

知恵が詰まった道具

簡単なつくりでもよく考えられている道具がたくさんある。食材を使いたいときに使う分だけ用意できる、無駄がない上に新鮮なものがいただける、知恵が詰まった便利な道具を集めてみた。



石臼

上部の上臼を回転させて穀物や豆を挽いて粉にする道具。上臼の下面と下臼の上面に刻み目が彫られている。上臼の皿状のところに材料を置き、少しずつ穴に落とす。上臼を回すと、上臼と下臼の間から挽いた粉が落ちてくる。材料を一度に入れすぎたり速く回しすぎるとうまく挽けず、荒い粒が出てくる。挽きたての小麦粉でうどんを作ることができた。

すりばち
播鉢

内側に細かい刻み目がつけられていて、それを使って播り潰したり混ぜ合わせたりするのに使う調理具。播粉木すりこぎを使って胡麻を播ったり、山芋を直接播鉢にあてて播りおろしたりする。器が動かないように重く作られており、別の器に移し替えやすいように片口になっているものもある。播粉木には、播りやすく香りのよい山椒の木が使われることが多い。



鯉節削り



鯉節を削るための道具。大工道具のカンナと同じような刃のついた木の台と箱を組み合わせたもので、下の引き出しの中に削った鯉節が落ちる仕組み。削った鯉節はだしをとったり、ごはんにのせて食べたりした。すぐに風味が変わるので、使う分だけ削り、削った鯉節を引き出しから取り出したら、残った鯉節は引き出しにしまい、フタをして保存した。

上記3つの道具も体験できる!?

「食べる」の道具体験イベント

参加費無料

5月 2日(木) 石臼、卵つとなど「食べる」の道具体験してみよう!
12日(日) 各日 午前10時~12時 場所: 中野区立歴史民俗資料館 研修室
25日(土) ※混雑状況により、お待ちいただく場合がございます。また、数に限りがあります。あらかじめご了承ください。

館蔵品展

「食べる」の道具

二〇二四年

四月

二三日 火



六月

一五日 土

遺跡で見つかった食の道具

区内の遺跡から発掘された、縄文時代から近世にかけての遺物は、土器・石器・土製品・陶器・磁器がある。物だけでなく火を焚くなど人々が行動した跡は残っているが、植物質など土中では腐りやすく形が残らないものもある。また鉄などは、貴重なので鑄潰して再利用されるため残らないものもある。

食卓 (弥生時代)



土器



深鉢 (縄文時代)

土器が使われるようになり、食べられるものや食べ方が増える。



壺 (弥生時代)

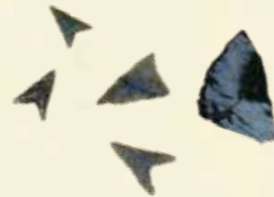
種もみなどを貯蔵するための壺や煮炊きする台付甕、盛りつける高坏などがある。



こしき甑 (古墳時代)

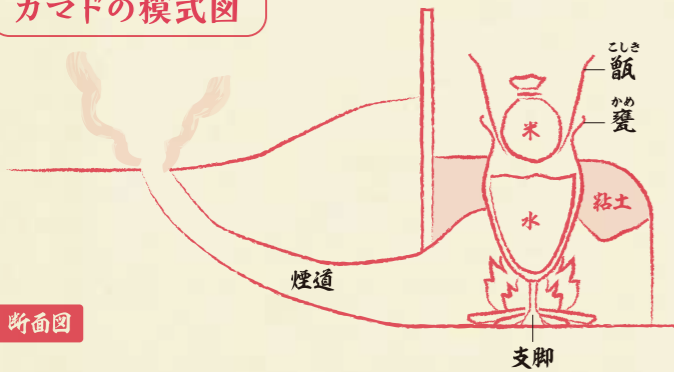
住居の中にカマドが造られ、底がない蒸籠の役目をする甑で米を蒸して食べた。

石器



狩りに使う鏃、土を掘る打製石斧などがある。

カマドの模式図



断面図

はじめ米は地面に土器を置いた「炉」で煮ていたのが、5世紀後半には「カマド」が導入され、蒸して食べるようになり調理方法も変化していった。



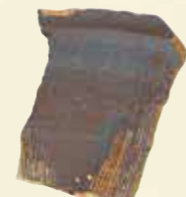
正面図

中世から近世初頭にかけて茶道をたしなむような上流階級の人物の屋敷跡とみられる御嶽遺跡が江古田一丁目で発掘された。中国で作られた青磁の碗、陶磁器の皿、漆椀、焙烙、土器の羽釜、多数のカワラケなどが発掘されている。



えんゆうざら 縁釉皿

中世から近世初頭の、播鉢・片口・砥石など現在も使われている種類のものも見つかった。



すりばち 播鉢

大正・昭和 日々の暮らしの道具

明治時代になって西洋の食文化も入ってくるが、その後も、日常の食生活の形はほとんど変わらなかった。しかし太平洋戦争後、急激に変化する。木や竹など自然素材で作られていたものが、プラスチックなどの人工素材に変わり、薪や木炭が、電気やガスになった。生活スタイルの変化や技術革新から、食の道具も様変わりする。

飯櫃



炊きあがったご飯を入れておく容器。木が余分な水分を吸収し、ご飯がおいしくなる。

保温ジャー



ガラスの二重構造で真空を作った魔法瓶技術でご飯を保温する容器。

羽釜



カマドで、ご飯を炊いたりお湯を沸かしたりするのに使った。

トースター



両開きで、食パン2枚が片面ずつ焼ける、70年程前のもの。

氷削り



カンナに足をつけたもので氷を削って「かき氷」にする道具。

弁当箱



曲物や柳行李、アルマイト製、アルミ製、プラスチック製などがある。

洗米器



ブリキの容器の内側に羽がありハンドルを回して米を研いだ。

ゆて卵器



卵と水を入れてスイッチを入れる。できたら自動で電気が切れる。

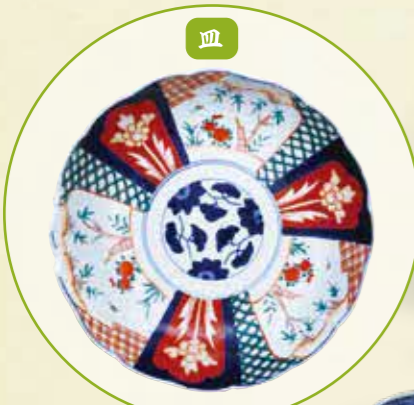
こね鉢



家庭でうどんやそばの生地をこねるのに使った木製の鉢。

宴-うたげ-の道具

旧江古田村名主を務めた山崎家に伝わった江戸時代以来の陶磁器や漆器類。自宅で婚礼など宴会をすることも多く、天保3年(1832年)の箱書きのある飯碗20客など多数の食器が用意されていた。昭和59年(1984年)当館に寄贈されるまで蔵にしまわれていたものもあれば、使われ続けた器もあった。会食の料理は、江戸から料理人を招いて、必要な材料を用意して調理させていたという。天保年間の史料には、江戸屈指の料亭八百善の名前が見える。



皿



中華セツト



蕎麦猪口



皿



三段重



燗徳利



飯碗



漆器



皿



御鉢肴	御吸物	御中皿	御どんぶり	御三宝	婚礼献立書
大鯛おごん焼 地年ぜう土佐煮 ひたし物 合きすしほ焼 酢取せうが	結きす 木口めうが	おすまし 結きす 五色 御すし	菊たこ じゆん才 九年母ちご かつらせうが 酢取房風 三しほす	長のし 三ツ組御盃 男蝶 女蝶 御てうし 水鉢	本山崎 (部分)

山崎家の婚礼に供された本膳料理の献立が残されている。大鯛の黄金焼、大鯛、伊勢海老、平目に松茸、松露が用いられた非常に豪華な献立である。

行事と食の道具

正月に始まって、節分、雛祭り、端午の節句、七夕など、季節毎の行事や、お食い初め・七五三等の一生に一度の行事など、暮らしの中には特別な食べ物がある。節目節目に食べられるこれらの食物は、縁起物や旬の食材を用いて色や形にもこだわって作られている。

行事の食

正月



餅

正月には歳神様に鏡餅をお供えし、人々もまた神様からの授かりものとともに食したもので、一年の無事を祈って雑煮やおせち料理を食べた。

ひなまつり



ひなあられ、ひしもち

ひなあられは、餅を小さく切り、干して炒ったもので、近所の家におひなさまを見にいくとふるまわれた、子供たちの楽しみなおやつであった。

端午の節句

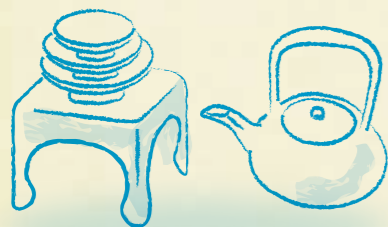


柏餅

端午の節句は江戸時代には五節供の一つとして盛んに行われた。柏の葉は、新しい葉が出るまで古い葉は落ちないことから、子孫繁栄の縁起物として用いられた。

行事の道具

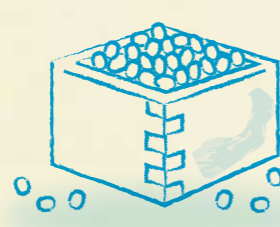
正月



お屠蘇

正月に飲んで邪気を払い延命長寿を祈る。三段重ねの盃、盃をのせる盃台、銚子、銚子飾りとこれらを置く屠蘇台を一組とした屠蘇器という専用の道具がある。

節分



枡

穀物や粉類、液体などを量る道具。一合枡、一斗枡などの種類があり、ヒノキ・スギで作られることが多い。節分の豆まき行事で豆を入れる一升枡を「福枡」という。

月見



三方

供え物をのせる器で、折敷に台が付き、台の三方に宝珠型の穴をあけたものを三方という。四方にあけられた四方もある。もとは日常の食膳として使われた。

楽しいしかけの道具

便利なだけでなく、見た目も美しく、意外性のある道具 不思議な道具を紹介。

持ち運び便利!



提重 重箱と酒器、盃を合わせて納め持ち運べる、行楽用の重箱。堤重箱ともいう。

裏返して...



膳 蓋を裏返し、そこに食器を出して食事をする。食べ終わると各自箱に収納した。

美しい...



花見重 年中行事や花見、野外の宴などで使用した。四段重ねで、銘々皿がついている。