

# 食の道具展



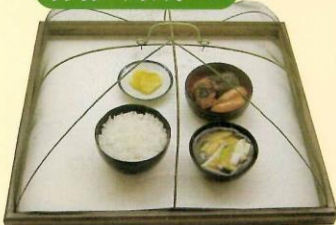
開催期間 平成20年  
**5月29日(木)~8月24日(日)**  
 開催時間 午前9時~午後4時30分  
 休館日 期間中無休  
 入館料 大人100円、児童・生徒・学生50円

## 酒田市立資料館

酒田市一番町8番16号 TEL 0234-24-6544  
 e-mail : sakata-city-museum@fork.ocn.ne.jp

### 食材を生かす道具

保存・貯蔵など



蠅帳



布袋



壺



一升・二升瓶

冷やす・温める



おはち



氷式  
冷蔵庫



湯通し



いづめ

### 電化製品とプラスチック製品の誕生

電化製品



電気冷蔵庫



電気炊飯器



餅搗器



ジューサー



電気コンロ



ホットプレート

プラスチック製品



### 食材を生かす道具 つくる



せいろ  
蒸籠・羽釜・甑



七輪



ざる  
笊



寿司桶



なます  
脛掻き



擂鉢と  
擂粉木



片口鍋



笊



巻簀



こんにゃく  
切り



経節削り器



鉄鍋



羽釜



麴箱



杵と臼



たわし  
束子



一升・一合枧



ところてんつき  
心太突



杓子

# 開催にあたって

戦後の技術革新と高度経済成長の中で電化製品が普及し、テレビ、電気洗濯機、電気冷蔵庫などがその代表とされました。また、調理の熱エネルギー源も薪や木炭から石油、ガス、電気へと変わり、これとともに食事の内容や調理の方法、食事に関わる道具も大きく様変わりしました。また、社会や産業構造の変化は食生活の時間にも影響を与え、午後9時以降に夕食を取る人の割合が老若男女とも増え（厚生労働省『2006年国民健康・栄養調査』）、夜型の生活が一層浸透しているようです。

本館は、昭和153年4月の開館以来、多くの市民の善意に支えられて資料の収集に努めてきましたが、本展では、この間に収集した資料の中から、食生活に関わる各種の道具を選び、それをとおして人びとの暮らしぶりを振り返るとともに、現在の生活のありようを考えます。

## お年夜の料理



商家



農家



祝い樽

### お年夜の料理

商家

- ◎大根とからげの煮付け
- ◎焼きにんじんのごま醤油かけ
- ◎氷頭なます ◎八目汁
- ◎香物 ◎御飯

農家

- ◎厚揚げと芋から煮込み
- ◎串柿入り大根なます
- ◎すべりひゆ、油揚げいため
- ◎納豆汁 ◎香物 ◎御飯

## 箸を使う時のマナー

箸は、食事をするときいつも使う大切な道具であるため、昔から厳しい作法があり、次のような使い方は、嫌い箸と呼ばれ、してはならないこととされた。

受け箸：箸をもったままお代わりをする。

移り箸：おかずの次にまたおかずをとる。

挿き箸：食器の縁に口を当て、料理を箸で挿きこむ。

くわえ箸：箸を置かず口に口を加えたまま器を持つ。

刺し箸：芋などを突き刺して食べる。

直か箸：取り箸を使わずに自分の箸で料理を取り分ける。

空箸：いったん料理に箸をつけたら食べないで箸を置く。

立箸：ごはんを箸を突き立てる。

握り箸：もともと一対になっていない箸を一対にして使う。

ねぶり箸：箸先をなめる。

迷い箸：どれを食べようかと箸先で食べ物を追う。

合わせ箸：離れている食器を箸で引き寄せる。



『日本の生活道具百科』  
河出書房新社(1998)より

## 料理を生かす器

## 食器のなかま

### 皿



いろいろな皿

### 椀と碗



御飯茶碗

汁椀

湯飲み茶碗と急須

### 酒器



徳利

盃

### ガラス器



ガラスの容器

ガラスコップ

### 弁当・重箱



ワッパ弁当

塗弁当

アルミニウム製弁当

野弁当

重箱

### 鉢



## 料理を生かす器

## 膳・盆・ちゃぶ台

### 平膳



### 両足膳



### 四足膳



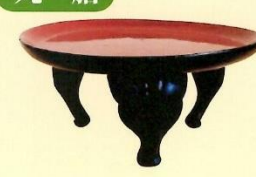
### 箱膳



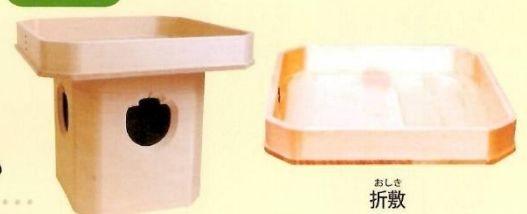
### 盆



### 丸膳



### 三方



おしき折敷

### ちゃぶ台

