

# ●●● は じ め に ●●●

本書は、2007年11月3日から2008年2月11日にかけて開催する企画展「生活用具とものづくり」の図録として刊行するものです。

昭和30年代に迎えた高度経済成長期こうどけいざいせいちようきに電化製品・水道・ガスが普及して以来、私たちの生活は便利になりましたが、それ以前、私たちの生活を支えた多くのモノは、木や竹などの自然の素材を使って手作りされ、そのひとつひとつに、日々の営みいとなみの中で培つちかわれてきた人々の知恵ちえと工夫くふうが込められていました。

本展では、これらの生活用具を、台所な（流し・竈・棚）、居間い、囲炉裏端いろりばた、井戸端いどばた、寝室などの生活の場を復元して展示します。

また、沼津市での第39回技能五輪国際大会の開催に合わせ、現在では失われつつある手作りの生活用具を製作する「技の伝承者わざ」の職人の技術おけを、桶職人たけかご・竹籠職人の道具や製作工程から振り返ります。

最後となりましたが、本展の開催に御指導・御協力を賜りました関係者並びに諸機関の皆様、1974年の開館以来生活用具及び職人の製作道具などを寄贈していただいた皆様に心より御礼申し上げます。

## 目 次

はじめに・目次	1
1. 高度経済成長期以前の生活用具 <small>こうどけいざいせいちようき</small>	
(1) 台所用具	2
(2) 流しと竈 <small>な</small> <small>かまど</small>	6
(3) ちゃぶ台のある居間 <small>い</small> <small>ま</small>	9
(4) 囲炉裏端 <small>いろりばた</small>	13
(5) 井戸端 <small>いどばた</small>	16
(6) 寝室	19
(7) 明かりの道具ほか <small>あ</small>	21
2. 職人とものづくり	
(1) 職人の種類と役割	23
(2) 桶職人と桶作り <small>おけ</small>	25
1. 桶の製作工程	27
2. 桶の製作道具	30
(3) 竹籠職人と竹籠作り <small>たけかご</small>	33
1. 花籠の製作工程	34
2. 竹籠の製作道具	37
協力者・参考文献一覧	39

# 1. 高度経済成長期以前の生活用具

## (1) 台所用具



醤油・酒・酢・味噌・味醂などは店頭にて量り売りされていたため、一升瓶が普及する以前には、酒屋などの名前が入った徳利（貧乏徳利）が持ち運びや保存のための容器として用いられた。醤油・酒・酢・味噌などを徳利や一升瓶から小瓶に分けるときのには、まず片口に移した後、小瓶の口に差し込んだ上戸に注いだ。片側だけに注ぎ口がついた片口は、調理の際にも余分な水などを除くために使われた。

塩・砂糖・味噌・梅干しなどは、中に入れたものの色や匂いが染みつかず、また酸味で腐蝕しない甕に入れ、日陰に置いて保存した。甕は、口が広くすばまった形をしているので、ものの出し入れに便利だった。胡麻をすったり魚のすり身を作るときには、すり鉢とすりこぎを使い、餅米を蒸したり赤飯を作るときには、湯を沸かした釜の上に蒸籠（フカシ）を何段も重ねて蒸した。

大根・生姜・山芋などをすりおろすときには、素材・調理に合った種類のおろし器を使い、だしをとったり料理の上にかけてりする鰹節は、必要な量だけを鰹節削で削った。石臼で挽いた粉などは、通し（絹篩）でふるって選別した。

ご飯が炊けると飯櫃や飯籠に移し、時間がたってもおいしく食べられるように保存の工夫をした。また、米・塩・酒・醤油・酢などの量をはかるときには、枡を使った。

花見や人生の門出を祝ったりするハレの日には、漆塗りの重箱に料理を入れ、近所に配ったり振る舞ったりした。重箱には、運びやすいように、手提げのある重箱入れがついたものもあった。人寄せのときは、諸箱に煮物の器を入れて運んだり、餅をまるめて入れたりした。

これら常に使う台所用具は、扉のない棚に並べて置かれた。

臼と杵は、餅つきだけでなく、自家製の味噌を作る際の味噌豆をつくるときなどにも用いた。また、漬物桶の中に野菜と塩などの調味料を混ぜて入れ、その上に石を載せて漬けた漬物は、保存食としても重要であった。野菜から出る水の量が増えるにつれて大きな石から小さな石に換えて重しを軽くすることは、漬物を作る際のこつの一つであり、漬け方によって同じ漬物でも違う味になった。



### すり鉢とすりこぎ

内側に櫛目くしめがついたすり鉢は、すりこぎですったりおろしたりするほか、混ぜ合わせたりこねたりするときにも使った。すりこぎには、柔らかい上に香りの良い山椒さんしょうの木が用いられることが多かった。

### 蒸籠

竈かまどで湯を沸かした釜の上に蒸籠を重ね、蒸気を逃さないように蓋ふたをし、蒸気で蒸した。円く曲げたヒノキの薄板まるを桜の樹皮まげもので綴じた曲物製まげもののものと、厚い板いげたを井桁いげたの形に組んだ角形すのものがあつた。底に竹製の簀すの子と布巾ふきんを敷いて使つた。



### おろし器きのいろいろ

すりおろすための突起とつきは、銅製のおろし金がねでは、表面けずを削つた後裏面から小穴を開けて、陶製のおろし板では表面を削つて立ち上げて、また木製のおろし板では厚い木の板に釘を打つて作られた。竹製おにの鬼おろしは、半分に割つた竹に刻み目をつけた竹の歯を渡したもので、水気を十分に含んだまま味を変えずにすりおろすことができた。台つきのおろし器みぞの溝には、すりおろしたものがたまつた。

### 鯉節削かつおぶしけずり

箱の上に、鯉節専用の削り鉋かんなを刃を上にして置いて鯉節を削り、削り節は下の引き出しにたまつた。



こおり せい ゴう こ  
●氷 冷蔵 庫



氷冷蔵庫の上段に2貫目<sup>かんめ</sup>の氷を入れ、下段の野菜を冷やした。



氷冷蔵庫（家庭用）  
（沼津市泉町 渥美米店所蔵）



氷冷蔵庫（業務用）  
業務用のものは、氷冷蔵庫が一般家庭に普及する昭和30年代よりも前から使われていた。

こおりせいごうこ  
氷冷蔵庫は、上段に入れた氷の冷気で、下段に入れた食べ物を冷やした。木製の箱の内側はトタン張りで、壁にはコルクなどの断熱材が入っていた。上段と下段の扉は鉤を掛けてしっかりと閉め、中の冷気を逃さないようにした。上段の氷が融けるとその水は下段に流れ、下段の水抜き<sup>とびら</sup>の穴から外へ流れ出る構造になっていた。

氷は、氷屋に買いに行ったり、氷屋が配達に来て流しに置いていたりした。家庭用の氷冷蔵庫では、1貫目（約3.75kg）や2貫目の角形に切ったものが使われた。

氷冷蔵庫の一般家庭への普及は、昭和20年代後半から30年代にかけてであるが、昭和30年代から40年代には電気冷蔵庫が一般家庭に普及したため、氷冷蔵庫は使われなくなった。

めしびつ  
●飯櫃と飯櫃入れ



ご飯が炊けると、羽釜の中でよく蒸らしてから飯櫃（オヒツ）に移した。飯櫃は、サワラ製が多く、余分な水分を逃してご飯が蒸れるのを防いだ。羽釜を使って1日に何度もご飯を炊くのは大変であったため、炊いたご飯をおいしく食べられるように保存の工夫をした。

冬はご飯が冷めないように、飯櫃入れ（オヒツ入れ）の中に蒲団や毛布などを詰めて飯櫃を入れ、蓋をして保温した。また、炬燵を出しているときは、炬燵蒲団の中に飯櫃を入れて保温した。飯櫃入れは、藁を厚く編んで作ったが、藁の上に紙を貼り重ねて柿渋を塗ったものもあった。

夏はご飯がすえないように、飯櫃に濡れ布巾を掛けて水気を吸い取り、2本の棧のある蓋を裏返して載せたり、蓋に隙間の開いた飯櫃を使ったりして、通気性を良くした。また、竹製の飯籠（オヒツカゴ・ゴハンザル）に入れて、風通しの良い場所に置いたり、軒下につるしたりした。



めしびつ  
飯櫃入れに蒲団を詰め、飯櫃を入れる。



飯櫃に濡れ布巾を掛け、2本の棧のある蓋を裏返して載せる。





かまど  
竈 (タイル張り)

レンガ造りやタイル張りで煙突を設けた竈は、<sup>どろつち</sup>泥土や石の竈よりも薪を燃やす熱効率が良く、煙を家の外に出すこともできたので、昭和20年代から30年代にかけて台所改善の中心となって普及した。

写真は、コンクリートにタイルを張った<sup>さんわかまど</sup>三和竈で、焚口の蓋に通風口がついており、空気の量を変えて入れられるため、火加減を調整することができた。

はがま  
右上：羽釜

竈に掛ける罌(羽)がついていたため、羽釜と呼んだ。羽より上側は、蒸らすときに水蒸気がこもる部分であり、羽より下側は、竈の中なので火を引いても温度が高く保たれており、ご飯をよく蒸らすことができた。

ご飯の炊き方は、羽釜が70℃くらいになるまではゆっくりと加熱し、70℃以上になったら一気に強火にして沸騰させ、煮えた後には火を引いて、蓋を取らずによく蒸らす、という手順が言い伝えられた。

かましき  
右中：釜敷

<sup>すす</sup>煤で真っ黒になった釜の底に敷いた。釜の底は丸くて不安定なので、<sup>おら</sup>藁などで厚く円い形に編んで作った。

しちりん  
七輪

炭火で焼いたり煮炊きしたりする小型のコンロで、持ち運びができて<sup>ちゅうぼう</sup>重宝した。炭火を入れて、団扇であおいで炭をおこした。魚焼き網を載せてサンマなどの魚を焼いたり、鍋を載せてすき焼きや鍋物を食べたりもした。



はがま ごしうがま  
羽釜 (五升釜)



かましき なべしき  
釜敷 (鍋敷)



しち りん  
七 輪



### ささら

一端を残して細かく裂いた数十本の割竹を束ねたもの。桶や箆などの目に詰まった細かい汚れを取ったり、釜や鍋を灰で洗ったりした。

昭和時代初期にクレンザーが使われるようになる以前には、汚れを落とすために磨き砂や灰が用いられた。



### 杓文字差

太い竹筒の節と節との間に、斜めに切れ込みを入れて作った。杓文字・団扇・菜箸などを差して、台所の柱につるしておき、必要な道具をすぐに取り出すときに便利だった。

杓文字は、炊けたご飯を羽釜から飯櫃に移したり、食事の際に飯櫃のご飯を飯茶碗によそったりするときに使った。ご飯を杓文字でよそうことは主婦の重要な役割だったので、杓文字（ヘラ）は主婦の権力を象徴するものと考えられ、姑が嫁に生活の財布を渡し主婦の座を譲ることをヘラ渡しなどといった。

団扇は、竈や七輪の火をおこしたり、火加減を強火にしたりするときに、ぱたぱたとあおいで風を送った。寿司飯や弁当をあおいで、冷ますこともあった。柿渋を塗った赤茶色の渋団扇は、丈夫で水にも強かった。長い菜箸は、料理を作ったり、出来上がった料理を皿などに盛りつけたりするときに使った。

### ●煎る道具・石臼



ごま・だいず・らっかせい・あられ・茶・米・塩などを煎るときには、土製のほうろくや鉄製の煎鍋を使った。ほうろくは素焼きの皿で、直接火に当ててもひびが入ったりしないので、火鉢・七輪・竈などに載せて使った。煎鍋は浅く平たい鍋で、弦がついており、いろりもじざいかぎ囲炉裏の自在鉤に掛けて使った。

大豆・米・麦・そばなどをすりつぶして粉にするときには、石臼（ヒキウス）をひい

た。上臼の穴に穀物を入れ、柄を反時計回りに回して上臼を回転させると、溝に入った穀物は上臼と下臼が接触する面に刻まれた溝の交差によりすりつぶされ、上臼と下臼の間から粉になって出る。小麦・そばをひいて小麦粉・そば粉を作ったり、餅米をひいた粉で柏餅を作ったり、モロコシをひいた粉で団子を作ったりした。

ほうろくで煎った大豆を石臼ですりつぶして黄粉を作るなど、煎ることやすりつぶすことは、多くの食べ物が自家製であった時代には欠かせない調理方法だった。





はこぜん  
箱膳の中に食器を納める。



箱膳の蓋を裏返しにして食器を並べる。  
(箱膳：三島市郷土資料館所蔵)

はしらどけい いま  
柱時計は、居間などの柱に釘を打って掛けた時計で、ボンボンという音を出すのでボンボン時計とも呼ばれた。柱時計のうち、八角形の文字盤ケースの下に振子がついたものは、八角時計ともいわれた。

柱時計はゼンマイバネで動くので、定期的にゼンマイバネを巻く必要があり、家族の中で巻く役割が決まっていた。文字盤には2つのネジ巻き穴があり、右側は針と振子を動かすゼンマイバネを巻くためのもので反時計回りに、左側は音を出すゼンマイバネを巻くためのもので時計回りにそれぞれ巻いた。

ゼンマイバネの力で左右に動かされる振子は、その位置を上下することで、軸の長さ(じく)が変わり、振れの周期が変わることから、時計の遅れや進みを調整するとき用いた。

はこぜん ふた  
箱膳は蓋つきの四角い木箱で、食事のときには蓋を裏返しにして飯台(はんたい)とし、個人専用の飯茶碗(めしぢゃわん)・汁碗(しるわん)・箸(はし)・小皿(こそ)を並べた。食べ終わると茶碗に湯を注ぎ、洗う意味も兼ねて箸でかき回して湯を飲んだ後、そのまま食器を箱膳の中に納めた。食事の度に食器を洗うことはなく、月に数回洗う程度であったが、箱に入れておくことで埃(ほこり)や虫を防ぐことができた。

大正時代にちゃぶ台が普及し始める以前まで箱膳が使われていた背景には、家族の秩序(ちつじよ)に従って決められた席で食事をする習慣があったことと、飯茶碗・汁碗・箸などの食器は個人のもを決めて使うという日本人独特の考え方があったことによると考えられている。

また、ちゃぶ台が普及し始めた当初、高さが約30cm程度と低かったのは、箱膳の流れを汲んでいたためと考えられている。



はしらどけい  
柱時計 (八角時計)

冬は火鉢に炭火を入れて暖を採ったが、手元を温める程度の火力であった。竈や囲炉裏などでおこした炭火を台十能に入れて火鉢まで運び、炭火を火箸で挟んで火鉢の灰の上に置いて使った。台十能は銅製で、下に木製の台がついており、畳の上に置くことができるようになっていた。火を消すときには灰の中に炭を埋め、使うときには灰から残りの炭を取り出した。

火鉢は暖を採るだけでなく、3本脚の上部に輪をつけた鉄製の五徳を置き、その上に載せた鉄瓶で湯を沸かしたり、銅製の銅壺を灰に埋めて鉄瓶を載せたり、銚子を入れて酒の燗をしたりするときにも使った。

火鉢には、土製・陶製・木製・金属製などの材質があった。木製で長方形の長火鉢には、火打道具や煙草などを入れる引き出しがあったものもあった。火鉢は1軒の家に数個以上あり、普段使いと人寄せ用とがあった。



火鉢（陶製）



長火鉢（木製）で湯を沸かす。

### ハエ捕り器

ゼンマイのネジを巻くと、組み合わせた木製の箱がゆっくりと回る仕掛になっている。この箱にハエの好む砂糖水や酢などを塗っておくと、ハエが箱にとまったまま中に入り、捕ることができた。

中に入ったハエは、金網を張った籠に進んだが、入口が籠に向かって漏斗状にすぼまっているので、一度籠に入ると逃げられない構造になっていた。

ハエ捕りは、ハエ捕り紙や捕虫瓶が一般的だが、このような仕掛のものもあった。





てしげかご  
手提籠

竹製の手提げがついた籠で、買い物した野菜・魚・肉・果物などを入れた。

ビニールが普及する以前には、魚・肉などは新聞紙や竹の皮で包んでいたが、血や水が染み出てきたため、水切りの良い手提籠は便利だった。



くけだい  
紵台

衣服を仕立てるとき、縫目がたるまないように布を張るために使った。これは、棹と台板が折り畳み式になったもので、L字形に立てて使った。棹の針山の下の穴に掛針の紐を通し、台板の上に座って棹を固定し、布の端を掛針でクリップのように挟んで張った。

こめびつ はか  
●米櫃・米を量る道具

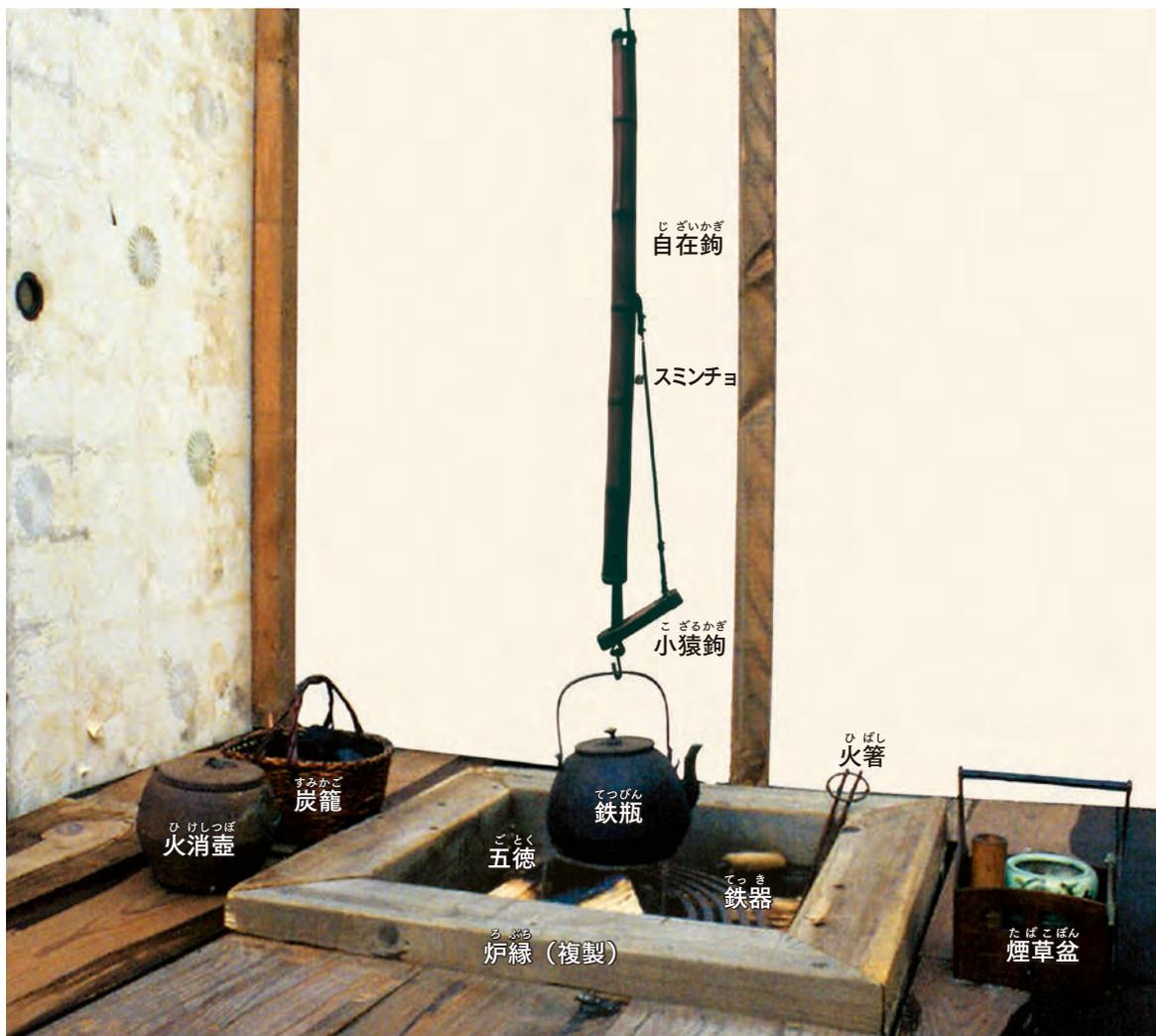


いっしょうます とぼう  
一升枡に盛った米を斗棒でならして量る。

大切な米を保管しておく米櫃には、密閉して中に米食虫や鼠が入らないようにするため、木製の厚い板が用いられ、角も鉄の鋌で頑丈に留められていた。

米を量るときには枡に多めに盛り、斗棒の両端を枡の縁に沿って動かして上面を平らにならすことで、余分量を落とした。枡には一升枡（1.8ℓ入り）・五合枡（0.9ℓ入り）・一合枡（180cc入り）などがあり、米・麦などの穀物や塩・酒・醤油・酢・油などの体積を量るために使われた。穀物を量るものには鉄の縁がつき、液体を量るものは漆塗りであった。

#### (4) いろりばた 囲炉裏端



薪を燃やすいろりばたの周りは暖かく明るいので、家の中心として一家団欒の場であり、藁仕事や針仕事などの仕事場にもなった。いろりばたでは暖を採るだけでなく、同時に、自在鉤に鉄瓶を掛けて湯を沸かしたり、調理した煮物や味噌汁などの鍋を掛けて加熱した。また、灰の上に置いた五徳に鉄瓶を載せて保温したり、鉄器で餅や魚などを焼いたりした。

火を神聖視していたので、いろりばたにつばを吐いたり茶殻を捨てたり、いろりばたの枠である炉縁（オクラブチ）に足を載せたりすることは戒められた。いろりばたの火は普段は絶やさないようにしていたので、竈・火鉢・炬燵などの火をつけるときには、この火を移して使った。また、夜間は燠（赤く焼けた炭火）に灰をかけて保存し、完全に火種が消えてしまわないようにした。

自在鉤は、節を抜いた竹筒の中に鉄製の鉤のついた木の棒を通してあり、紐と小猿鉤（横木）を張ったもので、火との距離を調節するため鉤を上下させるときには小猿鉤を水平にし、留めるときには斜めに傾けた。小猿鉤に魚の形が多いのは、火伏せの呪いとしての意味を持ったため、魚の頭は家の奥（座敷側）に向けておくものとされていた。



スミンチヨ



昭和時代初期の農家の食事風景 静岡県東部（山間部）の稲作農家を想定して、その台所周辺を再現した。（外立ますみ氏作画）

また、静岡県東部地域では、スミンチヨ（ソミンチヨ）という火伏せのお守りを自在鉤に紙縋で縛ってつるす習俗があった。スミンチヨは、伊豆の国市南條の竈神社の祭礼で受けてきたお守りであり、小さな木片の各面には、竈神の神名である「奥津彦命」や「奥津姫命」の文字が1字ずつ記されている。火伏せのお守りとして、囲炉裏がなくなっても、竈のそばにつるしたりした。

炭を入れておく竹製の炭籠は、火を扱うため、内側にブリキ製の板を張ってあった。囲炉裏で薪や炭の燃えさしを挟む鉄製の火箸は、手元に円い鉄環が通り、2本が別々に離れないようにしていた。

刻み煙草を吸う道具を入れた煙草盆は、取手のついた盆の中に、火種の炭火を入れる陶製の火入れ、吸殻を落とす竹製の灰筒、煙管などが入っていた。

テレビが登場する以前には、囲炉裏周りの家族の席が秩序により厳しく決められていた。土間から一番遠いヨコザ（横座）には土間を向いて家長だけが座り、横座の隣で入口に最も近いキャクザ（客座）には家長を除く男達が座り、キャクザの向かいとなる台所に近いカカザ（嬬座）には主婦が座り、土間に最も近い横座の向かいには末席のキジリ（木尻）となっていた。客はキャクザに座るが、普段は、家長と主婦以外の家族がキャクザとキジリに座った。また、炉縁の四隅のうち、カカザのキジリ側の角材の接合部分のみ、斜めでなくまっすぐに作るという特徴があった。その理由として、静岡県の東部地域では、嫁が出ていかないようにするため、という伝承もある。

### ●炬燵・手あぶり

陶製で瓦焼きの置炬燵（行火）は、灰の入った火入れという容器に炭火を置いて中に入れ、上に小さな座蒲団を紐でくくりつけ、その上に炬燵蒲団を掛けて蒲団を焦さないようにして使った。寝るときには、蒲団の足元に入れることもあった。床下に炉を切った掘炬燵とは異なり、自由に移動することができ、便利だった。



木製の檜炬燵は、灰の入った陶製で瓦焼きの火入れに炭火を置き、木枠の檜の中に入れ、その上に炬燵蒲団を掛けた。眠り込んで蹴っても火がつかず安全であるので、安全炬燵とも呼ばれた。檜炬燵が普及すると、家族で炬燵を囲むようになった。

手あぶりは、中に炭火を入れて穴の開いた蓋を載せ、手をあぶるときに使った。置く場所を焦さないように、下に木製の台がついていた。椅子に座ったときに、足をあぶることもあった。



檜炬燵に炬燵蒲団を掛ける。

## (5) 井戸端



井戸では、木製の滑車である井戸車に渡した縄の両側に結びつけた釣瓶桶の片方を井戸の底に落とし、水が入った釣瓶桶を引き上げて水を汲み上げた。井戸の底で釣瓶桶に水を入れるため、落とし方や縄の使い方にコツが必要であった。水汲みは重労働であった。井戸の汲み出し口を保護するため、井戸の周りを井の字形の井戸枠で囲み、人や土砂が井戸に落ちることを防いだ。

井戸の中で釣瓶桶が縄から離れたときには、碇型の金具に紐をつけたカケド（イカダ）を落とし、引っ掛けて引き上げた。また、掘り抜き井戸では、水を汲むのに柄の長い大型の柄杓を使うこともあった。

明治時代に普及し始めた手押しポンプ（ガッチャンポン）は、取手をガチャガチャと押して筒の中のピストン状のものを上下させることで、地下から井戸水を揚げて、口から水が出てくるようになっていた。子供でも簡単に操作することができたので、水汲みは随分と楽になった。

洗濯には、刻み目のある洗濯板と大きくて浅い洗濯だらいを使った。洗濯だらいに湯や水を入れ洗濯石鹸を溶き、その中に洗濯物をよく浸しておいてから、洗濯板に洗濯物を載せて、両手で洗濯板に擦りつけるようにして揉み洗った。すすぎは洗濯だらいに井戸水を何回も汲んで行うか、近くに川があればその流れを利用した。洗濯はしゃがんで体全体の力を掛けなければならなかったため、重労働だった。



手押しポンプ（沼津御用邸記念公園 東附属邸）

洗濯物は手の力で絞るので、竹製の干竿につるしてからもしばらくは滴がしたり落ちていた。

夏に食べ物や飲み物を冷やすときには、井戸の中につるしておいた。麦茶などは、上部がすぼまった形をしたブリキ製の麦茶冷やし器に入れてつるし、スイカは縄で縛ってつるした。

バケツは、ブリキ製やトタン製の手桶で、水などを入れて持ち運んだ。木製の桶と比べて、軽くて汚れも染みないので、明治時代後半から大正時代にかけて普及し、洗濯・掃除・洗い物などの多くの用途で使われるようになった。ジョウロは、注ぎ口の細かい穴から散水するもので、庭の草木や作物の苗に一面に水を掛けるときに使った。



つるべおけ  
釣瓶桶

井戸の上の横木につるした井戸車の溝に縄を渡し、その縄を釣瓶桶に結んだ。水面に当たったときの衝撃に耐えられるように、普通は厚い板で作り、鉄のタガで締めた。



せんたくいた  
洗濯板と洗濯だらい

明治時代後半から洗濯石鹸が普及し始めると、洗濯板を使った洗濯が行われるようになった。洗濯だらいの縁に木製の洗濯板を斜めに立て掛け、刻み目に擦りつけるようにして汚れを落とした。洗いとすすぎでは、表と裏を使い分けた。洗濯だらいは、腐りにくいモミやヒノキなどで作った。

## ●風呂桶



昭和時代初めまで風呂桶のある家は少なく、風呂桶のあった家でも土間の隅に置いて使った。町場では、銭湯に行くことが多かった。

風呂桶の内側に焚口のついた風呂(鉄砲風呂)は、下側に焚口のある銅製の筒の上蓋を開け、木炭や薪を入れて燃やした。焚口の下側には通風口が付き、筒の上側には煙突が出ていた。

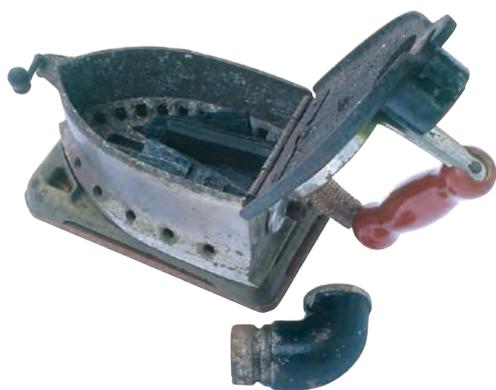
湯が沸いてくると水面から熱くなるので、湯掻き棒で掻き混ぜて温度を均一にした。

●衣類のしわを伸ばす道具



洗濯後や裁縫時に着物などの衣類のしわを伸ばす際には、比較的広い部分には火のしを使い、火のしで伸ばしたり折り目をつけたりすることが難しい縫い目や袖口などには、裁縫鋏を使った。

火のしは、銅製の底が平らな円い容器に柄をつけたもので、おこした炭火を容器の中に入れて衣類に押し当てた。裁縫鋏は鉄製で、火鉢などの灰や炭火の中に直接入れて熱し、当て布の上から衣類に押し当てた。熱さを確かめるには、ほおに近づけたり指につばをつけてすばやく触ってみたりした。



炭火アイロンの内部

火のしや裁縫鋏から発展した炭火アイロンは、通気ができる煙突や、使用時に畳の上にも置くことができる載せ台が特徴であった。蓋を開けておこした炭火を入れ、衣類に押し当てた。火のしや炭火アイロンにおこした炭火を入れるときには、台十能に入れて運び、火箸で挟んで入れた。

衣類のしわを伸ばすときには、あらかじめ霧吹で水を吹き掛けて湿らせておいた。小さな蓋を開けて中に水を入れ、吹口をくわえて息を吹き入れると、細かい霧状の水が衣類に飛び散った。

衣更えの頃には、今まで着ていた着物をほどいて洗い、糊をつけて張板に張って乾かす洗い張りを行った。布海苔の煮汁で作った糊を水に溶いて着物を浸し、軽く絞って張板の上にしわにならないように伸ばして張り、風通しの良いところに立て掛けた。乾かした着物は、傷んだ部分を補修して仕立て直した。上等な絹物などは、張手（16ページ写真）と伸子針を使って伸子張りをする事もあった。



はりいた張板に布を張って乾かす。

## (6) 寝 室



家族が多い家では、居間以外の部屋のほとんどを寝室として利用していた。かつては蒲団をしまっ押入れがなかったので、畳んだ蒲団は部屋の片隅に重ね、埃除けの覆いを掛けておいた。

蒲団は数年使うと木綿綿が薄くなるため、外側の布(蒲団皮)をほどいて中の綿を抜き、蒲団屋に打ち直しに出した。蒲団皮は洗濯して洗い張りをした後、打ち直されて戻ってきた綿を再び中に入れて縫い合わせ

た。打ち直しに出している間は蒲団を使うことができず、また木綿綿を抜く際に出る綿埃を外に出すために部屋を開け放しにする必要があったので、蒲団の手入れは夏に行った。

衣類や身の回りのものは、衣装箆筒や竹で編んだ竹行李、コリヤナギを麻糸で編んだ柳行李などにしまった。衣装箆筒は、火に強くて湿気を寄せつけない桐製のものが多く、戸棚のついた上段と引き出しのついた下段を重ねた二段重ねが一般的だった。

夏は部屋を開け放しにしたので、家の中に入ってくる蚊に刺されないように、蒲団を敷いた上に蚊帳をつり、その中で寝た。蚊帳をつる際には、四隅と中央の2か所とに取りつけたつり輪に紐を掛け、部屋の高いところに打ちつけた釘などに引っ掛けた。

蚊帳の中に入るときには、蚊が入らないように、すばやく開けて入った。蚊帳は麻や木綿で作られており、萌黄色(緑色)で縁が茜色(暗赤色)など汚れが目立たない色のものが多かった。



蚊帳を部屋につる。



たけごうり  
竹行李

行李は、長方形の箱形に編んだ入れ物で、衣類や身の回りのものを入れて蓋をし、しまったり運んだりするために使った。旅行や下宿の際に、荷物をまとめて運ぶときには、蓋が開かないように紐でしっかりと結んだ。大きさは大小様々あり、小さなものは弁当箱や裁縫箱としても使った。

竹行李は、竹を細く割って裂いた竹ヒゴを網代編みに編んだもので、縁は竹ヒゴで巻きつけて丈夫にした。



はこまくら  
箱枕

台形をした木製の木枕の上に、小さな括枕を紐で結びつけて使った。蒲団の外に置いて首を載せるため高さがあり、結った日本髪をくずさずに寝るために用いた。底が船底のように円くなっており、体の動きを柔軟に受け止めた。

括枕は、布の袋の中に蕎麦殻・綿・小豆・粳穀などを入れて、筒形になった両端をくくり留めて作り、その上に枕紙という和紙をかぶせて使った。箱枕に使う括枕は、小さいので小枕とも呼ばれた。日本髪が結われなくなると、括枕だけを使って寝るようになった。

●湯たんぼ



陶製湯たんぼ

ブリキ製湯たんぼ

湯たんぼは、亀の甲羅や半円筒などの形が多かった。亀の甲羅形のもの、熱を外に伝える面積が広がるように表面が波形に作られていた。熱湯の注ぎ口は、湯が冷めないように小さく作られた。

湯たんぼの材質には、ブリキ・陶器・銅などが使われた。陶製のものは、湯が冷めにくいと重くて割れやすく、ブリキ製・銅製など金属製のものは、軽くて割れないが、熱の伝わりが速いためやけどをしやすく湯が冷めやすかった。

また、竈や火鉢などに入れて熱した石を紙と布で包み、湯たんぼの代わりに使うこともあった。

## (7) 明かりの道具ほか

### ●明かりのいろいろ



大正時代末期には電気が普及し始めていたが、電灯のあった家でも十分に使えず、石油ランプなどの様々な照明器具を併用していた。電灯は明るくて汚れず火事の心配もないので、石油ランプよりも便利だった。天井につるす際には、笠を掛ける。平たい笠に白熱電球の光を反射させて、下の方をより明るくした。

石油ランプは、火の周囲を覆うガラス製の火屋を上げて、油壺に入れた石油（灯油）に浸してある灯芯に火をつけ、空気を入れる口金に火屋をはめて使った。灯芯の長さは、油壺と口金の間にあるネジを回して調節した。火屋は煤で汚れやすかったので、毎日の掃除が欠かせず、細い火屋に手が入る子供の役目だった。

石油ランプには、床に置いて周囲を照らせるように台のついたおき置ランプ、平たい笠のついた吊ランプ、壁に掛ける壁掛ランプなどの種類があり、明治時代に普及した。

行灯や秉燭などは、菜種などの植物から絞り取った種油を火皿に入れ、種油に灯芯を浸して火をつけて使った。行灯は、風が吹いても火が消えたり火事になつたりしないように、火皿の周りを木枠に和紙を貼った火袋で覆い、火袋の一方向を開けて火をつけたり種油を足したりした。部屋に置いて使う行灯には、四角形・六角形・八角形など角形の角行灯、丸形の丸行灯があった。角行灯の一種である有明行灯は、通常の明かりを採るときには火袋を外蓋の上に載せ、寝室の枕元に置いて明るさを落とすときには、満月や三日月形の窓がくり抜かれた外蓋を火袋にかぶせて使った。

秉燭は、中央に灯芯を立てる突起が付き、傾けても種油がこぼれず、種油が減ると自然に火が消えるので便利だった。燭台は、台の上につけた針に蠟燭を立てて使った。持ち手つきの手燭もあった。



ありあけあんどん  
有明行灯の火袋に外蓋をかぶせる。

## ●火をつける道具



マッチは、軸木の先端の薬を箱の側面に塗られた薬にこすりつけて発火させる道具で、明治時代半ばに普及した。大きな箱に大量に入った徳用マッチや、小さな箱に入った商店・飲食店の宣伝用マッチなどがあった。

マッチが普及する以前には、火打石と火打金（火打鎌）を打ち合わせて火花を発火させ、火花を火口に落として火種とし、火種を付木につけて炎としたので、大変な手間がかかった。火打石・火打金・火口・付木は、すぐに取り出すことができるように、火打箱にまとめて入れておいた。

火打石は、石英・水晶などの硬い石を用い、火打金は、火打石に打ちつける鉄片を木片に差し込んで作った。火口は、ガマの穂や綿などの火のつきやすい植物を炭化させ、火薬を加えて作った。付木は、薄く削ったヒノキ・スギ・マツなどの先端に、火がつきやすいようにと溶かした硫黄を塗って作り、火口の火種の他に、囲炉裏・竈・火鉢などから火を移すときにも使った。

## ●髪飾りと携行品



女性の日本髪をとかして整えたり飾ったりする時には、櫛・簪・筭などを使った。

櫛には、髪をとかして整える仕上櫛や毛筋立などのほか、結った髪を押さえて髪飾りにもなる挿櫛（飾櫛）があった。

毛筋立は、小さな櫛に長い柄がつ

いたもので、髪を結った後に髪型や毛筋を整えるときに使った。木製の櫛には、堅さとしなやかさを併せ持ち静電気を起こさないツゲが多く用いられた。挿櫛には華やかな装飾が施され、木製の櫛に漆を塗ったもののほか、鼈甲・象牙などで作られたものもあった。櫛を作る際は、1本1本の歯を削り出して磨き上げるので、手間がかかった。

簪と筭は、結った髪に挿す華やかな髪飾りで、金・銀・鼈甲・象牙などの材質が用いられた。

また、外出時の携行品としては、革や布で作った財布や、刻み煙草を入れる煙草入れと煙管入れがあった。煙草入れと煙管入れは対であり、2つを結ぶ紐につけた根付を帯に挟み、腰に提げて携帯した。