

資料紹介

テーマ展「おうちのどうぐ。」より

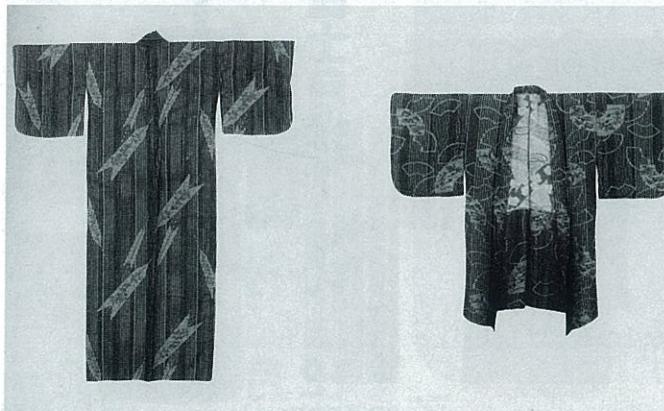
一杉 実（当館学芸員）

はじめに

博物館には、市民の皆様よりご寄贈いただいた日々の暮らしで使われていた道具が数多く収蔵されています。テーマ展「おうちのどうぐ。」は、それらの道具たちを生活の場面ごとに紹介し、生活用具と日常生活の変化のようすを感じ取っていただくことを目的としています。ここでは展示資料の一部をコーナーごとに掲載いたします。

みにつける・よそおう

現在のように安価な既製服がなかった時代、家族の衣類を作るのは一家の主婦の仕事で、家で機を織って仕立てていました。仕事着や普段着は購入した木綿糸から作りましたが、娘の嫁入り支度など特別な着物は、母親がカイコの繭から糸を紡ぎ、織り、仕立てることもあり、こうした着物はウチオリとよばれました。



ウチオリの着物と羽織

明治からはじまった学校教育には裁縫の授業が取り入れられていましたが、女性はそれ以外にも縫い物の師匠へ通って技術を身につけたようです。また、経済的に余裕があれば裁縫専門の学校に通いました。裁縫学校は明治から大正にかけて各地に創設されています。第二次世界大戦後は洋服の普及とともに洋裁技術を学ぼうとする人が増え、洋裁学校が急増しました。

和裁から洋裁へ、手縫いからミシン縫いへと変化し

ながらも、家族の普段着や小物を家で作ることは続いているますが、昭和50年代に入った頃から安価な既製服を手軽に買えるようになり、家ですべてを仕立てる機会は少なくなりました。

しかし、近年では大量生産の既製服を素材としてとらえ、自らの手でより自分らしく個性的に仕上げることが流行するなど、家での針仕事の伝統は姿を変えながら続いているといえるのではないでしょうか。



大芝裁縫女学校授業風景（昭和10年代）

たべる だいどころ

材料を洗い、切り、煮炊きして食事を整える場所が台所です。現在の台所では流し・調理台・コンロの三つは屋内にあり、立ったまま使えるように工夫されています。この形が全国に定着したのは戦後、上下水道・ガスなどが整備されてからのことです。ステンレス製の流し台を中心としたダイニングキッチン方式が現れるのは、都市部でも昭和30年代に入ってからのことになります。

水道などが整備される前は、食材や食器は屋外の水場で洗い、台所の木製の流しで調理していました。飲み水なども外から汲んで運び入れなくてはなりません。薪を使って煮炊きするカマドには煙突がありません。ガスも水道も無い環境では、食事を作ることも重労働だったのです。また、屋内の流しからの排水はそのまま屋外に流し出すだけのため、あまり衛生的ではありませんでした。現在あるような台所の形は、明治以来行われてきた生活改善運動や社会基盤整備の結果であ

るともいえます。最近では食育の考え方から、家族全員で調理することで食事の大切さを学んだり、刃物や火の危険を知る場所として台所をとらえることも多くなっています。

すまい①あかり



豆ランプ（高さ15cmほどの装飾性の強いランプ）

屋内のあかりは、植物を直接燃やすものと油や蠟ろうを使うものに大きく分けることができます。

人々が最初に使ったあかりは焚き火・かがり火であったようです。やがて屋外のあかりとして松明たいまつが生まれ、屋内用としては器に油を入れて燃やしたり、松の根の油の多い部分（ヒデ）を台の上で燃やしてあかりとするようになりましたと考えられています。

油を使うあかりの代表的なものには、皿に油を入れ、芯を立てて使う灯明皿とうみょうざらがあります。灯明皿を台に載せたものが灯台で、木を三本組み合わせた結灯台ゆいとうだいがもっとも古い形とされています。灯明皿に棒を付け、紙を張り巡らせて風除けとしたものが行灯あんじんです。

日本には、ミツバチの巣から獲れる蠟ろうから作った蜜ろうそくが伝わりました。後に松の樹液から作る松脂ろうそくや、ハゼやウルシの実から作る木蠟とイグサの芯を使う和ろうそくが作られるようになります。ろうそくは灯明皿などより明るいのですが、油にくらべると高価なものでしたので、明治に入ってパラフィンから作る西洋ろうそくが普及するまでは特別な機会にしか使われませんでした。

開国とともに日本にもたらされたランプの明るさは「畳の目が数えられる」と驚きをもってむかえられました。ランプは文明開化の波に乗り、明治20年代には全国に行き渡ります。明治30年代に入ると都市部

からあかりは電灯にかわっていきます。富士市に本格的に電灯が普及するのは明治40年代からでした。

夜でも真昼のように屋内外を照らすことができる電灯の登場により、工場の夜間操業が可能になるなど産業のあり方が変化し、人々の生活も大きく変化していくことになります。

すまい②いこう ちゃのま

「お茶の間での家族団らん」というと、こまごまとした物が収められた茶だんすのある和室で、家族全員が一つのちゃぶ台を囲む、というイメージが思い浮かびます。茶だんすは明治末から大正時代にかけてひろまり、ちゃぶ台が全国に普及したのは昭和に入ってからのことです。

本来、茶道の道具をいれて持ち運ぶ箱のことを「箪笥」と呼びました。これに茶室用の道具棚や座敷の飾棚の機能が加わりながら次第に庶民化し、日常の様々な小物やお茶とお茶うけなどを入れておく「お茶の間ポケット」といえる形に変化したものが現在知られる茶だんすです。

明治時代の中ごろまでは、家族であっても一人ずつ膳・箱膳で食事をしており、全員で一つの食卓を囲むということはありませんでした。一つのちゃぶ台で家族全員が食事をするようになったのは、明治に入り料理の種類が増えたことや、都市化の広がりがあったことのほかにも、四民平等が唱えられ、身分制度が変化したことでも原因の一つではないかと考えられています。

おわりに

この展示会をご覧いただき、展示されている「おうちのどうぐ。」たちが各家庭で実際に使われていた頃の家庭生活や社会の様子、現在身の回りにある道具たちが家に初めてやってきた頃のこと、パソコンや携帯電話などの道具との付き合いのかた等をご家族で話し合われてみてはいかがでしょうか。