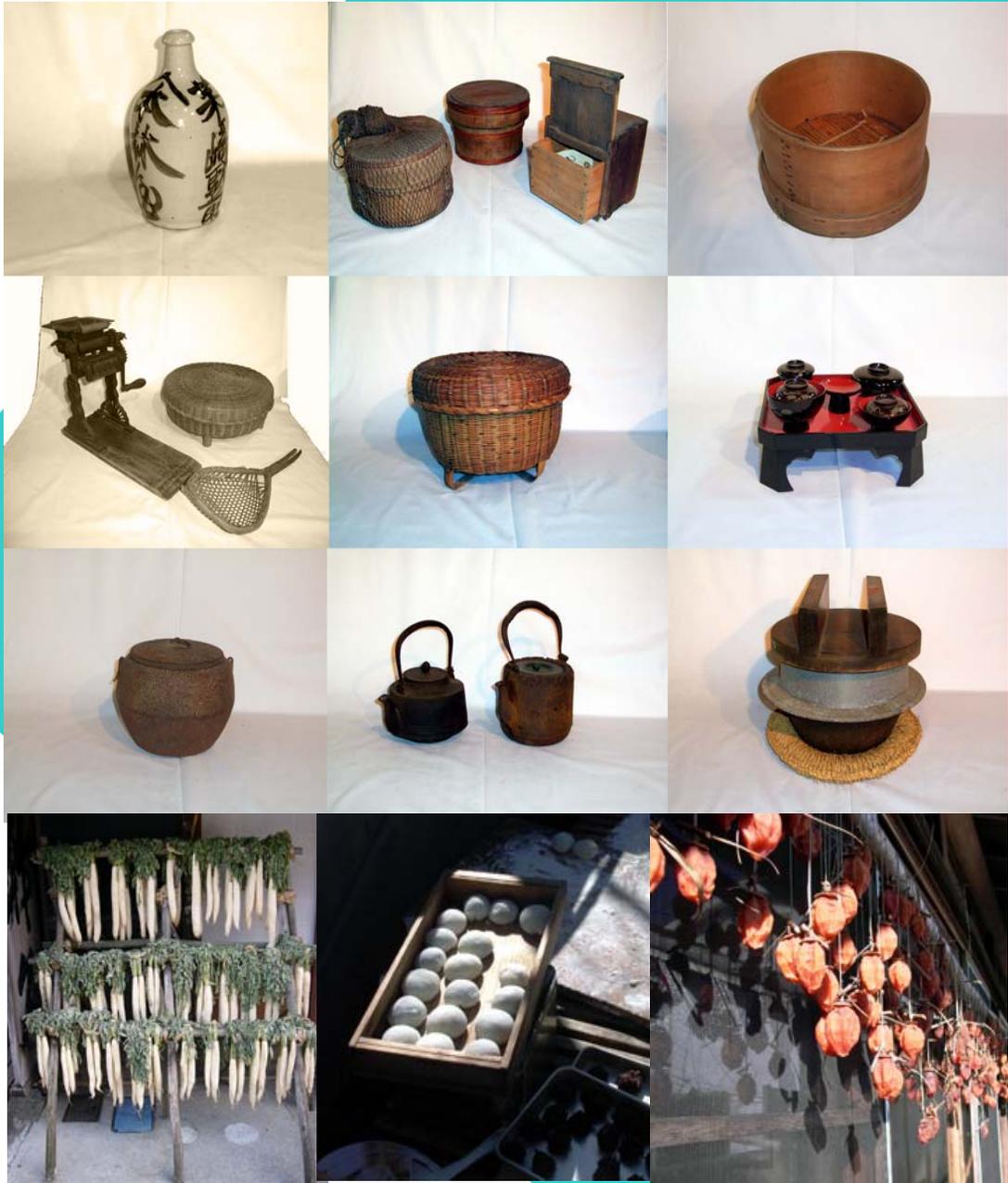


特別展

ちがさきの食文化と道具たち



手作りのあの日、あの頃

2006年2月4日(土)～2月26日(日)

主催：茅ヶ崎市教育委員会
茅ヶ崎市文化資料館

Chigasaki City Museum of Heritage

はじめに

伝統的な和食は、調理する楽しさや、ゆっくり味わう大切さといった食本来の価値が、今さまざまな角度から見直されています。現在調理に使われる道具は、使いやすさが追及され機械化され、形も種類も豊富になっています。しかし昔の食の道具は、用途に応じて少ない素材をいかし知恵を絞って作られました。そして人々はシンプルな道具を巧みに使い、多くの料理を作っていました。

今回の特別展では、茅ヶ崎市文化資料館が収蔵している「食」にかかわる民具と、茅ヶ崎に伝わる食文化を、写真やパネルを通じて企画展示します。マニュアル（手作業）が作り出す食生活の道具を見直し、手作りの時代の技と工夫を感じ取っていただき、郷土の食文化が持つ、苦しいながらも楽しい「くるたのしさ」を感じ取っていただくことを目的として企画いたしました。

また今回の展示は、当館で資料整理作業に携わっていただいている皆様の日頃の成果の賜物でございます。そして、今回の特別展の開催にご尽力いただきました方々に対し、深く敬意を表し、お礼申し上げますとともに、ご覧いただきます皆様にもこの点をお汲み取りいただけますようお願い申し上げます。

最後に、今回の特別展が、郷土の歴史にふれる良い機会となり、より多くの皆様に郷土に対する興味をお持ちいただければ幸いです。

平成 18 年（2006 年）2 月

茅ヶ崎市教育委員会

目次

● 空間の中で	3
● 食生活	4
● 茅ヶ崎の食文化	5
● 食の民具	6
1) 「民具」とは	
2) 民具の機能性と装飾性	
3) 食の民具	7
● 用途から	8
● 素材から見た茅ヶ崎の食	17
● 茅ヶ崎の食文化いろいろ	19
● 地域別の食物（一覧表）	23
● 漁業と食	24
● 古代からつながる食の道具たち	27
● ハレの日の食	29
● さいごに	34

● 空間の中で

私たちは、自然状態の大地の一部を割き取って、それを生活に利用することから人間としての歴史が始まりました。その活用方法は、一様ではありません。稲作を基盤とした定住社会が基本ですが、焼畑から連なる畑作社会、狩猟や漁労に基づく社会があり、それぞれ独自の文化を形成してきました。

まず定住の拠点となるのが「住い」であり、その「住い」を共同する集団はイエ（家）です。そしてそれらの家々が統合され、第2の拠点であるムラ（村）となります。茅ヶ崎も、江戸時代には23の村に分かれていました。

そして第3の拠点として、ムラの周囲に生産の場である田畑が広がり、採取の場である山や海があります。茅ヶ崎では、丘陵地は畑や谷戸田を耕作し、山林では雑木林として暮らしに利用しました。中央の沖積低地では、小出川や千ノ川の水利によって水田耕作が営まれ、小高い土地は畑としました。海岸に近い柳島、南湖、十間坂、本村、小和田などでは、漁業が行われ、遠浅の海岸では、江戸時代から地曳網が盛んでした。

このように生産の場を最大限に活用することで、私たちの生活は続いてきました。



姥島

● 食生活

生活の基盤となったのが、家族です。家族を基盤として営まれた伝統的な食生活では、ふだんの食事（ケの食事）と、非日常的なハレの日の食事とのけじめがはっきりとしていました。ケの日とは仕事に携わっているふだんの日です。このケの日の間に盆・正月をはじめとする節日や、出産・成人・結婚・年祝などの人生の折り目であるハレの日が挟まっています。

ふだんの日の食事の形式は、家族全員がイロリを囲んだり、鍋・釜を囲んだりなどして各自定まった席につきました。そして一家の主婦によって食物が分配されました。またこうした秩序を乱す行為、たとえば食事の際に姿を見せないこと、一定の座席以外の席を占めること、勝手に一人で調理して食べることなどは好ましくないとされていました。



食卓の家族（1955年ごろ）

一方、ハレの日には、ふだんの日に食べることの少なかった米、および加工品である餅・酒が多量に消費されました。そして、それらのものは家族内で消費するだけでなく、親戚・近所・知人などにも配られました。また食事の形式に関しても、正月の若水汲みや雑煮のこしらえが家長の役目とされることからもうかがえるように、ふだんの食事では主婦の役目である調理・分配がハレの日には男子である家長の役目とされることは珍しくありませんでした。ハレの日には、神聖な食物と考えられてきた米・餅・酒・里芋などが、まず神や祖霊に供えられ、専用の膳・椀をもちいて共同飲食を行うのが基本でした。

● 茅ヶ崎の食文化

昭和初期までの茅ヶ崎の食文化の特徴は、農作物と漁獲物から食料を得る自給自足的な食生活を基盤としていました。

1) 大地から食料

国木田独歩は、『病床録』で「茅ヶ崎は松と麦と桑と甘藷の外、目を慰むるものなし。」と市域南部の様子を端的に伝えています。明治中期までの茅ヶ崎は、近世に形成された農業生産の様式が維持され、食物はほぼ自給自足でした。

茅ヶ崎の耕地は畑が 7 割、田が 3 割で、米は重要な資金源であったため、畑の穀類が生活を支えていました。主食の素材は独歩の見た麦やサツマイモが多く、これに、米、粟を混ぜ、副食（おかず）は野菜と少しの魚でした。野菜のうち、果菜ではナス、キュウリ、葉菜ではネギ、ほうれん草、小松菜、根菜類では大根、里芋、ゴボウ、ニンジンなどが消費されました。

2) 海からの食料

江戸時代中期から沿岸漁業が盛んで、地引き網漁で取れるイワシ類を近隣に売り歩きました。新鮮ないわしは、酢の物に使われ、江戸時代後期の作家、大田南畝（蜀山人）の『改元紀行』に、茶屋町の江戸屋のひしこのなます（カタクチイワシの酢の物）がことのほかよい味だったと書かれています。ナマスは、漁の後の、おきあがりや稲荷講などでもよく食べました。また明治 40 年には主にイワシ、シラス、アジ、サバ、伊勢エビ他、9 種の魚が獲れていました。

その後、漁法、漁具の改良もあり、最も発達した大正時代には定着網と巾着網で漁が行われましたが、昭和初期になると漁獲量は減ってきました。

3) 素材を用いて

これらの農作物と漁獲物を、さまざまな道具、つまり民具を用いて多彩な食べ物を作っていました。その「食」の道具（民具）たちを知り考えることで、茅ヶ崎の食文化や食生活について見ていきましょう。

● 食の民具

1) 「民具」とは

そもそも、「民具」とは何なのでしょう。「民具」という言葉からイメージするのは、衣食住や生業にかかわる伝統的な手作りの道具かもしれませんが、実際は生活全般にわたるもので、人々が生活の必要から製作・使用してきたもの全てを含みます。ですから、縄文時代に生まれ伝承されているものから、現代の大量生産されたものの中にも民具の範疇に入るものが多くあります。

私たちが生活していくために使用している道具は、現在では数限りなくあります。その中でも、生活の必要性から、誰かがイメージから制作し（具象化し）、社会あるいはある共同体の中で理解が共有され、その社会の中で伝統的になり、伝承されたものが民具なのです。つまり、作られた時代にかかわらず材質や生産形態に関らず、アイデアとパターンが伝統的に人々の中で共有され、慣行的なものになり、人々の生活の中に生き、使いこなされ、使う人が抵抗感をもたないものが「民具」なのです。

民具を知ることは、それを使用していた人々のことを知ることであり、人々の生活がどのようなものであったかを知る手がかりとなるものです。今回展示しました、「食」にかかわる民具を知っていただくことで、茅ヶ崎の食文化・食生活を垣間見ることができます。

2) 民具の機能性と装飾性

民具は、見栄えをよくしようとか、誰かに見せることを目的として造形ではありません。どのようにすれば効用・性能がよいか、使いやすいか、無駄がないか、長持ちするか、素材が手に入りやすく作りやすいかなど、作る人と使ってきた人の長い経験から結果的に生まれてきた造形です。

そういった結果的な造形性にも、使ってわかるよさに加え、みてその良さを感じ取ることができる視覚性を兼ね備えています。物理的な機能性の比重が高いのも事実ですが、民具といえども、それだけで成り立っているものばかりとは限りません。籠の編み方には装飾性が感じられますし、神を祀るためのもの慶事を祝う民具などは、機能性よりも精神的要素が大きいといえます。

見栄えをよくすることは民具造形の重要事項ではありませんが、それが結果的に有することとなった装飾性が付加されています。空白の空間をそのままにしておけないという人間の心理のためなのか、その結果による装飾性は工芸や美術と異なるものではありません。

近代「形態は機能に従う」と工業製品が言われたことがありますが、人間から乖離した形態や機能はありません。民具においてもそれは同様のことであ

り、精神性や心情といった人間らしい要素は造形と不離一体のものです。

造形には、個々の人間の個性を表現した心象性と、社会の中の人間としての共通、客観的価値の創造という両面が存在すると考えます。そして民具では、後者の方に比重がありますが、この二つの側面は対立するものではなく共存するものだと考えます。

今回展示された民具を自由な視点でご観覧いただき、それらから、人々のくらしの息吹や心象性、社会性といったものを感じ取っていただければ幸いです。

3) 食の民具

民具を鑑賞する観点は、素材、製作技術、構造、形、機能性などがありますが、そもそも民具が生まれた出発点は生活の中での必要性です。用途があって生まれたのです。日常生活に欠くことのできない、また生活を少しでも快適に、豊かにしようとする人間の連続的な活動の中で生まれてきたことは、前述しました。食の民具も、このような多数の人々の毎日の生活体験の蓄積によってもたらされたものです。「何のために造るのか」が民具造形の原点であり、そこに形の中にある真実と美しさがあると考えます。

それでは、民具を用途別に見ていきましょう。



● 用途から

用途から、用いられる道具とそれによって茅ヶ崎で作り出されたものを、簡単にまとめてみました。

方法	道具	
炊く	釜	白米飯、麦飯、粟飯、あずき飯
		小豆(あんこ用)
煮る	鍋	味噌汁、ささげ、おじや、おかゆ、魚、おつゆ
	土なべ	オバク、煮物(野菜)、おじや、おかゆ
	大釜	大豆
焼く	魚網・七輪コンロ	魚、餅、団子
	焼釜	餅、焼芋
搗く	臼・杵	餅、団子
擂る	擂粉木・擂鉢	ゴマ、小魚、団子
	おろし金	大根、山芋、長芋
	四斗張臼・杵	玄米、モミ、大麦
	石臼	米、小麦、大豆、そば
醸す	甕	金山寺味噌、甘酒
	樽	味噌、しょうゆ
	甕	甘酒
炒める	ハウロク	ギンナン、落花生、大豆、大麦(ムギコガシ)、そらまめ
	焼釜	落花生、大麦(麦茶用)
	ホイロ	お茶
	フライパン	油味噌
蒸す	せいろ	赤飯、もち米(もちつき用)
		サツモイモ、ジャガイモ
		小麦(しょうゆ、金山寺味噌用)
捏ねる	木鉢	そば、うどん
保温	櫃	ご飯
干す	網	魚
	竹ざる	乾燥芋
	ムシロ(ゴザ)	大根切干、サツマイモ切干、餅アラレ
	竹すだれ	梅干
沸す	鉄瓶	お湯
	茶釜	
削る	かつお節削り	かつお節
	大根切干用	大根切干
漉す	土瓶	お茶
	布袋	あずきあんこ
のす	のし板、めん棒	そば、うどん
		餅(のしもち)

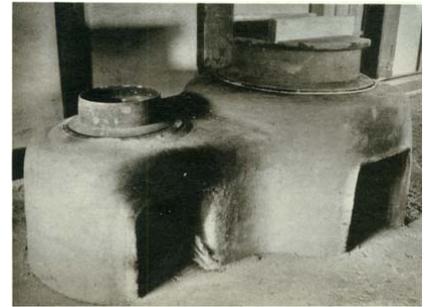
それでは、食の道具たちを見ていきましょう。

■ 竈（かまど）・七輪

一般的には、土間に土、石、煉瓦などを使って竈は作られます。鍋・釜をのせて煮炊きをする設備で、くど・へつついと呼ぶところもあります。火をあつかう火所であり、日常生活になくてはならない竈神（かまどがみ）を祀りました。（写真：民俗資料館（旧和田家）の竈）

文化竈は、火の調節や灰の処理がしやすいよう、火口と灰取り口に、鉄の扉が設けられています。

七輪は持ち運びのできる小さな竈で、少ない炭火で煮炊きをしました。簡便な土製のものが多く、素焼きのこんろで、わずかな火で煮炊きできるので、竈での煮炊きの補完的な役割を果たしました。江戸などでは、土間の空間利用の条件が厳しかったので普及しました。



■ 火起し・火消し・炭取り

火は人間の生活の原点でもあり、火を起し、火を管理することは当然いつの時代にも行われてきました。火は炊事だけでなく、暖房・照明としての役割ももっています。今回は、火消し・火起し・炭取りを取上げます。

火消し壺（写真）は、薪などを燃やし、炭火のようになった火を消し、消し炭を作る壺で、重厚な瓦焼きや鉄製の円形のものも多く、蓋も重く完全に密閉することができるつくりになっています。鉄製のものは、外面に装飾を施してあり、装飾性も高いのが特徴です。

火打用具は、衝撃による火花によって火を起こす、古くから日本で使われている道具です。火打の道具（火打石や火打金など）と、それらを収容する小箱があります。

炭取りは、物置などに置かれた炭俵から、使う量を運ぶために用いた。

火吹竹は、マッチが普及する以前、火打石と火打金で起こした火種を大きくするために用いた。



■ 釜・釜蓋・釜敷

釜は、主食を炊き、また汁物や炊き物、茶などに必要な湯を沸かすもので、いわば炊事の主役です。多くは鉄製で、鍋よりも深く腰に罫（つば）を巻くのが当然の形となっています。

蓋（ふた）と釜敷（かましき）は、釜と一体のものでデザインも



多様です。特に釜敷は、釜の底が湾曲しているので竈から下ろしたとき、安定する置場として必需品でした。藁(わら)、藤蔓(ふじつる)などで輪の形に作ったものが多いのが特徴です。

■ 鍋・鍋蓋

鍋は、食物を煮る、揚げる、茹でる、蒸す、炒るなど、過熱する調理に使われます。主として鉄製ですが、形は釜に比べて底が浅く、上端部の口が大きくて上部が広がっています。囲炉裏の自在鉤(じざいかぎ)にかけて使われることが多く、鍋敷や蓋も一緒に用いられました。



■ 鉄瓶・薬缶・土瓶

鉄瓶(てつびん)(写真)・薬缶(やかん)・土瓶(どびん)は、注ぎ口と弦(つる)を持ち、湯茶などを沸かすための道具で、注器です。共通した機能を持っていますが、用途には違いがあり、素材も、形状も微妙な変化があつて、それぞれに工夫を見ることができます。

江戸時代には、煮出して飲む煎じ茶が主流であり、農民は自家製の茶を釜で煮出したり、茶袋に入れて土瓶で煮出して飲んでいましたが、煎じ茶から煎茶に変わっていく明治になって、薬缶と土瓶が本格的に普及しました。



■ 焼く・蒸す

火にかけ、熱を通す食物調理の中でも、炊く、煮るの他に、焼く・蒸す・炒める・揚げるもそれぞれかせない調理手段で、それによってより豊かな食生活を生み出すことができました。火を通す方法の違いから、炊事・調理の民具にも多様なものが作られました。



炒り鍋(いりなべ)は、浅い底の扁平な平鍋です。用途にかなった形をしています。

蒸籠(せいろ)(写真)は、曲げ物の甑(こしき)を釜の上に何段か重ね、上下を交換しながら使いました。各段とも底に竹製の簀(すのこ)を敷いて、湯気の熱を通しました。円形や四角のものが主な形状です。

■ 洗い・流し

食生活の煮炊きも、食器や食物の洗浄も、すべて水の確保とその使用によって成り立っています。すなわち、流し、洗いの場所は食生活のはじめも終わりもそこでおこなわれ、竈と共に生活の基盤を支えてきました。

流し(写真)は、石板や木板を接合して作られました。脚付きが一般的です。また江戸時代には、座り流しといって床の高さの木枠の中に『中央部をやや低くした板張りの流しが作られます。それは明治時代に上下水道が普及するまでは、炊事も洗濯も全て座ったままで行われました。



■ 練る・搗く・捏ねる

臼(うす)は、元は穀物、特に米殻の脱穀から精米までの全工程に使われていたましたが、それぞれの段階に効率よく作業する用具が生まれたため、臼が餅つき専用のもとなったのはその後のことです。(写真は精米用の臼)

臼と杵(きね)はセットで用いられ、古い時代には杵は竪に垂直に打ち下ろすもので、とても労力のいるものでしたが、横杵の発達は大変な発明であるといえます。



捏鉢(こねばち)は木鉢とも呼ばれ、そば・うどん・団子などを作るときに粉に水分を加え、粘り気を出すために用いる鉢です。円形や、楕円形の深鉢形です。

■ 搗る・おろす

料理を作るために、食物素材を細分化したり、潰したり、搗りおろしたりすることは、いつの時代も行われてきました。その形容は多様で、素材に対応しています。

石臼(いしうす)は、穀物を挽くための臼で、上下二つの円筒形の石からなり、上を回転させて上下の間の穀物を搗り潰します。江戸初期に一般農家に普及した。お茶のための石臼もあります。(写真左:茶臼、写真右:石臼)

搗鉢(すりばち)は、みそ、ごま、山いもなどを搗ります。鎌倉時代あたりからある炊事道具である。南湖



の漁師たちは、一日の漁が終って行なうオキアガリ（沖あがり）に、味噌味の味やイワシの叩きナマスをこのような大きな播鉢で作って酒を呑みました。

■ 調理具

穀類、野菜、魚肉等の食材に手を加えて、食べ物を作り整えることに日々必要なものです。

注ぎ口は一般的に片口（かたくち）といわれます。片側に注ぎ口を持つ蓋のない円形の器で、酒、醤油などを小分けにするのに使いました。片口は、注ぎ口が悪いと器の底の方をつたって漏れてしまうので、鋭い形に作られました。

そば揚げは、杓子のうちで汁物の中から固形物だけをすくい上げるための穴あき杓子で種類も形状も多種多様です。



■ 桶（おけ）・樽（たる）

桶と樽は、樽（くれ：切り出したままの厚い板材のこ）を円形に接合し、たがで締める結物で、洗い用・運搬用の一部を除いて食生活と非常に密接にかかわる用具です。樽は、樽に板目板を使うことと、長期保存と運搬のため、鏡と称する、開かずの蓋をつける点が桶とは異なります。

岡持（おかもち）（写真）、料理を入れて持ち運ぶ平たい用具で、角形、丸形等があります。



■ 甕・壺

甕（かめ）・壺（つぼ）に類する土器は、縄文時代から生活に密着した造形で、美術史にも最初の方に登場します。時代の経過に伴って、素材も陶磁や金属等、技術も進歩し用途も広がり、形の上でも多様な変化が見られます。また形や焼き、文様の美しさを追及しているのも特徴的です。

一般的な甕に水甕（写真右）があります。底が深く、口径が広いのが特徴です。使用頻度が高く、柄杓（ひしゃく）で水をくみ出します。



■ 籠・笊（ざる）

籠（かご）は、竹、柳、藤、籐などで編んでつくった容器で、生活・生業の多くの面で使われました。笊は竹を細かく割った籤（ひご）で、目を結んで笊編みにしたもので、米を研ぐ水洗いや、湯で面や野菜などの水洗い、水切りに使われました。

米あげざる(写真)は、米研ぎ・水洗いに使われました。

野菜籠は、名のとおり野菜を運ぶための籠で、傷がつかないように注意が払われました。素材は、豊富に得られ、構造やデザインも多様です。



■ 箱・櫃 (ひつ)

日々使用する飯櫃(めしびつ)、やや長く短期的に用する米櫃(こめびつ)といった食物容器は、どの家にも必ず備えていました。いずれも長年の使用に耐えるもので、その形は箱形・円筒形が多いです。

飯櫃(写真下)は円筒形の結物容器です。お櫃の蓋の意匠にも多様なので、注目してください。またお櫃入れ(写真上)は、藁製のものが多い。

切溜(きりだめ)は、正月などの餅つきの後数日間、餅を保管するための箱です。板材の簡単な釘打工法などで造られます。重ね置きするために、大きさは揃えられています。



■ 皿・鉢・椀・飲食具

鍋・釜、包丁などで造った料理も、それを口にするためには、何らかの容器と道具が必要です。そのような飲食の道具も時代の変遷と共に、手造りのものから購入できるものへと広がりを見せ、変化していきました。

箸たては、竹を適当な切ったものから陶磁のものまであります。

椀は飯や汁を盛る容器で、塗物椀と陶磁の茶碗が主流である。皿は椀と対をなす平たく浅い器で、副食物を盛ります。

日本人の米食は弥生時代に始まりました。当時は、高杯や鉢などに盛って、何人かで共食したと考えられています。『魏志倭人伝』によると、倭人は「食飲には籩豆(へんとう=たかつき)を用い手食す」とあり、手づかみだったようです。これは中国南部の雲南省で現在も行われている食べ方に近いといわれています。鉢に盛った飯を家族で囲み、左手で飯をつまみ、すしを握るように丸めながら口に運びます。奈良時代に入ると器が登場しますが、それらは一部の上層階級のみで一般では土師器(はじき)が使われていました。漆器もその後さかんになりますが、近世末には瀬戸・伊万里焼などの磁器が大量に全国に出回りました。ここでようやく茶碗の時代が始まるのです。



さてこの瀬戸物の茶碗ですが、最初は夜食用として使用されました。日本人が1日3食になったのは18世紀末ごろで、その変化と関係があります。戦国時代まで日本人は1日2食でした。しかし、灯油が普及し庶民にも夜遅くまで起きているという習慣が広まった江戸時代の元禄のころ(1704年頃)には一部で夜食が始まっていました。朝夕は椀で、夜食は瀬戸物という風に使い分けたようです。

■ 膳(ぜん)・卓袱台(ちゃぶだい)

食事をするとき、料理をのせる台が膳であり、もとは折敷(おしき)と呼ばれる折板(へぎ)をつけた方形の盆から、個人用の箱膳、客用の高脚膳、会席膳、さらには家族共用の卓袱台が登場するなど、歴史的にも大きく様相を変えてきました。

箱膳(はこぜん)(写真)は、蓋をひっくり返すと膳になり、中から鉢皿を取り出して食事、終われば湯茶ですすいで箱の中に戻します。箱膳は幼児期箸揃えの儀礼の日から個人所有され、引き出しつきのものもありました。茅ヶ崎では、3歳ぐらいになると自分のものを作ってもらいました。良い家は膳のアシの高いものを作りました。家の主人が上座に座り、食べるときは正座し、男は出征(兵隊検査)、あでじゃお茶漬飯は禁じられてアグラをかくことも許されませんでした。



卓袱台(写真)は個人別の箱膳にかわり、明治中期から家族共用の食卓である卓袱台が普及しました。脚は折りたたみ可能で、用が済んだ後は部屋の隅に立てかけて置きました。中央のえぐり抜きを開いて、コンロを入れて鍋物の食事ができるものもありました。明治になって卓袱台が普及した理由に、人間を平等に考える思想の普及が関係しています。同じテーブルを囲むということは平等な人間関係を前提としていますので、たとえ親子でも兄弟でも必ず身分の上下があった江戸時代にはそれぞれの膳を使うほかなかったということがいえます。



高脚膳は冠婚葬祭などの儀礼における料理は三の膳まであります。その一の膳、二の膳とわかれていました。また膳の脚は猫足膳となっているものが多いです。

■ 弁当・お重・入子

農作業でも、山仕事でも、漁でも多くの場合昼食は家から離れた現地でとらねばならず、弁当の持参は当然のことでした。また生活にゆとりがあった人には、花見や芝居などの行楽もあり、それ専用に使われた弁当箱やお重もありました。

重箱(じゅうばこ)(写真右)は、塗物、陶磁のものが多いです。中には竹のものもありました。

入子(いりこ)(写真左)は、曲物の5重の入子で、大勢の集会のときの赤飯や煮しめをいれました。入子は切溜と呼ばれることもある。

調理場で切った野菜などを入れておくのに**切溜**(きりだめ)を使いました。



■ むかしの保存食

食料の保存に、人々は気を使いました。保存できる食料は、長期的なもの、短期的なものいずれの対策も必要でした。

切干大根や乾燥芋(サツマイモを乾燥させたもの)は、**切り干し切り器**(写真)や**芋切り器**冬の野菜不足に備え、毎年作られました。切干には生大根にはない風味もあります。



■ 酒樽

栄養を取るためではなく、好みによって味わい楽しむことを主たる目的とする飲食があり、その中でも酒は有史以来、世界のいずれの地でも人々の生活にかかわってきました。

陶磁製の**酒壺**や**焼酎甕**(しょうちゅうがめ)(写真)は家庭用のものです。容器は酒屋の所有で運搬の便、宣伝もかねていました。



■ 徳利(とっくり)・盃洗(はいせん)

徳利は酒を入れて盃に注ぐ容器であり、注器でもあります。一部に金属製のものもあったようですが、大半が陶磁製で、形から、用途から、容量からなど多くの名称があります。

盃洗は、椀形で大型、漆塗りの用具である。冷酒を回し飲みするために用いられた。

酒壺と同様に、酒屋が徳利を所有し、中身だけを買う徳利を**貧乏徳利**



(写真)といいます。ガラスが普及する前に使われていました。全国的にみて、明治中頃から一般化しました。現在でも生きているビール瓶回収方式の始まりと考えられています。

● 素材からみた茅ヶ崎の食

茅ヶ崎での、畑作物の変遷をご紹介します。

畑作物の変遷

区 分		年 代			
		明治9・10年(*1) (1876・1877)	昭和3年(*2) (1928)	昭和50年(*3) (1975)	平成15年(*4) (2003)
穀 類	水稻				
	陸稲(オカボ)	○	○	○	
	大麦	○	○	○	
	小麦	○	○	○	
	ビール麦				
	アワ	○	○		
	ソバ	○	○		
	ヒエ	○			
いも類	サツマイモ	○	○	○	○
	パレイショ		○	○	○
豆 類	アズキ	○	○	○	○
	ダイズ	○	○	○	
	ラッカセイ			○	○
果菜類	イチゴ			○	○
	エダマメ				○
	カボチャ	○	○		○
	キュウリ	○	○	○	○
	サヤインゲン		○		
	サヤエンドウ		○		
	シロウリ	○			
	スイカ		○	○	○
	ソラマメ	○	○		
	トウモロコシ				
	トマト			○	○
	ナス	○	○	○	○
	ピーマン			○	○
	葉菜類	キャベツ		○	○
コマツナ					○
ネギ		○	○	○	○
ハクサイ			○	○	○
ホウレンソウ				○	○
ミツバ			○		
洋菜類	カリフラワー				○
	レタス			○	○
根菜類	カブ				○
	ゴボウ	○	○		○
	サトイモ	○	○	○	○
	ショウガ		○		
	タマネギ		○	○	○
	ダイコン	○	○	○	○
	ニンジン	○	○		○
その他	キリ	○			
	クワ	○	○		
	ナタネ	○			
	木綿	○			

- (*1): 『菱沼村物産表』(明治9年)・『萩園村家別物産表』(明治10年)より
- (*2): 『茅ヶ崎町鶴嶺郷土誌』・『小出村勢一覧表』(茅ヶ崎市史2所収)より
- (*3): 『1975年農業コンセンサス結果報告書』より
- (*4): 『関東農政局横浜統計・情報センター』より