなど用途により使い分けられた。ある家では大小2つの炊き口と味噌炊き用の大きい炊き口で構成されたクドが使われていた。大きい口は6～7升、小さい口は4～5升程度の容量の鍋を煮炊きするのに使用したという。味噌炊き用の口は豆が多く収穫できた時に味噌を作った。クド以外にも七輪を使用して炊

事をしてきた。

昭和30年ごろに土製からタイル張りのクドへと変わっていった。家電製品の普及やガスが用いられるようになると調理の場も土間からキッチンに変化した。クドでの火の番が不要になった分、ほかの家事などに時間を割けるようになったという。



昭和50年頃のオクドサン／愛知川町史より転載

3. 正月への準備

町内で正月によく食べられる餅は切り餅だといわれる。現在ではあまり見られなくなったが、以前は年末に餅つきをする光景が多くの家で見られた。

正月用の餅を12月29日につくと「苦餅」といってよくないとされた。そのため、その日は避けて30日につくことが多かった。30日に正月用の餅をつき、餅箱についた餅を流し込む。餅が固まるのを待ち、元旦の夕方ごろに切り分けて切り餅を作る。切り餅のほかにも雑煮用の小さな丸餅を作った。

餅つきの際には必ずといっていい程アラレやカキモチも作られていたという。米粒が少し残るくらいのつき具合にして、時折蒸した黒豆や大豆も入れた。ついた後は薄くのばして、天井に吊るして乾燥させていた。



餅つき用の杵・臼



餅捺し板／明治12年

4. ハレの日の道具

食の道具は日常使用する以外に、冠婚葬祭などの特別な場面にも用いられている。

愛荘町周辺では昭和30年代まで婚家で結婚式をすることが多かった。各字によって婚儀の内容は異なるが、婚家につくと座敷などで三三九度の盃が交わされる。その際に三つ重ねの盃を用いる家もあった。

盃事が終わると宴となる。その際の料理は、料亭からとったものや式の2、3日前より婚家が準備したものが振舞われた。各家にはこうした結婚式などに対応できるよう塗りの食

器や膳などが数十人分揃えられていた。

文責：愛荘町立歴史文化博物館 学芸員 大東沙耶香



椀／明治2年



膳／明治14年



さかえ重（七重）

愛荘町立歴史文化博物館
第27回企画展

食の道具あれこれ 展示解説・列品一覧

編集・発行：愛荘町立歴史文化博物館

電話：0749 (37) 4500

発行日：平成31年(2019)1月5日

©2019 愛荘町立歴史文化博物館

展示品（一部）



味噌桶



土瓶



一斗枡（左）・斗搔き（右）



しゃもじ（左2点）・おひつ（右）



茶つぼ／明治



かし椀／明治7年



弁当箱

列品一覧

No.	資料名	員数	法量 (cm)	年代
変化する食の道具				
1	尋常小学修身書 卷三	1	縦 22.0×横 45.4	大正2年
2	コンロ	1	一辺 25.0×高さ 19.0	明治初期
3	鍋	1	全径 35.2×高さ 11.5	—
4	鍋敷	1	一辺 28.0×高さ 5.3	—
5	羽釜	1	径 30.6×高さ 20	—
6	飯畚	1	径 39.0×高さ 23.0	—
7	味噌桶	1	径 52.0×高さ 115.0	—
8	味噌用しゃもじ	2	—	—
9	味噌釜	1	径 67.0×高さ 43.0	—
10	オクドサン	1	径 58.0×高さ 60.0	—
11	おひつ	1	径 23.0×高さ 11.5	—
12	しゃもじ	5	—	—
13	米櫃 (ブリキ製)	1	径 44.0×高さ 54.0	—
14	一斗枡	1	径 32.0×高さ 31.5	—
15	斗掻き	1	径 5.5×長さ 37.5	—
16	茶つぼ	1	径 22.0×高さ 28.0	明治
17	弁当箱	5	—	—
18	重箱	2	—	—
19	土瓶	3	—	—
20	食器	一式	—	—
正月準備				
21	蒸籠	3	—	—
22	餅つき臼	1	径 45.0×高さ 43.0	—
23	杵	1	長さ 85.0×計 9.5	昭和
24	餅押し板	1	縦 35.5×横 64.5	明治12年
25	餅重	1	縦 91.0×横 37.8×高さ 10.0	—
ハレの日の道具				
26	さかえ重	1	縦 33.0×横 39.2×高さ 22.7	昭和
27	祝言用銚子	1	径 16.5×高さ 23.0	文政7年
28	三ツ重杯	1	径 13.0×高さ 2.5	—
29	七ツ重杯	1	径 14.0~23.5	—
30	膳・椀	一式	—	明治初期
31	吸物椀	2	径 1.2×高さ 7.5	明治
32	かし椀	4	黒塗り：径 12.0×高さ 8.5 朱塗り：径 14.0×高さ 7.5	明治7年