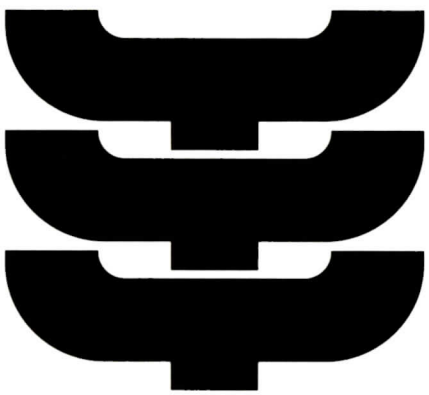
大野城市の文化財

第 31 集

大野城市の民具①



1999

大野城市教育委員会

序

『大野城市の文化財』第31集の刊行となりました。これまで皆様方には、様々な分野の文化財のご紹介をして参りましたが、おかげ様でいずれもご好評を頂き、大変うれしく思っております。

今回は、近代以降の家庭生活に関わる民具について取り上げてみました。その中でも、女性が家事などの生活で関わった道具について、実際にそれを使った女性の体験談を通じて編集してみました。道具をどのように工夫して生活に活かしていたのか、見つめてみようというものです。往時の生活を懐かしみつつ先人の智恵のすばらしさに感動し、郷土の文化財についての理解を深めて頂ければと思います。

この冊子の刊行に当たり、多くの市民の方々からご協力を頂きました。また関係各機関には様々なご指導を仰ぎました。最後になりましたが、心からお礼を申し上げます。

平成11年３月31日

大野城市教育委員会
教育長　堀　内　貞　夫

目　次

頁

民具について …… 1
言祝ぐ（ことほぐ） …… 2
集う（つどう） …… 4
炊ぐ（かしぐ） …… 6
保つ（たもつ） …… 8
貯える（たくわえる） …… 10
醸す（かもす） …… 12
嗜む（たしなむ） …… 14
洗う（あらう） …… 16
縫う（ぬう） …… 19
暖をとる（だんをとる） …… 20
納める（おさめる） …… 22
お話をしてくださった方々・参考文献 …… 23
主な家電製品などのうつりかわり …… 24

掲載民具は数点を除き、すべて市民の方からご寄贈いただいたものです。なお、民具の名称は地域差がありますが、大野城市で呼ばれている名称を用いました。

民具について

「なんとたくさんのものを手放してしまったのだろうか」

今回の『大野城市の文化財』は、大野村から大野町に、そして大野城市となる間に、ここで暮らしていた人々が使っていた道具－民具－を通して、当時の生活、主として、忙しく働いた女性たちの気持ちを見ていきたいと思いました。長い年月使った道具にはさまざまな思いがしみこんでいます。

民具ということばは、1935年（昭和10）実業家でもあり、民俗学者でもあった渋沢敬三によってつくられたことばで、「民具とは、我々の同胞が日常生活の必要から、技術的に作り出した身辺卑近の道具」と定義されています。生活に密着し、生活していく上で必要に迫られ、身近にある素材を使い、工夫し、作りだしたものを民具と呼びます。

日常使う道具の多くは1955年（昭和30）以降、一変します。1950年代後半以降の高度経済成長は、家庭用電化製品の登場やプラスチック製品の台頭と日本人の生活様式を大きく変えました。社会の変化に道具は大きな影響を受けます。それまで連綿と培ってきたものを手放してしまいました。多くの民具が消えました。使われなくなったものはその名前はもちろん、存在すら忘れられてしまいます。

失われた民具には、樹木、竹、わらを利用した手作りのものがたくさんありました。

稲わらは、縄をなったり編んだりして、いろいろな形に姿を変えて用いられました。わらは、最後の灰まで大切にされ、無駄にはしませんでした。木や竹も、特性を活かし様々な道具につくられました。これらの民具は、手直しをすれば生き返ります。木は削れば新しい木肌が現れます。そしてこれらの素材は土にもどり、また再生します。

手放したものは形あるものばかりではありませんでした。日本の気候風土に合った醸造の技術はそれぞれの家庭のものでした。

日々の生活に用いていた民具について知ることや、お年寄りに昔の暮らしを聞くことは、ただ昔をなつかしがったり、失ったものを記録するだけではなく、その民具を作り、使った人たちの知恵を、特に意識することなく行われてきたリサイクルのすばらしさを、将来に生かすことだと思います。

華やかさはなく、美とは程遠いと思われている民具ですが、自然の道具の持つやさしさ、味わい、美しさをもう一度見直して、それを提供する自然を大切に思う機会に本冊子がなれば幸いと思います。

〔言祝ぐ〕　　ことほぐ；喜びの言葉を述べて祝う。

膳（縦43cm、横58cm、高さ11cm）、銚子（総高21cm）、盃（口径11～14cm）、盃台

「待っても待ってもお迎えは来んで心細いやらひもじいやら」 河波寛子さん

1965年（昭和40）頃まで、結婚式は“ごしゅうぎ（御祝儀）”といい、婚家である新郎の家で行われるのが普通でした。二間をぶち抜き、お膳を並べ、謡曲ではじまり、三三九度の盃をとりかわし、祝宴がもたれるというような式が一般的でした。

河波さんが結婚したのは、1946年、21才のときでした。昼の12時の案内をもらい“なかやど（中宿）”で待っていましたが、なかなか婚家からお迎えが来なくて式が取り止めになるのじゃないかと、心配したそうです。その頃は、戦争が終わってすぐの、物の無い時代で、おしゅうとさんが、志賀島へ魚を買いに行ったものの、なかなか手に入らず、準備が整わなかったと、あとで知ったということです。暗くなって、ちょうちんを持ち、お迎えの人が来たことを今でも思いだすそうです。

※なかやど（中宿）とは、婚家の近くの家に途中立ち寄り所になってもらい、お嫁さんはいったんそこで休み、着物の乱れや化粧を直し、婚家に向いました。

写真は婚礼用の一式です。なんとものどかな感じの一そろいで、往時の結婚式の様子がしのばれます。膳は朱のうるし塗りで、富士山・帆掛け舟・干網の風景が描かれています。四ツ足膳で足の形から猫足とよんでいるものです。祝宴のとき盛り皿などをのせるのにも使用しました。それと真ちゅう製の一対の銚子と、三三九度に用いる三つ重ねのうるし塗りの朱盃と盃をのせる盃台です。盃の図柄は吉祥文様の松に鶴です。

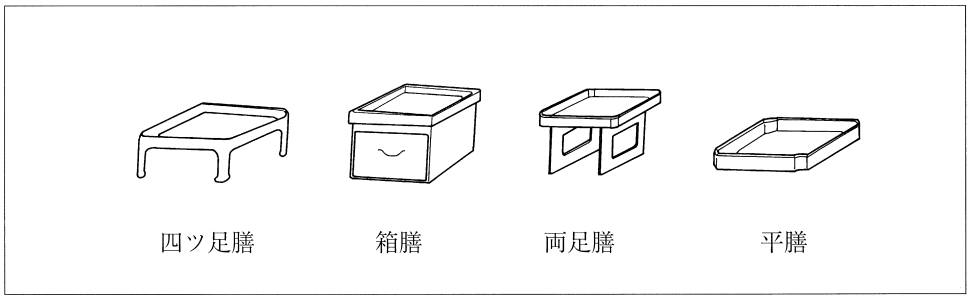
膳（ぜん）

食器をのせて出す台です。膳のはじまりは柏葉で、江戸時代に書かれた『守貞謾稿』には、「上古ハ、食類ヲ柏葉ニ盛ル故ニ、膳ノ和訓、カシハデト云」とあります。

膳（指物膳）には四ツ足膳・箱膳・両足膳・平膳などの種類があって、四ツ足膳は、足の形から猫足・蝶足・銀杏足・宗和足・胡桃足などとよばれています。

昭和の初めのころまで食事は一人一人自分の膳（銘々膳）で食べました。多くは箱膳が用いられました。箱膳というのは箱のなかに一人分の食事道具が一切入っていて、食事の時、ふたを裏返して膳にして使うもので、生活や食事の様式の変化でちゃぶ台、テーブルに変わるまで使用されました。江戸時代から続いた膳の使用は家父長制度を守るという役目もになっていたのです。

※指物とは、板を組み合わせて作る家具や器のことです。



盃（さかずき）

酒を飲む器です。正式の儀礼には、大小三つ重ねの、木製のうるし塗りの朱盃が用いられます。盃は土器（かわらけ）→木器→陶磁器と変遷し、江戸時代の終わり頃、木製の塗盃から陶磁器の猪口（ちょく）が一般的になって今に至っています。

銚子（ちょうし）

盃に酒を注ぐ器です。注ぎ口のあるなべ形の器に柄や鉉を付けたものです。三三九度に使用の際は“男蝶・女蝶”といい、一対で用います。正月のとそやお茶会などで、今でも使われています。近年になって、同じ酒器ということから徳利も銚子とよばれるようになりました。

〔集う〕　　つどう；人が集まる。寄り合う。

ワリコ（縦17cm、横27cm、高さ43cm）

「大野小学校の時、先生が『山田は今日、おこもりだから、はよ帰っていいですよ』と、言ったものです。おこもりの日は小学校から走って帰ってきました」 真子環さん

1950年（昭和25）、大野村から大野町になったときの人口は10,192人、世帯数1,928戸のうち663戸が農家でした。それ以前はほとんどの人が農業に従事していました。

農業は天候に左右されるため、神への畏敬（いけい）の気持ちが生まれ、一連の農作業の流れと、神社の年中行事とは密接につながっています。春は田植えが始まる前、今年一年の無事を祈って、夏は農作業が一段落し豊作を願って、秋は収穫に感謝して、神社で“おこもり”をしました。おこもりの日は“ワリコ”にごちそうを詰めて神社にもっていき、境内（けいだい）にござを敷（し）いて、持ちよったおかずのやりとりをしたり酒をくみかわし、踊り、男も女も子どもも皆楽しくすごしました。玉子焼きやかまぼこがごちそうでした。

※おこもりとは、身を清めお堂にこもって夜を徹して祈ることです。春は春ごもり、夏は夏ごもり・およど、秋は秋ごもりといいます。近年は、厄除（やくよ）け祈願（きがん）、五穀豊穣（ごこくほうじょう）、家内安全（かないあんぜん）などを祈っておはらいをしてから、飲食を共にし、親睦（しんぼく）をはかります。

「子どもの頃、10人弁当といって、運動会のときは必ずこれでした。一番に思い出すのは、南京豆といっていた薄紫色のさや豆です。お弁当を開けた時、ぷんとしたあの独特の青臭い匂い。忘れられません」 渡辺一子さん

ワリコ

食べ物を運搬（うんぱん）、携帯（けいたい）する道具です。小さい弁当箱10個とご飯、おかず、はしを入れる大きな弁当箱が、木箱に組みこまれています。中に、しきりのある弁当箱をワリコ（破子・破籠）と言いますが、この辺りではこの形のものを“おわりこ”といっています。家紋を入れ、おこもり、花見、運動会などの特別な日に用いました。

下の写真の弁当箱は外側が緑、内側が朱のうるし塗りでとてもかわいらしいものです。小さい箱は全部、大きい箱の中に入ります。“入（い）れ子（こ）”といいます。昔の道具には入れ子のもので魅力的な道具が多く見られます。

弁当箱（縦12cm、横17.8cm、高さ10cm）

※弁当の語源：辨當（分かち当てる／備えて用に当てる）
便当（便利なこと） 便の字をさけて弁にした。
いろいろな説がありますが、言葉としては新しく江戸時代以降から使われるようになりました。

〔炊ぐ〕　　かしぐ；米・麦などをたく。

戸渡智恵子さんの家のかまど（大野城市月の浦）羽釜を使っていない時

「ご飯をたくのはたいへんな仕事でした。井戸からくんだ水はバケツにためておき、一日それを使いました。かまどは“おくどさん”といって、たきぎなど燃料を用意するのが一苦労でした。石炭を燃やしたガラは火力が強く、しちりんに使いました」 吉富マキ子さん

昔も今も炊事（すいじ）は女性の仕事の大きな部分をしめています。1955年（昭和30）に東芝から電気釜第１号が発売され、ご飯たきに、一大革命が起こります。その時のキャッチフレーズは“寝ている間にご飯がたける”。それまでは朝早く起き、一日分の水をかめやバケツにため、かまどに火をおこし、食事の準備をしました。

移動式かまどとかめ（市内仲島遺跡出土・古墳時代）

かまどは地面に土で築き、なべ・釜（かま）をのせ煮たきに用います。古墳時代の遺跡にも見られ、多少の改良はされていますが、同じ形で延々と使用されてきました。

「かまどを持つ」（新たに所帯を持つこと）「かまどがにぎわう」（家が栄える）「かまどひっくりかえす」（破産する）のように、かまどが「家」を指す言葉として使われることからも、かまどの大切さがわかります。かまどの火を絶やさないことが、主婦のつとめでした。

はすけ

羽釜（はがま）（高さ18cm、口径23cm）

飯たき用の釜（かま）で、釜の周囲につばがはねのようについていることから羽釜といいます。かまどにのせて用います。羽は熱の効率を高め、けむりとすすを減らす効果があり、むらすとき水蒸気がこもる空間となります。重いふたもむらすのに役立ちます。大きいかまどに小さい羽釜をのせる時は“はすけ”という鉄の輪を用います。

手つきなべ（口径27cm）

飯やおかずを煮たきするなべです。鉄製です。いろりにかけたり、かまどにのせて使います。

七厘（しちりん）（高さ26cm、外径28cm）

持ち運びのできる小型のコンロです。土製。考案されたのは江戸時代ですが明治以降、どこの家庭でも用いられました。七輪とも書きます。

七厘というのは七厘ほどの安価な燃料費で煮たきができたからその名がついたといわれています。

※厘（りん）とは1871年から1945年まで使われた貨幣の単位で１円の千分の１です。

〔保つ〕　　たもつ；その状態を変えないで続ける。

ままじょうけ（ふたなし・ふたつき）、えぐり

「学校から帰ってくると、なにか入っていないかと、せのびして、ままじょうけの中をのぞきました。ふかしいもがはいっていることがありました。ふきんに残ったご飯を集めて、油でさっと揚げて、砂糖醤油をからませて、おやつのあられを作ってくれました」一ノ瀬京子さん

「あたたかいごはんを食べさせたい」「ごはんを腐らせたくない」こんな気持ちで主婦はご飯の保温と防腐に苦心しました。1971年（昭和46）に、たいたご飯を保温する電子ジャーが発売されてから、次第にえぐりは、必要がなくなって消えました。1952年（昭和27）に、一般家庭向け電気冷蔵庫が発売され、12年後に、ほぼ50パーセントの普及率になるにつれて、ままじょうけも使われなくなりました。

台所には、身近にある自然のものを利用した道具がたくさんありました。1950年代後半以降の高度経済成長にともなって、たくさんの道具が姿を消しました。木、竹、わらで作られたものの多くが、そしてそれを作る技術も失われました。

えぐり（本体の深さ25cm、径35cm）

ご飯が冷えるのを防ぐための保温の容器です。保温に富むわらで編んで作ってあります。たいたご飯はおひつに移され、そのおひつをえぐりに入れてふとんでくるんだり、こたつに入れて保温します。

おひつとしゃもじ

おひつはたきあがったご飯を釜から移し入れ、食卓に運ぶ容器です。白木材を使ったおひつは水分の吸収が良いため、ご飯がべとつかなくておいしく食べられたということです。羽釜から直接、茶わんにご飯をよそうのは、行儀が悪いことと嫌われていました。

しゃもじはしゃくしともいい、汁物やご飯を取り分けるものです。しゃもじの形はご飯のたき方とつながりがあります。古代はこしきでむす強飯（こわいい）でした。平安時代頃から水を使うたき飯が現れますが、このころは“ねば”をながす“湯取（ゆと）り”という方法で、強飯同様ぽろぽろなので、スプーン状のしゃもじが必要でした。現在の水分を多くしてたく“炊（た）き干（ほ）し”には平らなしゃもじが便利です。炊き干し法になったのは江戸時代ということです。しかし、白米だけのご飯になったのはここ40～50年のことです。

しゃもじは主婦の象徴とされ、主婦の座を嫁に明け渡す「しゃもじ譲（ゆず）り」というような言葉もありました。

ままじょうけ

（ふたなし 径38cm、深さ13cm、とってまでの高さ42cm）

夏、ご飯が腐らないように保存する竹製のかごです。竹には防腐作用があり、目を粗く編めば通気性も増します。ふたつきとふたなしがあり、ふたがないものには、す（簀）をかぶせハエよけにしています。ぬらしてきつくしぼったふきんをしいて飯を入れ、北側の風通しのいい所や井戸につっておきます。

〔貯える〕　　たくわえる；後に役立てるため、ためておく。

「ほっとけば米にはさっち虫がつくとよ。かめや一升びんに米やもち米をいれていました。梅雨をこすのが大変だったんですよ」 戸渡博子さん

ちょっと前、といっても、もう30年以上も前のことになりますが、日本の台所には、かめ・つぼ・桶・樽などの、食料を貯える容器がたくさんおいてありました。大きなかめには水を、中くらいの大きさのかめにはみそを、注ぎ口のあるかめにはしょうゆ、酒、焼酎を、小さなふたつきのかめには、塩、梅干し、ラッキョウ漬けをと、さまざまに使い分けていました。陶器のかめは塩分にも酢にも強く、台所の必需品でした。かめの産地である窯場が西日本に多いこともあり、どこの家にも島根県の石見焼・鹿児島県の苗代川焼などのかめがあったものです。

甕（かめ）

口が大きく開き、ものの出し入れがしやすい容器です。底が深く主に液体を入れる陶器製の器です。

写真の大かめには、首の部分に、竹で編んだ輪（たが）が、はめてあります。大事に使っていた様子がうかがわれます。

かめ　大（高さ63cm、口径48cm、胴回り154cm）、中（高さ44cm）、ふたつき（高さ31.5cm）

大かめ（水かめ）とひしゃく（長さ54cm）

大野城市に水道がひかれはじめたのは、1965年（昭和40）からです。それ以前は、川の水や井戸、手押しポンプからくんでいました。

「『傷がつかんごと、かきまぜとかな』と、母にいつも言われたとです。渋柿を、湯が入っているなべに入れ、切ったわらと塩を入れます。火をつけないで、ぬるい湯のまま、１時間程かきまわします。湯がさめたらそのままかめに入れて板のふたをします。４～５日でわらを取り出します。10日くらいで食べられるようになります。正月に冷たい柿をたべるのがとても楽しみでした」 藤野嗣子さん

焼酎かめ（高さ56cm、胴回り102.6cm）

「これは焼酎（しょうちゅう）かめですよ。廃びんを買ってしょうゆを作って入れました。口が狭く、しょうゆが悪くならないから。このまえ20年前のを開けてみたら、どうもなってなかったですよ。添加物や、よけいなものが入っていないから味はよくないんですが。塩をたくさん入れているのでしおからいけど、大丈夫使えます」

村上フジヱさん

〔醸す〕　　かもす；穀類をこうじにし、水を加えて発酵させ酒・しょうゆを作る。

「むしろに蒸した麦を広げ、少し息抜きをしてしばらくして上にむしろをかぶせて発酵して菌が付いてこうじができるのをまちます。この間は夜も寝ないで見ています。発酵がはじまると臭くて、家のものから『何ごとしよっと。臭か』と言われたとです」 岡部トヨさん
（息抜きとはこの場合冷やすこと）

しょうゆもみそも、自分の家で作りました。こうじ（麹）というのは穀類にかびを生やしたものです。かびの酵素を利用して、しょうゆやみそや酒を作ることを醸造といいます。日本の高温多湿の気候がこうじ作りに向いているため、奈良時代から工夫され受け継がれてきた技術です。かびを発生させる段階から家庭で作っていました。こうじは今、店で求められ、みそは自家製というのがありますが、しょうゆ作りは、みそと同じ材料（大豆・麦・麹・塩）を仕込みますが、水分を多くし、それを約１年間毎日かきまぜ、しぼり、煮る、と手間がかかるためほとんど作られることはなくなりました。

桶　大（高さ72.5cm、径67cm）、小（高さ35cm、径40cm）

桶（おけ）

クレとよぶ細長い木片を並べて、“たが”という竹の輪で締めた円筒形の容器です。結桶ともいいます。

桶は、さまざまな形・名前でいろいろな用途に用いられています。

樽（たる）

主に酒、しょうゆなどの液体を貯蔵運搬するために用いる木製のふたつきの容器です。

むかしは家の敷地の中に“みそごや”とか“みそべや”というのがありました。そこには、しょうゆ、みその他にウリのかす漬け、大根、高菜などの漬物、ぬか漬け、みそ漬け、らっきょう、梅干しなどの保存食料が貯蔵されていました。

これらの保存食料を加工貯蔵するのになくてはならなかったのが桶・樽でした。

みそもしょうゆも酒も漬物も酵素の働きを利用した加工食品で、ゆっくり熟成されます。“生きている”食品です。桶・樽は水がもれることはありませんが、木製で適度な通気性があります。その通気性が醸造に最適でした。

温度変化のない冷暗所のみそごやに、大きなみそ桶や、しょうゆ樽が、大切にならべて置いてありました。

樽（高さ33cm、上部径36cm）

「みそおけが出かけよんなる」めったに出かけない人が出かけるのをそういいました。

桶と樽

かめ・つぼと同様に桶・樽も台所に必ずあるものでした。桶作りの技術が、鎌倉・室町時代になって発達し、大きくて軽い桶・樽は大量生産と大量輸送を可能とし、醸造業の発展を促しました。桶・樽は大切にあつかわれ、使っては洗い、乾燥させ、ふたをはめなおし、ゆがんだ“たが”の取り替えをして、何度も利用しました。

桶と樽のちがいはふたのあるなしばかりではなく、木片の取り方にもあり、柾目に取ると、水はしみ込みやすいがゆがみにくく、桶に適し、板目に取るとしみ込みが少なく樽に適します。しかし重宝された桶・樽もプラスチック製にとって代わられました。

ある農家の主婦は「わがえ屋さんが来て、たがをしめなおしてくれたら桶が使えるのに。漬物にはやっぱり桶が一番いい」と話していました。以前は、わがえ（輪替え）屋が、年に１～２度村を訪れ、桶や樽の修理をしてくれたそうです。

〔嗜む〕　　**たしなむ；酒、たばこ等を好み親しむ。**

うんすけかめ（大・小）、片口、徳利

「終戦直後の、品物が手に入らない時、こうじを作ったついでに、ちょっと酒も作ってたとです。匂いで分かりますから、畑にかめをうめ込んでふたをして分からないようにしていました。失敗することもありましたが、うまくいった時は、甘くて、そりゃとてもおいしかったです」 山田久栄さん

酒はもちろん、しょうゆも油も量り売りをしていました。戦前（1941年以前）は酒屋の貸し徳利やびんを持っていって、１～２合というようなわずかな量から買えました。酒屋さんは大きな樽のせんを開け、受け皿をおいて、手の付いたますに酒を入れ、持っていった容器に、じょうごでいれてくれました。

山田さんも子どもの頃、びんを持って酒や油を買いに行かされたそうです。油を買いにいく時、「まけてもらうより、すためてもらえ」とお父さんによく言われたことを思い出すと話していました。（すためるとは最後の一滴まで水気をきること）

※合とは古来から用いられた容積をはかる単位で、１合は約0.18ﾘｯﾄﾙです。

うんすけかめ（高さ大33cm、小21cm）

のみ口が付いているかめは、別名“うんすけかめ”とか“うんすけ”と呼ばれています。

もともとは酒や焼酎（しょうちゅう）をいれる容器ですが、しょうゆや酢はもちろん、米もうんすけかめに貯蔵しました。注ぎ口（のみ口）が上についているため上ずみを取るのにも便利です。

写真のうんすけかめには口と胴の部分に紙がはってあります。湿気防止やひび割れの補修に和紙をはりました。

徳利（とくり）（高さ27cm）

一升（いっしょう）徳利です。戦後（1945年以後）ガラスの一升びんにかわるまで、これを持って酒を買いに行きました。酒屋が客に貸していたので酒屋の名前が入っています。

片口（かたくち）（口径19cm）

丸い器の片側に注ぎ口のある容器。しょうゆや酒などを樽やかめにいれていたころは、取り分けたり、口の狭いいれものに移すのに用いられ、どこの台所にもあるものでした。

〔洗う〕　　あらう；水や洗剤などで汚れを取り去る。

洗濯板を使って、昔の洗濯を体験（月の浦小学校）

「今思い出しても、一番きつい仕事は、洗濯だった」 村上キヨエさん

初夏の頃になると、冬の間家族全員が着ていた着物や綿入れやふとんの、ぬい目をほどいて洗い、のりをつけ、張り板にはって乾かします。ふとんの綿も打ち直します。農作業の合間をみてぬいはじめ、冬になる前の秋の彼岸の頃までにすべてやりおえてしまわなければ“ぴったれおどし”と、いわれました。“ぴったれおどし”とは、十月のすえに吹く冷たい風のことで、この頃までに冬支度が終わってない主婦は、だらしがないと非難されました。

「夜、最後のぬるくなった湯にふるえて入って、洗濯して、それから川に行ってすすぎをしました。暗いから、ろうそくをつけて洗ったこともありました」 高原アキ子さん

水をくみながら、たらいと洗濯板にかがみ込んでする洗濯は女性にとって大変な負担でした。1953年（昭和28）に国産初の電気洗濯機が登場し、広まるにつれて、洗濯の重労働から解放されました。洗濯機がどこの家庭でも使われるようになったのは、水道の普及にともなって、60年代に入ってからです。大野城市の水道は1965年（昭和40）に御笠川西部地域から給水が始まりました。

たらい、洗濯板、張り板

たらい（深さ25cm、径61cm）

円形の容器（桶）で、湯や水を入れて、手や顔や洗濯物を洗います。

たらいは“手洗い”が転じたものと思われます。

洗濯板（せんたくいた）（縦47.5cm、横26cm）

水が入ったたらいに、ななめに入れ、その上で洗濯物に石けんをつけ、ギザギザの表面で、こすって汚れを落す道具です。

Washboard（ウォッシュボード）といって明治末に外国から入ってきました。

張り板（はりいた）（板の大きさ　縦183cm、横38cm）

洗って、のりをつけた布を、張って乾かす板です。

※たらい３種類（大・小・手水（ちょうず）だらい）と洗濯板と張り板はお嫁に行くとき必ず持って行きました。大きいたらいは、赤ちゃんの産湯（うぶゆ）に使うため、生まれるまで使われなかったのです。

伸子と張り手

伸子（しんし）（長さ40cm）

洗った布を乾かす道具です。伸子針（しんしばり）ともいいます。たけひごの両端に針が付いています。その針を布の両端に等間隔にさしていきます。アイロンが使えない絹のような布をピンと張って乾かし、幅（はば）を一定にとり、のり付けするのに使います。張り手（はりて）に布をはさみ、庭の木などに掛けて伸子をさして張っていきます。そのため伸子張（しんしば）りといいます。

きぬた、ふのり、炭火アイロン、ひのし、こて

ひのし（全長43cm） 炭火アイロン　こて

しわを伸ばす道具です。ひのしの歴史は古く、古墳時代の遺跡（５世紀・奈良県）から出土しています。なべのようなものに、炭火や湯を入れて使います。炭火アイロンは、江戸時代に輸入され明治になって普及しました。これも中に炭火を入れて使います。とても重いものです。熱の調節も難しく、よく布を焦げつかせたそうです。こては焼きごてともいい、直接火に差しこんで熱くして、丸い部分や着物をぬう時に使います。戦後（1945年以後）電気アイロンが普及するまで、ひのしも炭火アイロンもこても使用され続けてきました。

洗濯にはのりづけが欠かせませんでした。布は大切に使いました。くたびれた布にたんねんにのりをつけました。ふだん着にはご飯つぶや小麦粉のとかしたもの、高級な着物には海草の“ふのり”をなべで煮て、こしたものを使いました。ふとんの側（がわ）などにはのりをしっかりつけ、“きぬた”で打って柔らかくして、元通りにぬいました。

「ご飯は大切にしました。それでも腐（くさ）ったら水をたして、のりにしました。今の米はのりにならないんですよ」 戸渡智恵子さん

※着物の洗濯は、解（と）き洗（あら）い（ぬい目を解いて、布の状態にして洗う）をして、洗（あら）い張（は）り（洗った布にのりをつけ、板にはったり、一枚の布にぬって伸子でしわをのばして乾かす）をします。

〔縫う〕　　ぬう；糸を通した針を布などに刺して継ぎ合わせる。

手まわしミシン（収納箱の大きさ　縦22.5cm、横36cm、高さ27cm）

「このミシンは、明治40年生まれの母が使っていました。絹やウールの薄い布しかぬえませんでした。私は糸の止め方がわからないから使ったことがありません」 西村倭文子さん

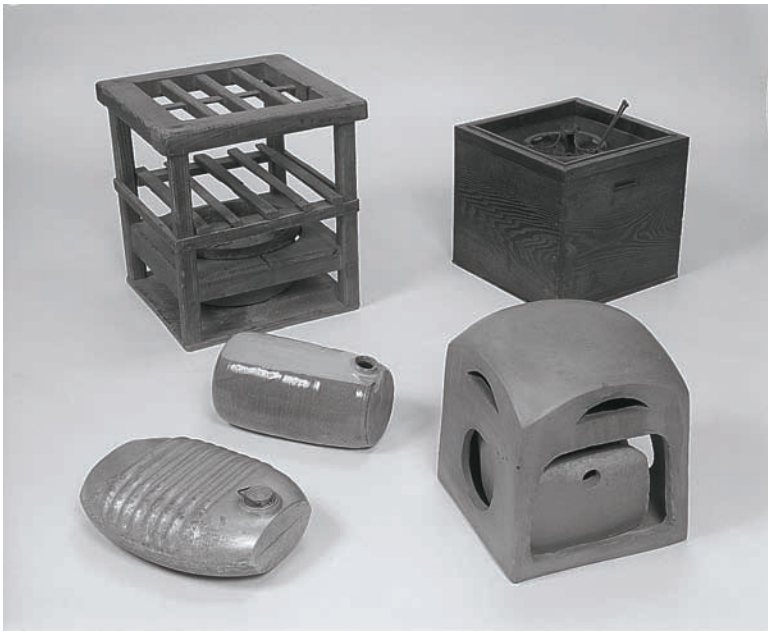
「父が船に乗っていましたから、ミシンをみやげに買ってきました。母が私と妹に緑色のワンピースを作ってくれました。えりは黒で、学校に着ていくのが恥ずかしかったのを覚えています」 的野津美子さん

日本のミシンの歴史は江戸時代末期の1860年（万延元）に、ジョン万次郎がアメリカから持ち帰ったのに始まります。

写真のミシンは“リードミシン”といって、1925年（大正14）に製作が開始された、初期の国産ミシンです。不思議に思われるでしょうが、上糸しかありません。上糸だけで環（わ）ぬいします。表が直線、裏がチェーンステッチになります。右手でレバーをまわして操作します。

ケースもとてもおしゃれなつくりです。

〔暖をとる〕　　だんをとる；からだをあたためる。



置きごたつ、ゆたんぽ（金属製・陶器製）、ひばち、あんか

「長男は小さく生まれたとです。２月生まれで、心配なものですからゆたんぽを３つ、足元と両わきにいれてあたためました」 真子環さん

夜、寝る時に寒くないようにゆたんぽに熱い湯を入れて、足もとにいれます。ゆたんぽは朝までほんのりと暖かく、やさしい暖房具です。心づかいが感じられる道具です。

40年くらい前まで、暖をとるのは薪、木炭、石炭、木炭や石炭の粉を利用した炭団、豆炭、練炭など自然の燃料でした。火おこしが大変だったので、燃えている炭を途中で消して“消し炭”を作る火消しつぼや火ふき竹などいろいろ工夫され、火ばさみ、火ばし、ごとく、十能、灰ならし、と火のまわりにはさまざまな道具がありました。

木炭は縄文時代の終わり頃から見られ、一般に普及したのは室町時代といわれています。そして、1960年頃まで家庭の主な燃料として用いられてきました。大野城市の農家でも自家用に作っていたと聞きました。

しかし、石油エネルギーへの転換や電気こたつ、電気あんかの出現でこれらの暖房具はほとんど使われることがなくなり、火のまわりにあった道具も姿を消しました。

ゆたんぽ（陶器製　長さ23cm）

容器の中に湯を入れて足腰をあたためるものです。金属製と陶器製があります。熱湯を入れて、せんをしめ、布で包んで使用します。主に就寝中に使用します。

写真の陶器製ゆたんぽの注入口には布でくるんだ木のせんをつめて使用しました。

ひばち（縦29cm、横29cm、高さ26.5cm）とごとく

容器に灰を入れて、その中におこした炭を入れ、手をあぶったり、部屋を暖めたり、湯をわかしたりする暖房具です。土製・木製・金属製・陶器製などがあります。木製のひばちの内側には、うすい鉄板が張ってあります。ごとくは、やかんなどをのせる道具です。

置きごたつ（縦34cm、横34.5cm、高さ37cm）

こたつには掘りごたつと置きごたつがあります。室町時代にいろりに木の枠のやぐらをおいて、こたつとしたのが始まりといわれています。

“火容れ”という、灰を入れた土製の容器に炭火などを入れます。それをやぐらにいれ、ふとんをかけ暖をとります。

あんか（縦23cm、横23cm、高さ27cm）

手足をあたためる小型の暖房具で、持ち運びできるものです。引出し部分（土製の火容れ）におこした炭をいれます。そのままでは熱すぎるので、やぐらの中に入れてふとんをかけて使用します。寝る時に使用する際は、火は灰の中に“埋み火”にします。

〔納める〕　　おさめる；しかるべきところにしまう。

こうり（縦43cm、横76cm、高さ25cm）

「結婚が決まった時、こうりに入った“お茶着物”と帯を、お婿さんの家から、結納にもらいました。そのこうりは、まだ棚の上にとってあります」 村上アイコさん

行李（こうり）

竹や柳、かずらなどを編んで作った箱で、ちょうどかぶる大きさの同じ型のふたをかぶせます。本来は、軽くて丈夫なためひもをかけて運搬の道具として用いられましたが、通気性が良いため、衣類の収納や身のまわりの品の整理に使用しました。30年くらい前まで、ふとん袋とこうりは、転居になくてはならないものでした。

※お茶着物とは、結納の時“縁結びの帯”と共に新郎から贈られる着物のことです。九州の結婚の慣習として、結納の品に必ずお茶が入っています。あいさつまわりに使う“茶行李”、結納の品を近所に披露する“お茶開き”、というように“茶”がつきます。お茶は縁起をかついで、最低の品質の番茶を用います。「もう、これ以上はでません」という意味です。

茶ごうり（本体の大きさ　縦19cm、横27cm）

お話をしてくださった方々（五十音順）

一ノ瀬　京　子　さん	大野城市錦町	
岡　部　ト　ヨ　さん	〃　筒井	1912年生
河　波　寛　子　さん	〃　山田	1925年生
高　原　アキ子　さん	〃　下大利	1926年生
戸　渡　智恵子　さん	〃　月の浦	1923年生
戸　渡　博　子　さん	〃　月の浦	1928年生
西　村　倭文子　さん	筑紫野市桜台	1931年生
藤　野　嗣　子　さん	大野城市瓦田	1918年生
真　子　　環　さん	〃　山田	1929年生
的　野　津美子　さん	〃　瑞穂町	1918年生
村　上　アイコ　さん	〃　仲畑	1931年生
村　上　キヨエ　さん	〃　仲畑	1928年生
村　上　フジエ　さん	〃　仲畑	1927年生
山　田　久　栄　さん	〃　下大利	1933年生
吉　富　マキ子　さん	〃　錦町	1921年生
渡　辺　一　子　さん	春日市惣利	
岡部金物店	大野城市南ケ丘	
お茶の松野園	〃　下大利	
吉　岡　酒　店	〃　雑餉隈町	

参考図書

喜田川守貞	『守貞謾稿』（1867年）
泉　　房子	『宮崎の民具』（葦書房、1976年）
〃	『民具再見』（鉱脈叢書、1980年）
小泉　和子	『台所道具いまむかし』（平凡社、1994年）
〃	『昭和台所なつかし図鑑』（平凡社、1998年）
〃	『道具が語る生活史』（朝日選書、1989年）
前川久太郎	『民具のこころ』（時事通信社、1981年）
山口　昌伴	『図説台所道具の歴史』（柴田書店、1978年）
岩井　宏實	『民具の博物誌』（河出書房新社、1994年）
〃	『民具の世相史 DOMESTIC JAPAN』（河出書房新社、1998年）
宮本馨太郎	『民具入門』（慶友社、1969年）
古島　敏雄	『台所用具の近代史』（有斐閣、1996年）
森田　一郎編	『働く人びと』（筑摩書房、1998年）
清水　　潔	『街に煙突があったころ』（毎日新聞社、1988年）
日本民具学会編	『日本民具辞典』（ぎょうせい、1998年）
大島　健彦他編	『日本を知る事典』（社会思想社、1972年）
宮本　馨太郎編	『民具入門事典』（柏書房、1994年）

主な家電製品などのうつりかわり

年　代	主な家電製品などのうつりかわり	そのころのできごと	大野城市の主なできごと
1915年(大正４)	電気アイロン発売		大野村誕生（1889）人口3,855人
1916年(大正５)	扇風機発売		国鉄(JR)鹿児島線開通（1889）
1930年(昭和５)	国産初の電気冷蔵庫(東芝)製造		(博多－久留米間)
	(600～800円)	太平洋戦争（1941～1945）	大野小学校開校（1890）
	(家一軒の建築費と同額)		村に電気が開設（1913）
			九州電気軌道(西鉄)営業開始(1924)
			(福岡－久留米間)
1952年(昭和27)	家庭用電気冷蔵庫発売		村に電話が開設（1926）
1953年(昭和28)	国産初噴流式洗濯機(サンヨー)発売	NHKテレビ放送開始（1953）	大野中学校開校（1947）
	ポップアップ式トースター(東芝)発売		大野町になる（1950）人口10,192人
	14インチ白黒テレビ発売		
	蛍光灯が使われはじめる	このころ石炭から石油エネル	
1954年(昭和29)	プロパンガス発売	ギーへの転換始まる	
1955年(昭和30)	国産第一号電気釜（東芝）発売	神武景気	
	(日本で発明)		
	(冷蔵庫・洗濯機・電気釜の登場で家庭電気時代の始まり)	このころから経済の高度成長	
1956年(昭和31)	ローラーしぼり機付き洗濯機登場		
	集塵用紙袋付き電気掃除機登場		
	(白黒テレビ・冷蔵庫・洗濯機が憧れの家電で『三種の神器』とよばれる)		
	携帯用電気毛布・電気フライパン・スリッパ型電気足温器など発売		
1957年(昭和32)	電気こたつ登場	一万円札発行（1957）	
		なべ底不況	
1958年(昭和33)	ガス釜発売	岩戸景気	
1960年(昭和35)	２槽式洗濯機登場	テレビでカラー放送開始(1960)	
		国民所得倍増計画	
1961年(昭和36)	東芝より業務用レンジ発売(125万)		
	(サラリーマン平均月収の4.5ヶ月分)	東京オリンピック開催（1964）	大野町で水道給水開始（1965）
1966年(昭和41)	家庭用レンジ（シャープ）発売	東海道新幹線開通（1964）	(御笠川西部地域)
	(カラーテレビ・クーラー・カーのいわゆる３Ｃ時代到来		
	(プロパンガス、石油の使用でガスコンロ、石油コンロが使用されるようになる)		
1969年(昭和44)	霜取り全自動２ドア冷凍冷蔵庫登場		
		大阪万国博覧会開催（1970）	
1971年(昭和46)	電子ジャー(象印)発売(ご飯を保温)		
1972年(昭和47)	電子炊飯ジャー発売	沖縄が日本に返還（1972）	大野城市になる(1972)人口36,757人
	(炊飯と保温の機能を持つ)	札幌冬季オリンピック開催(1972)	
1980年(昭和55)	(このころ主婦の欲しい家電製品はホームビデオ・電子レンジ	沖縄国際海洋博覧会開催（1975）	
		新幹線が博多まで開通（1975）	
	(冷蔵庫・掃除機・洗濯機の普及率が99%近くになる)		

大野城市の文化財
第31集

1999年３月31日　発行
2008年３月31日　二刷

発 行　大野城市教育委員会
福岡県大野城市曙町２丁目２番１号

印 刷　九州コンピュータ印刷
福岡市南区向野１－19－１