

洗濯

このコーナーは、洗濯のうつりかわりを体験できます。洗濯板とたらいは実際に水を使って洗うことができます。また、絞り付洗濯機ではハンカチを絞ってみましょう。

洗濯板・たらい【盥】



昔は大きなたらいと洗濯板を使って、1枚ずつ洗濯物を洗っていました。洗濯板は木製で、ギザギザの溝がついています。洗濯物に石けんをつけて、洗濯板でこするようにして汚れを落としました。すべて手作業ですので、家族全員の服を洗うのは大変な仕事でした。電気洗濯機に広く変わったのは、今から60年前のことです。

電気洗濯機



電気洗濯機は今からおよそ85年前に国産製造が始まりました。その頃の洗濯機には、手回しのローラーがついていました。このローラーの間に洗った服をはさみ、ハンドルを回して水を絞ったのです。手でやるよりもしっかりと絞れ、とても便利でした。

今では、洗い・すすぎ・脱水とすべて洗濯機がやってくれます。電気洗濯機が広まって、お母さんの家事がとても楽になりました。

台所

このコーナーは、昔の台所と土間が再現してあります。本当の台所はもっとせまく、この半分ほどしかありませんでした。ここでは大勢の方に上がってもらえるよう、広めに再現してあります。

かまど（くど）



昔は、かまどを使って、ご飯を炊いたり、お湯を沸かしたり、調理をしました。体験室のかまどは鍋や釜を乗せるところが2つあり、下から火をたいて物を煮炊きします。燃料には、薪やワラなどを使用しました。電気製品やガスの普及により、かまどを使うことはなくなりました。

かま【釜】



釜は、かまどでご飯を炊くときなどに使う調理道具です。底が丸くなっており、かまどに置いたときにまんべんなくお米に熱が伝わるようになっています。また木でできた蓋は、ご飯が沸騰して蒸気でずれないように、ずっしり重くできています。ご飯を炊くときは、途中で火を強くしたり、弱くしたりしなければならず、上手に炊き上げるには経験とコツが必要でした。

今から60年前頃になると、スイッチを入れるだけでだれでも上手にご飯が炊くことができる電気炊飯器が普及しました。それにより、釜を使うことはなくなりました。

しちりん【七輪】



しちりんは、中に火のついた炭を入れて、物を煮たり焼いたりするのに使いました。かまどと違って持ち運ぶことができるので、煙のたくさん出る魚を外で焼いたりするのに便利でした。ガスコンロや電気コンロが広まると、家庭ではあまり使われなくなりましたが、現在でも焼き肉店などで見ることができます。

すりこぎ・すり鉢



すり鉢ぼちは、内側に細かい溝が刻まれています。その中にゴマなどを入れ、すりこぎを使ってすりつぶしました。ゴマやとろろ芋をするのはもちろん、昔の味噌は原料の大豆や米の粒が残っており、その粒をすりつぶすためにもすり鉢とすりこぎは必需品でした。

流し



写真は、水道がなかった頃の流しを再現したものです。この頃は土間に流し場があり、ここでお茶碗や鍋を洗いました。石でできた流しは、その隅に水が落ちるように穴が開けてあり、4本の脚の台に置きます。水道が広まってからは、流しも板の間に置くようになりました。その頃には、板の間の流しで再現しているように、全体にタイルが貼った流しが使われました。

はいちょう【蠅帳】



食べ物にハエや虫が付くのを防ぐために、このはいちょうを使用しました。風通しをよくして腐らないように戸棚のまわりは網でできています。この中に調理した食品や食べ残しを入れておきました。今でも使っている家があります。

※同じ役割のほろがやは、「夏の居間」コーナーにあります。

氷の冷蔵庫



木製の冷蔵庫で、電気ではなく氷で物を冷やしました。上の段に氷を置き、下の段に食べ物を入れます。すると、氷の冷たい空気が下の段に降りて、中は10℃ほどになります。夏にはリヤカーをひいた氷屋さんが家にやってきて、大きなのこぎりで氷を四角く切って売ってくれました。氷冷蔵庫はお金持ちや商売屋さんしか持っていなかったといえます。一般家庭に冷蔵庫が入ったのは、60年ほど前の電気冷蔵庫が普及した後のことです。

米びつ【米櫃】



この箱の中にお米を入れて保管しておきます。ご飯を炊くときに必要な分だけ、杓ますなどを使って取り出しました。「米びつ」といいますが、米以外にも雑穀などいろいろな食べ物をしまっておくにも使われました。木でできた方が古く、密閉性を考えて厚い板で作られていましたが、それでもネズミに箱をかじられることもありました。そのため、のちにはブリキでも作られ、ネズミにかじられないものになりました。

さおばかり【竿秤】



重さをはかる道具です。皿の上に重さをはかりたい物に乗せます。そして竿におもりをぶら下げ、おもりと皿のつり合いがとれるところを探します。つり合いがとれたら、おもりのひもがあるところの目盛りを読んで、物の重さをはかります。

夏の居間

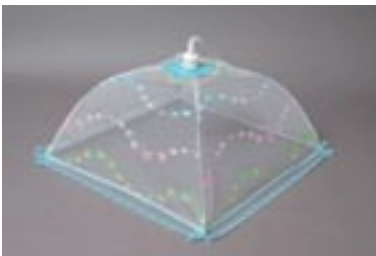
このコーナーは、昔の夏の居間を再現しています。蚊帳やほろがやなど、暑い夏の季節に合わせて使われた道具をさがしながら、昔のくらしを体験しましょう。

ちゃぶ台



ちゃぶ台は、食事をするときに使います。それまでは“箱膳（はこぜん）”など、一人一人が一つずつ膳を使っていましたが、このちゃぶ台により家族全員が囲んで食事をするようになりました。ちゃぶ台は、使わないときは脚を折りたたんで部屋の隅に置いておくことができ、部屋を広く使うことができます。

ほろがや



食べ物にハエや虫が付くのを防ぐために、このほろがやをかぶせました。傘のような折りたたみ式で、食べ物が腐らないように織り目の荒い布で風通しをよくしています。今でも使っている家があります。

※同じ役割のはいちょうは、「台所」コーナーにあります。

めしびつ【飯櫃】



めしびつは、釜で炊きあげたご飯を移して、保温・保管しておく道具です。めしびつへご飯を移すのは、すすだらけの熱い釜をそのまま食卓へ運ぶのはためらわれたからです。また、めしびつは木でできているため、移されたご飯は、蒸れてベタベタになることはなく、木の香りもついて、おいしく食べることができたといえます。

※釜は「台所と土間」コーナーにあります。

テレビ



テレビ放送が始まったのは、今から60年ほど前のことです。最初のテレビは白黒放送でしたが、数年後にはカラーテレビ放送が始まりました。今のテレビと比べると画面が小さく厚みがあり、全体が木でできており、4本の細い脚がついています。チャンネルを変えるときは、回転式のつまみを回しました。

流し



写真は、水道がなかった頃の流しを再現したものです。この頃は土間に流し場があり、ここでお茶碗や鍋を洗いました。石でできた流しは、その隅に水が落ちるように穴が開けてあり、4本の脚の台に置きます。水道が広まってからは、流しも板の間に置くようになりました。その頃には、板の間の流しで再現しているように、全体にタイルが貼った流しが使われました。

はいちょう【蠅帳】



食べ物にハエや虫が付くのを防ぐために、このはいちょうを使用しました。風通しをよくして腐らないように戸棚のまわりは網でできています。この中に調理した食品や食べ残しを入れておきました。今でも使っている家があります。

※同じ役割のほろがやは、「夏の居間」コーナーにあります。

氷の冷蔵庫



木製の冷蔵庫で、電気ではなく氷で物を冷やしました。上の段に氷を置き、下の段に食べ物を入れます。すると、氷の冷たい空気が下の段に降りて、中は10℃ほどになります。夏にはリヤカーをひいた氷屋さんが家にやってきて、大きなのこぎりで氷を四角く切って売ってくれました。氷冷蔵庫はお金持ちや商売屋さんしか持っていなかったといえます。一般家庭に冷蔵庫が入ったのは、60年ほど前の電気冷蔵庫が普及した後のことです。

米びつ【米櫃】



この箱の中にお米を入れて保管しておきます。ご飯を炊くときに必要な分だけ、杓ますなどを使って取り出しました。「米びつ」といいますが、米以外にも雑穀などいろいろな食べ物をしまっておくのにも使われました。木でできた方が古く、密閉性を考えて厚い板で作られていましたが、それでもネズミに箱をかじられることもありました。そのため、のちにはブリキでも作られ、ネズミにかじられないものになりました。

さおばかり【竿秤】



重さをはかる道具です。皿の上に重さをはかりたい物を乗せます。そして竿におもりをぶら下げ、おもりと皿のつり合いがとれるところを探します。つり合いがとれたら、おもりのひもがあるところの目盛りを読んで、物の重さをはかります。

冬の居間

このコーナーは、昔の冬の居間を再現しています。こたつや火鉢など、寒い冬の季節に合わせて使われた道具をさがしながら、昔のくらしを体験しましょう。

ちゃぶ台



ちゃぶ台は、食事をするときに使います。それまでは“箱膳（はこぜん）”など、一人一人が一つずつ膳を使っていましたが、このちゃぶ台により家族全員が囲んで食事をするようになりました。ちゃぶ台は、使わないときは脚を折りたたんで部屋の隅に置いておくことができ、部屋を広く使うことができます。

めしびつ・めしびつ入れ【飯櫃・飯櫃入れ】



めしびつは、釜で炊きあげたご飯を移して、保温・保管しておく道具です。めしびつへご飯を移すのは、すすだらけの熱い釜をそのまま食卓へ運ぶのはためらわれたからです。また、めしびつは木でできているため、移されたご飯は、蒸れてベタベタになることはなく、木の香りもついて、おいしく食べることができたといえます。

しかし寒い冬には、すぐ冷めてしまいます。そのため、ワラで編んだめしびつ入れに入れて冷めにくくしました。

※釜は「台所と土間」コーナーにあります。

ラジオ



日本でラジオ放送が始まったのは、今から約90年前です。当時は新聞や雑誌とちがって、事件が起こるとすぐに、遠くの場所までニュースを流せる、画期的な道具でした。そのためテレビが登場する前には、ラジオを家族全員で聴いて過ごしたといえます。歌番組やドラマもラジオでやっていました。

やぐらこたつ【檜炬燵】



足を温める暖房道具です。木の枠の中には、小さな火鉢（火入れ）を置き、火のついた炭を入れておきます。上から布団を掛け、中に足を入れて温まりました。戦後、電気ストーブに変わりました。

置きごたつ【置き炬燵】



やぐらごたつと同じで、足を温める暖房道具です。外側が焼き物で作られています。中の火入れ皿に火のついた炭を入れます。置きごたつのでっぺんに両足を乗せて足を温まったりしました。

今ではさびない丈夫な金属のステンレスとなっています。

ひばち【火鉢】



部屋や体を暖めるための道具です。中に灰を入れ、火のついた炭ごどくを入れました。この上に五徳を置いてお湯をわかしたり、網を置いて餅を焼くこともありました。戦後にストーブが広まるまでは、どこの家にもありました。

ひのし【火熨斗】・炭火アイロン



ひのしは炭火の熱で布地のしわを伸ばす道具です。金属の皿の中に炭火を入れ、底の平らな面を、アイロンのように布に当て、しわを伸ばしました。

洋服が広まると、そのしわ伸ばしに適した形の炭火アイロンが広まりました。見た目は、今のアイロンと似ていますが、ひのしと同じ炭火を使い、中の火が消えないよう、空気抜きの穴や煙突がつけられています。

電気アイロンが広まったのは、他の家電品より早く100年くらい前でした。電気アイロンが登場して、ひのしも炭火アイロンも使われなくなりました。

湯たんぼ



寝床に入れて、足や体を温める保温道具です。中に熱いお湯を注いで栓をし、やけどをしないように布や袋で包みます。あらかじめ布団の足元に入れておくと、寒い夜でも温かく寝ることができました。朝起きた頃には中のお湯はぬるま湯になっているので、そのお湯を使って、寒い朝に顔を洗うこともありました。

自然の温かさがよい湯たんぼは、現在でもさまざまな形の物が売られています。

足踏みミシン



90年ほど前から洋服の機能性が認められ、日常生活でも着用するようになりました。戦後(60年前ごろ)家庭で洋服を作る人が増え、ミシンの需要も増えていきました。結婚するときは、嫁入り道具として欠かせない道具になっていきました。今のように電動ではなく、足でペダルを踏んで動かしました。まわすと大きな音がして、操作する人によって音やリズムがちがっていて、近所でだれがミシンを使っているか、音でわかったといいます。