

たからものずかん 6

ふる どうぐ
古い道具と

むかし
昔のくらし



公益財団法人いわき市教育文化事業団

むかし いえ す 昔はどのような家に住んでいたのでしょうか。

ここでは、大正時代から昭和時代の初め（1912年から1930年）ごろのいわきの人々の暮らしについてみていきます。



屋根を葺く様子

屋根の材料は茅です。茅はススキやヨシなどの植物のことで、通気性があり、夏は涼しく過ごせます。燃えやすいことが欠点です。

きゅうい がり けじゅうたく 旧猪狩家住宅

壁は土、柱は木を材料にしています。

農家では、お風呂やトイレは家の外に作る事が多く、溜まったおしっこやうんちは、畑や田んぼの肥料になりました。

この家は土間のすみに風呂場があり、その外側に小便所（おしっこ用のトイレ）があります。



囲炉裏

囲炉裏で火を焚いて、部屋を明るくしたり、体を温めたり、食事を作ったりします。家族は囲炉裏の周りに集まって話をしたり、食事や仕事をしました。

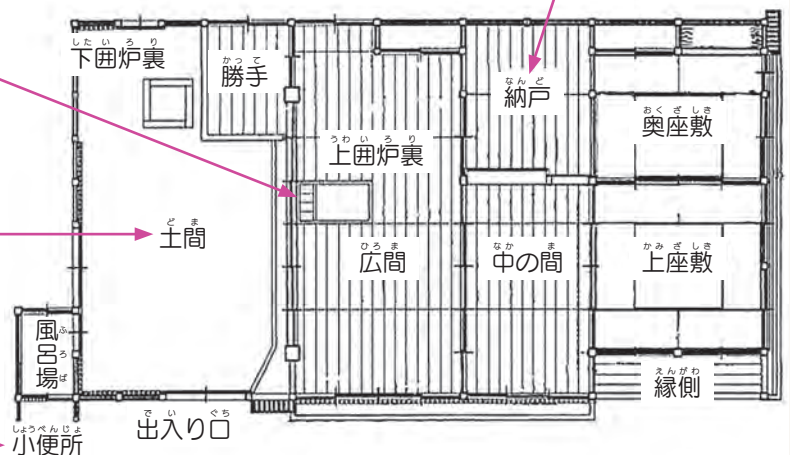


納戸

納戸はお父さんとお母さん、またはおじいさんとおばあさんの寝室でした。赤ちゃんを産む部屋としても使いました。

土間

わらじ工や夜なべ仕事、農作業をする場所です。みそや漬物を入れる桶や、農作業の道具も置きました。



煙出し

かまどや囲炉裏で火を焚くと煙が出ます。煙を外に出すために、屋根の上に空気の出入り口を作り、その上に小さな屋根を付けます。

雨戸

家の外周りには雨戸があります。朝に雨戸を開けて家の中に光が入るようにし、雨や風が強い時や夜は閉めます。

きゅうたか ぎ け じゅうたく
旧高木家住宅



床（はきものを脱いで過ごす場所）を高くして、風通しが良いように作られています。日本の夏は、蒸し暑くてじめじめしているため、湿気がこもらず夏を過ごしやすいするための工夫です。

かまど

かまどのことを、いわきでは「へっつい」や「くど」とも言います。土や石で作られ、手前の穴に薪を入れて燃やし、上の穴に鍋や羽釜をのせて食べ物を煮たり蒸したりします。

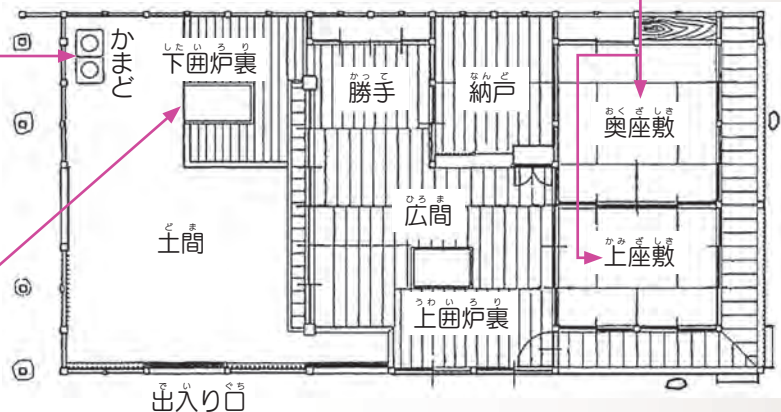
座敷

座敷はたたみが敷かれ、結婚式やお祝い、お葬式や地域の集まりなどを行う部屋でした。大勢の人が入れるように、ふすまや戸を外して一つの大きな部屋にすることもできます。



下囲炉裏

はきものを脱がずに火に当たって休憩したり、食事をすることができます。



りょうり つか どうぐ 料理に使う道具



せいろ

はがま
羽釜

はがまは、かまどの上の穴にのせて
ご飯を炊く道具です。蒸気がもれな
いように、重い木のふたをします。

せいろは、お湯を沸かした羽釜の
上にのせ、蒸気で食べ物を蒸す道具
です。いもや粉で作っただんご、も
ち米などを蒸しました。



はがま
羽釜



む 蒸し釜
がま

蒸し釜の底に炭火を入れて、その上に羽釜をの
せ、ふたをしてご飯を炊きます。薪を燃やすかま
どより、少ない燃料でご飯が炊けます。



まな板
いた

野菜や魚、肉などの食材をのせて包丁で
切るための台。昔のまな板は、床において
使っていたので、足が付いていました。



すいのう

野菜やうどん・そば、だんご
など、ゆでた食べ物をすくいま
す。竹で作られています。



鉄なべ

自在かぎに吊したり、五徳にのせて煮物や汁物などを作ります。

①自在かぎ

鉄なべや鉄びんを吊す道具。上下に動くので、火の強さに合わせて長さを調節できます。

②火 棚

囲炉裏の上に木の枠を吊り下げ、食べ物をのせて乾燥させたり、濡れた物をかけて乾かします。火の粉が天井まで舞い上がるのを防ぎます。

③鉄びん

自在かぎに吊したり、五徳にのせてお湯を沸かします。

④五徳

囲炉裏や火鉢の灰の中に置いて、鉄なべや鉄びんをのせます。

⑤べんけい

焼いた魚をさして吊し、囲炉裏の煙を付けてくん製（保存食）にします。

⑥炭入れ

囲炉裏で燃やす炭を入れておきます。この炭入れは、ゆうがお（かんぴょうの原材料）でできています。

⑦火消しつぼ

薪や炭を燃やした後にでる「おき」（残り火）を入れ、ふたをして消します。

⑧火吹き竹

吹き口に手をそえて口を当てて息を吹き、かまどや囲炉裏の火をよく燃やすための道具。火に近い方の節に小さな穴が開いていて、ここから空気を出します。



石うす

小麦や米、そば、豆などを上の穴から少しずつ入れて反時計回り（まわ）に回すと、上下の重い石にすりつぶされた粉が上うすと下うすの間から出てきます。



芋洗い棒

桶に水と土のついた里芋などをいれ、そこに芋洗い棒の枝が多い方を下にして入れます。上の枝を持って半回転する動きを繰り返すと、こすれて土や皮がきれいに取れます。一度にたくさんの芋の土や皮が取れます。

どのような道具で食事をしたのでしょうか。



お膳

昭和26年（1951）いわき市平中平窪
撮影：松本正平氏・提供：松本正夫氏



明治時代(1868～1912)は、一人一人がお膳にご飯やおかずをよそった食器をのせて食事をしました。食事が終わると、食器をお膳の中にしまってふたをする箱膳もありました。いわき市内では、昭和30年（1955）ごろまで、お膳を使って食事をしていた家もあります。



ちゃぶ台

テーブルを囲んで食事をする西洋の文化が入ってくると、ちゃぶ台も使われるようになります。ちゃぶ台は足をおりたたみ、使わない時は部屋のすみに片づけられます。そのため、部屋を有効に使うことができました。ちゃぶ台で食事をしていた部屋は、夜は寝室にもなります。



ダイニングテーブル

昭和30年代後半（1960）ごろから、いすに座ってダイニングテーブルで食事をする家庭が多くなりました。

電気冷蔵庫や洗たく機が登場するのもこのころです。

た もの ほ ぞん どう ぐ 食べ物を保存するための道具



おひつ

炊いたご飯を入れます。木が余分な水分を吸い、おいしく食べられます。夏は腐りにくいように、竹で編んだ通気性の良いものを使います。



いちこ

わらで編んだもの。冬にこの中におひつを入れると、中のご飯が冷めにくくなります。

いちこの中に赤ちゃんを入れて、世話をしたり、畑や田んぼへ連れて行くこともありました。



おけ

農家では、自分の家でみそを作りました。作ったみそは、杉の木で作られた桶に入れて保管しました。また、漬物も桶で保管しました。桶は、細長い板を円形に並べて周りを竹の「たが」で締め、底板を付けたものです。



みずがめ

井戸からくんだ水をためて、料理の時や飲み水として使いました。



かよ どり 通い徳利

お酒やしょうゆを買う時は、必要な量を店で量ってもらい、その店の名前が入った陶器の徳利や木の樽に入れて持ち運びました。



はえとり器

水を入れたガラスの容器の下に、えさを入れた皿を置きます。

えさを食べにきたハエは、外に出られず、水にはまって死んでしまいます。

どのようなものを着ていたのでしょうか。



大正時代の衣服の様子

大正6年（1917）いわき市平久保町 提供：山田屋醸造

大正時代（1912～1926）には、子どもは着物を着て学校に行ったり、遊んだりしていました。普段は汚れてもかまわない着物を着ていましたが、お正月や結婚式、入学式、お祭りなどの特別な時には、「晴れ着」といっていつもより良い着物を着ました。大人も着物を着ている人がほとんどでしたが、少しずつ洋服を着る人も増えていきます。

昭和時代（1926～1989）に入ると、都会では洋服を着る子どもが増えましたが、昭和時代の初めごろのいわきでは、まだ着物を着る子が多くいました。大人も洋服を着る人が増えてきましたが、出かける時だけ洋服を着て、家に帰ると着物に着替えるという人が多くいました。



井戸の前に立つ女性

昭和29年（1954）

いわき市平中平窪

撮影：松本正平氏 提供：松本正夫氏



みのと笠を身につけて田植えの苗を運ぶ様子

体を動かして働いたり作業をする時は、着物では動きにくいので、女の方はズボンのような「もんぺ」をはきました。男の方は「ももひき」をはきました。

また、雨や日差しを除けるため「みの」を着て「笠」をかぶりました。

どのようなものをはいていたのでしょうか。



げた (女性用)

げたは桐でできているものが多く、男の人
も女の人、大人も子どももはきました。
農家ではわらでぞうりを編んで
はきました。



わらじ

わらじは、旅など長い距離を歩く時や農作業ではきました。



げた (男性用)



わらぞうり



わらぐつ

わらぐつは農作業の他、雪の中を歩く時や、みそをつくる時に煮た豆を踏んでつぶす時にもはきました。

着物の手入れや収納の道具



火のし



炭火アイロン

どちらも炭火の中に入れて底を温め、布に当ててしわを伸ばしたり、折り目を付けます。



たらいとせんたく板

たらいに水を入れ、せんたく板に布を押しつけながら洗います。板には、汚れを落とすためのギザギザの刻み目があります。井戸や川の水を使いました。

行李・長持

行李は、皮を取った柳の枝と麻糸で編んだ入れ物で、着物などを入れました。遠くへ運ぶ時や収納に使います。



長持

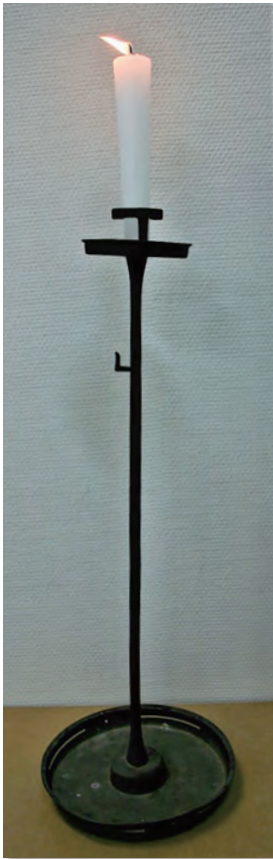
長持には、布団などを入れます。長持は、女の人のお嫁入りの道具として準備されました。



たんす

引き出しが付いて、上下二段に分かれており、着物などをしまえます。桐や杉でできています。

まわ　て　どうぐ 周りを照らす道具



しょくたい

和ろうそくを立てて火をつけ、周りを照らします。

ろうそくの明かりは、菜種やいわしの油を使った行灯よりも明るいものでした。



あかぢ

風で火が消えないように木の枠に紙を張り、その中に皿を置いて菜種やいわしの油を入れます。布製の芯を油にひたして火をつけ、明かりを灯します。



ランプ

石油にひたした布製の芯に火をつけ、周りを照らします。明かりを反射させて周りをより明るくするために笠がついています。

火をおおうガラスの筒（ほや）はススで黒くなるので、毎日掃除をしました。

からだ　あたた　どうぐ 体を温める道具



あかぢ

陶器や金属でできた容器の中に灰を入れ、その上に炭火を置いて手を温めます。火鉢にはさまざまな大きさや長方形のものもあり、五徳に鉄びんをのせてお湯を沸かしたりもしました。



こたつ

灰を入れた土製の容器の中に炭火を入れ、木の枠組み（やぐら）をかぶせます。この上に布団をかけたものがこたつで、手や足を温めます。

こめづく のう さぎょう つか どうぐ 米作りや農作業で使う道具



馬を使って代掻きをする様子

田んぼの土を掘り起こしてたい肥や刈草を入れたり（田起こし）、苗を植えやすいように田んぼの土をやわらかくする作業（代掻き）では、牛や馬に道具を引かせて土を耕しました。写真は馬に「まんが」（長い鉄の歯が付いた道具）を引かせて代掻きをしている様子です。



コロバシ

田植えの時に田んぼの上を転がして、たくさんのたてと横の線をつけます。線が交わる部分に苗を植えます。



足踏み脱穀機

ペダルを踏んで円筒形の胴を勢いよく回転させ、胴に付いた金具に稲を当てると、もみ（殻が付いた米）が外れます。千歯扱きより効率よくもみが取れます。



千歯扱き

稲刈りの後に干して乾燥させた稲を、鉄製の歯と歯の間にはさんで引き抜くと、もみ（殻が付いた米）が稲から外れます。

ヤセンマ

背中に背負って新や刈草、稲の束などを運ぶ道具。狭くて険しい山道や細い道を通る時に便利でした。荷物が直接背中に当たらないように、木の枠に縄を巻き付けています。



唐箕

唐箕は、中にある羽根を回転させて風を起し、ごみなど軽いものを飛ばします。もみ（殻が付いた米）とごみを分けたり、玄米（殻を取った米）ともみがらを分けたりします。米だけでなく、豆やそばの実、麦などでも使います。

ふる どうぐ むかし く
古い道具や昔の暮らしについて、

もっと知りたい人は、いわき市暮らしの伝承郷へ行こう！



いわき市暮らしの伝承郷

〒970-8043

福島県いわき市中央台・県立いわき公園内

(鹿島町下矢田字散野14-16)

電話0246-29-2230



旧芳賀家住宅

いわき市暮らしの伝承郷では、江戸時代の終わりから明治時代の初めに市内で建てられた5つの茅葺き民家を元の場所から移して建てています。さまざまな古い道具も展示し、昭和30年代ごろまでの暮らしを知ることができます。民家の中は自由に上がって見ることができます。



旧樋口家住宅



旧川口家住宅



旧猪狩家住宅



旧高木家住宅

たからものずかん6

ふる どうぐ むかし く
古い道具と昔の暮らし

発行日 2019（平成31）年3月19日

編集発行 公益財団法人いわき市教育文化事業団
(いわき市考古資料館内)

〒972-8326 福島県いわき市常磐藤原町手這50の1
電話0246-43-0391（代表）

協力者（五十音順・敬称略）

田子 博	永山 銀一
長谷川 義太郎	松本 正夫
馬場 守	山田屋 醸造
渡辺 清二	