



6月28日(月)より、明野歴史民俗資料館にて、第14回企画展「食の歳時記」を開催しています。ぜひ、お越しください。

(内海)

## 明野歴史民俗資料館第14回企画展「食の歳時記」開催

期間：平成22年6月28日(月)～9月30日(木)

土日祝日は休館。ただし、7月22日～8月22日は無休。

時間：午前9時30分～午後5時(ただし、入館は午後4時30分まで)

入館料：無料

今回の企画展では、高度経済成長期以前の、昭和30年代頃のケの日、つまり日常の、一日を通しての食の風景について、民具や写真パネル等で紹介しています。その他、地域・季節で特徴的な食事や、甲州名物ホウトウについても展示しています。今回のかやぶんかわら版では、企画展の見所2点についてご紹介します。

## 食卓の風景



昭和初期頃まで、食事には箱膳はこぜんを使用しました。各自の箱膳の中には茶碗・汁椀・小皿・箸が揃っており、食事の時には蓋を返して飯台とし、食器を置き、食事が終わると食器はそのまま箱膳に収めました。毎回食器を洗うということはせず、食事をしながらお茶などで茶碗や箸をきれいにし、それで終わりにしていました。昭和初期頃、箱膳に代わって卓袱台ちやぶだいが導入されました。引き出し付きの卓袱台の場合、箱膳の時と同様、食事をしながらお茶などで食器をきれいにし、そのまま引き出しにしまいましたが、卓袱台が使われ始めてから、毎回の食事では食器洗いをするようになった、という場合も少なくありません。そのため主婦のお勝手仕事が増えたと言われます。

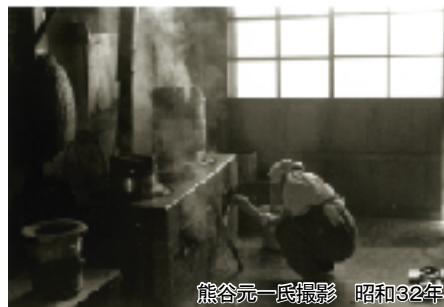
本企画展では、箱膳と卓袱台、両方の食卓の風景を再現しています。座布団に座って、写真撮影をすることができます。



中俣正義氏撮影 昭和29年



内田宏氏撮影 昭和33年



熊谷元一氏撮影 昭和32年

## 調理道具の変化



朝、起床すると、主婦はすぐにカマドに火を入れました。調理にカマドいろりを使用し始めるまでは、囲炉裏いろりを使って料理をしていました。

昭和23年に農業改良助長法が施行され、農業改良・生活改善・農村青少年育成を柱とする普及事業が始まりました。山梨県の生活改善普及事業では、まず台所改善の取組みが行われました。「生活改善のしおり」(昭和26年 山梨県経済部農業改良課発行)によると、それまで使用されていた囲炉裏や「くど」などの古いカマドは、燃料の不経済・煙突が無いと眼病発症の原因になる、という理由から使用の停止が求められ、代わりに、改良カマド等の使用が奨励されたそうです。



箱膳



卓袱台



展示風景