

令和 6 年秋季企画展

作って食べる むかしの道具

令和 6 年 10 月 19 日(土)~7 年 1 月 13 日(祝)



富士見市立難波田城資料館

はじめに

わたしたちは、毎日ごはんを食べます。今は、調理（料理）されたものを店で買って食べることも珍しくありませんが、昔は、ほぼすべての食べ物を自宅で作って（調理して）いました。なぜなら、富士見市の辺りは昭和 40 年（1965）頃まで農村で、近くには外食をする店がなかったからです。

富士見市域（今の富士見市の範囲）の飲食店は、昭和 35 年（1960）には 5軒でしたが、昭和 51 年（1976）には 219 軒までに増えました。増えた背景には、昭和 30 年代（1955～1964）に急増した転入世帯のほとんどが、東京の会社などで働くサラリーマン世帯だったことが挙げられます。帰宅時間が遅く、料理をする時間がない人も多かったことでしょう。「作ること」と「食べること」の社会的分業が進んだといえます。

今回の企画展では、「作ること」と「食べること」が自宅で毎日おこなわれていた、約 100 年前～50 年前の時代の道具を中心に紹介します。令和 7 年（2025）は昭和時代が始まってから 100 年目にあたります。この 100 年で生活様式は大きく変化しました。道具の移り変わりから、わたしたちの身近な歴史を振り返る機会としていただければ幸いです。

もくじ

1. ごはんはカマドで炊いていた～火をあつかう道具と技～
2. 電気冷蔵庫はなかった～保存する道具と知恵～
3. テーブルとイスは使わなかった～箱膳・テーブル・ちゃぶ台～
4. 鶴瀬団地のキッチン～あこがれの台所～
5. 茶わんの謎～ごはんを食べるのに、なぜ「茶碗」というの？～

例 言

- ・掲載した図版のうち、所蔵者名を記していない資料や写真は当館所蔵です。
- ・本企画展に際し、実物や写真など貴重な資料をご提供いただいた皆様に厚く御礼申し上げます。
- ・本企画展の企画・構成・本書の執筆は当館館長兼学芸員駒木敦子が担当し、他職員全員が補佐しました。なお、「5. 茶わんの謎」の原稿は学芸員佐藤一也が執筆しました。また、ポスター・看板・パンフレット表紙のデザインは菊池幸恵が担当しました。
- ・今回の企画展では、当館のボランティア“市民学芸員”に募り、8名の方が「企画展サポート」として企画・準備の段階から展示パネルと資料の搬入作業まで関わりました。孤独かつ煮詰まる作業になりがちの構想期間に、市民目線のご意見をいただけたことはたいへん有意義でした。厚く御礼申し上げます。

1. ごはんは力マドで炊いていた～火をあつかう道具と技～

みなさんのお家では、お米のご飯をどのように炊いていますか？
電気炊飯器（電気釜）かガス炊飯器（ガス釜）で炊いている家が多い
と思います。どちらも米と水の分量をまちがえなければ、スイッチひとつでおいしいご飯を炊くことができます。

ご飯が炊けると自動でスイッチが切れる、国産の自動式電気釜が
発売されたのは、昭和30年（1955）でした。現在の富士見市域に電
気が通じ始めたのは大正時代の終わり（1924年頃）でしたが、電気
釜などの家電製品が広く使われるようになったのは、1960年代（昭
和35～44年）でした。この時期は農家が家を建て替え、台所を改造
した家も多かったのです。

それまでは土間にある力マド（竈）で薪を燃し、羽釜を使ってご飯
を炊いていました。ご飯を上手に炊くためには、火加減が大切ですが、
火の強さを調節することは簡単ではありませんでした。強火にする
ときには新たな薪をくべ、火吹き竹で空気を送り込みます。弱火にす
るときは、燃えている薪を火バサミでつかみ、力マドの外に出します。
炊飯（飯炊き）はおもに女性の仕事でしたが、長時間しゃがんだ姿勢
で煙を浴びる、つらい仕事でもありました。



力マドでのご飯炊き（左）と炉での調理（右）／個人提供
1970年頃、上南畠地区で撮影。家を新築する前に撮影したもの。

◆◆どんな食事だったのだろう?◆◆

【ご飯は白米100%ではなかった】

カマドでご飯を炊いていたころ、主食であるご飯は米と麦を混ぜたものが一般的でした。麦は大麦で、昭和の初め（1930年頃）まではひき割り麦、その後は押し麦に変わりました。米と麦の割合は、立地や年代、家の経済状況で異なりましたが、2:8か3:7が一般的でした。5:5でも経済状況が良い家でした。麦の割合が大きいとボソボソした食感でした。

さらに第二次世界大戦の末期、昭和20年（1945）頃は、2:8の麦飯にジャガイモ・ニンジン・ゴボウなどを炊き込んで量を増やしました。稲作農家は、米をお上に供出（政府に半強制的に売り渡されること）しなければならなかったので、100%白米のご飯はなかなか食べられなかったのです。

【オカズは野菜中心だった】

肉や魚のオカズは年に数回ほどでふだんは食べず、野菜中心のオカズに味噌汁と漬け物、なめ味噌などを食べました。昼食と夕食には大皿に盛ったオカズ（キンピラゴボウ、玉ねぎの油味噌、イモの煮つ転がしなど）もありました。

農家の人は毎日が肉体労働だったので、オカズよりもご飯をたくさん食べる、高カロリーな食事でした。さらに、田植えや稻刈りなど激しい労働をするときには、昼食にニシンやマス、サケなどの魚を焼いたり、卵焼きを作ることもありましたが、ふだんのおかずでは動物性タンパク質がほとんど含まれませんでした。その代わり、植物性タンパク質が豊富な味噌や大豆を使ったオカズを食べました。野菜は季節ごとに採れるものを中心に食べるので、同じ種類に偏った“ばかり食”でした。

このような食事内容は、昭和30年（1955）頃からさかんになった生活改善運動で少しづつ変わりました。



エビス講

2007年1月20日、東大久保地区で撮影。エビス様と大黒様を特別に飾る。昔は、白米のご飯と魚が食べられる特別な日だった。

◆◆カマドやイロリ調理の火加減は？◆◆

カマド調理に使った燃料は薪（手ごろなサイズに切り割りした木材）や藁（稻や麦の茎と葉）でした。火を付けるときには、薪の積み方に工夫が必要です。そして、杉の葉や小枝などの焚き付けに火をつけ、火吹き竹で焚き口から空気を送り込みます。強火にするためには薪の本数を増やし、さらに空気を送り込むことが必要です。弱火にするときは、薪を焚き口の外に引っ張り出しました。

イロリ調理の燃料はおもに薪でした。カマドのように土や石で火が覆われていないため、あまり炎を大きくできません。移り火からの火事を防ぐためです。イロリでの強火・弱火の調節は、自在鉤の鉄の棒の長さを変えることで、鉤に吊るした鉄鍋や鉄瓶の底に当たる炎の量を変えました。



イロリの自在鉤に鉄鍋
(旧金子家住宅)

◆◆どうしてカマドやイロリは使われなくなったの？◆◆

カマドやイロリを使う昔ながらの生活が変わったのは、一言で言えば、多くの日本人が「もっと楽な方法で料理をしたい」「イギリスやアメリカの人たちのように、もっと栄養のある食事をしたい」と思うようになったからです。

長い歴史の中で、日本人は少しづつ外国の技術や文化を取り入れて、生活を変えてきましたが、明治時代以降では次の2つが大きな出来事でした。①明治時代に始まる「文明開化」と②1960年代以降の「高度経済成長」です。

①文明開化とは、明治政府が国を強くするために産業技術や社会制度、学問、思想、生活様式などあらゆる分野で西洋文明（ヨーロッパやアメリカの文化）を取り入れ、近代化していった動きです。大都市では、日本古来の建物・着物・料理に替わり、洋風建築や洋装（洋服、靴、帽子など）、西洋料理（パン、牛乳、牛肉など）が広まりました。そして、カマドやイロリを使う生活を「古く、劣ったもの」と考える人が増えていきました。

②ここで言う高度経済成長とは、日本で1955年から1973年（昭和30～48年）の約20年間にわたり国民総生産（GNP）が平均で10%前後の成長率が続いたことを指します。この時期に多くの人びとの収入が増えたので、家を建て替え、電気冷蔵庫や電気炊飯器を買う人も増えました。カマドやイロリを使う「古い」生活を止めるための資金が手に入ったのです。

◆◆生活改善運動では、どんなことをしたの？◆◆

昭和 20 年（1945）、日本は第 2 次世界大戦で敗戦し、連合国軍に占領されました。そして、連合国軍総司令部（GHQ）のさまざまな占領政策で「農村の近代化」が指導されるようになりました。生活改善運動はその一つです。

富士見市域では、昭和 30 年（1955）頃からさかんになりました。婦人会のメンバーが中心となり、生活改善クラブを作り、生活の実態調査をおこなったうえで、衣食住に関わる課題を解決する活動を実践しました。

水谷地区では昭和 29 年に婦人会が発足し、翌年に水子生活改善クラブが活動を開始しました。台所改善をめざした貯金、料理講習会、肉や油の共同購入などをおこないました。値段が高い食材は共同購入することで安く手に入りました。また、農繁期 10 日間の共同炊事では、このために貯金を積み立て、農家ではない家の会員が 12 軒 80 人分の食事を作りました。この活動がきっかけとなり、鰯のフライ、鯨の角煮、コロッケ、カレーライスなど食事の洋食化が進みました。また、自家水道をひいたり、カマドや流しを使いややすくした台所改善ともあいまって食の近代化が進みました。箱膳も衛生的でないという理由や主屋の改築で収納場所が狭くなつたという理由から使われなくなりました。

南畠地区では、昭和 31 年に最初の生活改善クラブ、修徳改善クラブが発足しました。カマドや台所の改善をめざしての「玉子貯金」を始めました。これは、「毎日卵 1 個ずつ、ひと月 30 個分の代金にあたる 300 円を貯金しよう」というものでした。毎月 1 回集まり、生活改良普及員の指導を受け、野菜苗の共同購入や農繁期には主婦の手間を省きつつ、栄養のある食品を食べようということで共同購入をおこないました。こうして、それぞれの家庭でも肉類を使った料理を作るようになりました。



農繁期の共同炊事（左）と台所改修の様子を見る生活改良普及員／個人提供

市内水谷、昭和 32 年撮影。

2. 電気冷蔵庫はなかった～保存する道具と知恵～

富士見市で家電製品が広く使われるようになったのは、1960年代（昭和35～44年）で、電気冷蔵庫も同じ頃に普及しました。それ以前には氷冷蔵庫がありました。農家ではほとんど使われなかつたようです。当館で収蔵する唯一の氷冷蔵庫は、旧金子家住宅に展示していますが、鶴瀬駅近くの非農家の家で使われていました。

この辺りの農家では、今から60年くらい前まで冷蔵庫がなかつたわけですが、食べ物はどのように保存していたのでしょうか？

米や麦は、玄米や玄麦で保存し、精白をして食べましたが、食べる直前のものは米ビツに入れ、陽の当らない台所に置きました。収穫した野菜やイモなどは畠の隅に保管する場所を決め、土の中（アナグラ、ムロ）に保存しました。また、長い期間食べられるように保存食（味噌、漬け物、乾燥野菜など）を作り、オケや力メに保存しました。

暑い夏にスイカなどを冷やして食べたいときには、縄を付けた竹力ゴに載せ、吊るし、井戸の中の水につけておきました。また、炊いたご飯が腐らないように工夫されたフタ付きのオハチ（竹製品）なども利用しました。

また、水は井戸から汲み、てんびんオケで運んで水ガメに入れておきました。飲み水や料理に使うときには、ヒシャクでくいいました。町営水道は昭和40年（1965）に給水が始まりました。



氷冷蔵庫



味噌桶

水ガメと柄杓

※難波田城公園内旧金子家住宅に展示中

3. テーブルとイスは使わなかつた～箱膳・テーブル・ちゃぶ台～

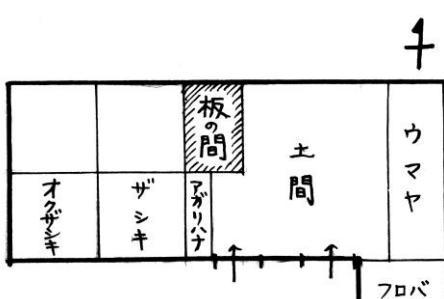
みんなさんの家の食卓は、イスに座って食べるダイニングテーブルでしょうか？ それとも床に座って食べる座卓でしょうか？

富士見市の農家では昭和40年（1965）頃まで箱膳が使われていました。箱膳は食器の収納箱と台を兼ねたもので、飯茶碗・汁椀・小皿・湯飲み茶碗・箸などが一揃いになったものです。今でも茶碗や箸は自分専用のものを使う家が多いと思いますが、箱膳も自分専用のものを使いました。家族一人一人が自分の箱膳の前に座り、裏返したフタに食器を並べて使いました。席順も決まっていました。

テーブルは、ある農家では昭和30年（1955）頃から土間に置いて使い始めました。また、難波田城公園の旧金子家住宅の土間にあるテーブルは金子さんが昭和10年（1935）に購入し、使っていたものです。箱膳とテーブルは併用していた時代があったようです。

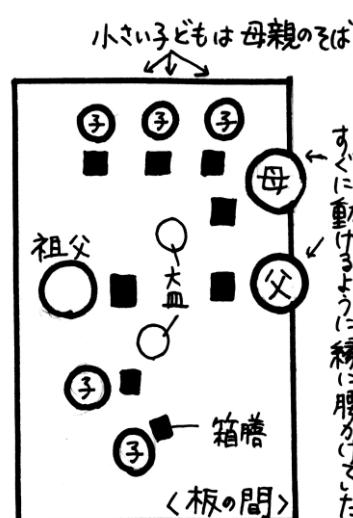
ちゃぶ台は、テレビドラマやアニメなどで昭和時代前半（1925～1965年頃）の一家団欒の食事風景に描かれることが多いので、日本古来の物と思う人もいるかもしれませんが、そうではありません。江戸時代に中国料理が日本化された卓袱料理を食べるための卓袱台を、明治時代に日本の住宅事情に合わせて改良したものだといわれています。それまでの日本では、西洋のテーブルのように一つの食卓を複数人で囲んで食事をする習慣はありませんでした。

ちゃぶ台は都市部の労働者階級を中心に使われ始め、その後、農村部まで普及し始めたのは昭和初期でした。すべての家で食卓として使われていたわけではありませんでした。



昭和10年代のAさん家の間取りと
食事の座順（聞き取りから描画）

間取り



食事の座順

つるせ だんち
4. 鶴瀬団地のキッチン～あこがれの台所～

東京が戦災から復興し、経済成長が進むと、東京への人口集中も進みました。東京で働く人びとのために住宅建設の波が郊外に広がり、富士見村（現・富士見市）にもその波が届きました。

政府が昭和30年（1955）に設立した日本住宅公団（現・UR都市機構）は、鶴瀬駅西北側の山林を開発し、昭和32年（1957）に「鶴瀬団地」（228戸。賃貸）、昭和37年（1962）に「鶴瀬第二団地」（1057戸。賃貸）の入居を開始しました。

昭和32年といえば、ちょうど富士見市域の農村部で生活改善運動が始まったころです。鉄筋コンクリート造りで、ガス・水道は完備され、水洗トイレと内風呂があり、流し台などを備えた台所がある住宅に、都会勤めの若い世代がまとまって転入してきた出来事は、農村の中に別世界が現われたように受け止められました。



日本住宅公団鶴瀬第二団地

1962年頃撮影

5. 茶わんの謎～ごはんを食べるのに、なぜ「茶碗」というの？～

私たちの食卓には西洋料理が増えましたが、まだまだ茶碗の出番は多く、主食の米（ご飯）を食べる器として重宝しています。日本人にとって、茶碗はアイデンティティーの一つとも言えるかもしれません。

さて、現代の「茶碗」は、ご飯を食べる「飯碗」として使われていますが、それではなぜ「茶碗」と言うのでしょうか？ それは、元々お茶を楽しむ器であったことに由来します。

茶碗は、粘土を成形して窯で焼成する陶磁器です。この陶磁器を製作する技法は、大陸（中国や朝鮮半島）から日本に伝わりました。室町時代～安土桃山時代（1392年～1603年頃）には僧侶や大名、その家臣の中でお茶を点てて振舞う「茶の湯」が流行し、茶（抹茶）を飲む器として陶磁器のお碗は使われていました。

それに対し、当時のご飯は、木をくりぬいた木製のお椀などによっていました。その後の江戸時代（1603年～1868年頃）になると、陶磁器のお碗は大量に生産されて日本国内全体に流通しました。都市部の一部では飯碗として使用されていたようですが、多くは酒や茶（煎茶・淹茶）を飲むための器として使われていたようです。そして、明治時代になるとようやく庶民の中でご飯を食べる器として陶磁器のお碗を使うことが広く認知され、日本人の食卓に深く浸透していきました。

呼び名を「茶碗」と言うのは、元々が茶を入れる器だったからだと考えられています。



明治～大正時代の茶碗

《表紙写真》

- ・カマドでもち米を蒸かす（昭和30年（1955）頃） 野村富雄氏提供
- ・箱膳での食事（再現） 当館撮影

《おもな参考文献》

岩井宏實監修

1998 『イラストで見るモノのうつりかわり 日本の生活道具百科 1 食べる道具』
河出書房新社

小泉和子 2000 『昭和のくらし博物館』 河出書房新社
長佐古真也

2000 「日常茶飯のこと - 近世における喫茶習慣素描の試み-」 江戸遺跡研究会編『江戸文化の考古学』 吉川弘文館

2001 「食膳具と膳 1 食器の構成」 江戸遺跡研究会編『図説 江戸考古学研究事典』
柏書房

2002 「お茶碗考 江戸における量産陶磁器の変遷」 『国立歴史民俗博物館研究報告 第94集』

野本寛一 2013 『食の民俗事典』 栄風舎

橋本素子 2018 『中世の喫茶文化 儀礼の茶から「茶の湯」へ』 吉川弘文館
富士見市教育委員会

1989 『富士見市史 資料編 7 民俗』

1994 『富士見市史 通史編 下巻』

富士見市立考古館 1991 『富士見の民俗資料 暮らしのなかの民具（食）』

富士見市立資料館 2023 『新版 富士見のあゆみ』 富士見市

富士見市立難波田城資料館

2016 『ほうきと竹かご』

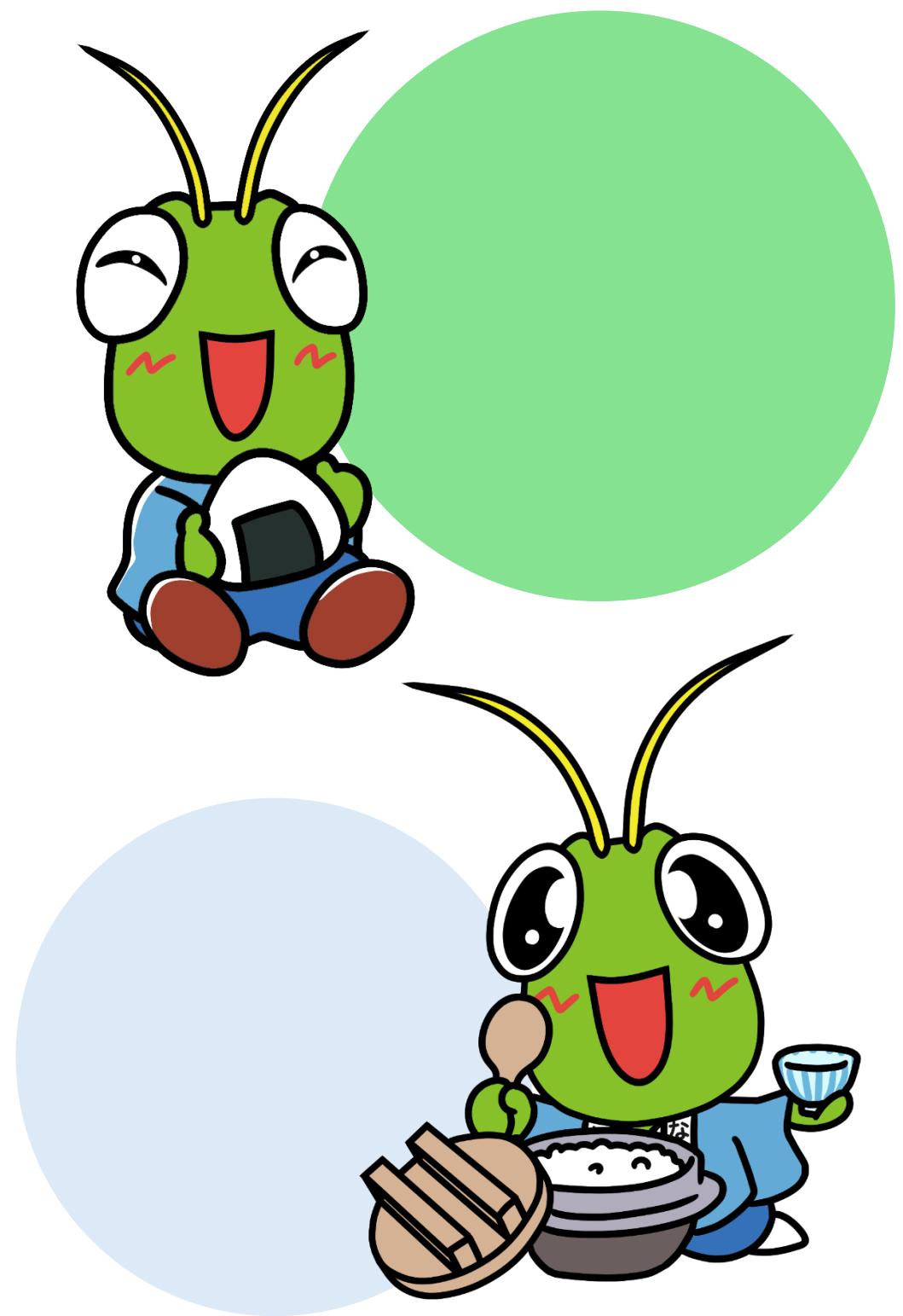
2003 『難波田城だより』15号

2006 『難波田城だより』18号

2007 『難波田城だより』19号

2019 『難波田城だより』82号

一般社団法人家庭電気分科会 ホームページ 「家電の昭和史」



編集：富士見市立難波田城資料館

〒352-0011 埼玉県富士見市大字下南畠 568-1

電話 049-253-4664 FAX049-253-4665

発行：令和 6 年（2024 年）10 月 19 日