



洗濯に関する家事は重労働の一つです。火のし、炭火アイロン、電気アイロンなどと変遷がわかります。ほとんどの学校で実際に火のしを体験しています。



飲料水殺菌薬
水の乏しい御勅使川扇状地では溜池の水を使用することも多く、伝染病予防のために使用されていました。



ガス炊飯器とおよそ50年前の電子レンジ。メニューから当時の人気料理を知ることができ、タイマーの「チン!」の音に児童たちは大盛り上がりです。

ふるさと文化伝承館のテーマ展は、主に暮らしの道具を中心に展示しています。全て、実際に南アルプス市域の方がかつて使用されていた道具です。



昭和時代の製麺機。ギアを切り替えることで生地をのす工程と、細く切り分ける工程の両方をこなすことができます。



比較的最近まで使用されていた道具たち。黒電話だけでなく、PHSなどもすでに昔の道具の仲間入りです。



ナニコレ! 昔の道具

ふるさと
の188
誇り



博しレポート

「板」の上で麺を作っていました。昭和二〇年代頃からは家庭用の製麺機が普及し、製麺機のハンドルを子ども達が回してお手伝いをしている風景がこの家庭でも見られるようになりました。

テーマ展では皆さんになじみ深い「食」に関するものや生活道具を多く展示しています。「どうしてその道具が発明されたのか」や、小型化・軽量化などの道具の発展は、おそろくどれもが、苦勞されている方を助けたという優しさがある根底にあるものと思います。そのようなことも考えながら昔の道具たちをご覧いただければと思います。きっと新しい発見もあることでしょう。

授業で児童が必ず体験する道具に「製麺機」があります。まさに南アルプス市らしいと言えるものです。地域の大部分を占める御勅使川扇状地は小石だらけのため水田が少なく、かつては畑では麦を作り、「ほうとう」などの麺類や「うす焼き」等が多く食されてきました。江戸時代の終わり頃に全国を旅した修験者・泉光院の日記に、在家塚村で「当国の名物ハウタウ(ほうとう)」をご馳走になったとあります。水車でひいた小麦粉を「こん鉢」でこね「の

授業で児童が必ず体験する道具に「製麺機」があります。まさに南アルプス市らしいと言えるものです。地域の大部分を占める御勅使川扇状地は小石だらけのため水田が少なく、かつては畑では麦を作り、「ほうとう」などの麺類や「うす焼き」等が多く食されてきました。江戸時代の終わり頃に全国を旅した修験者・泉光院の日記に、在家塚村で「当国の名物ハウタウ(ほうとう)」をご馳走になったとあります。水車でひいた小麦粉を「こん鉢」でこね「の

道具はその時代を映し出す
最近「昭和家電」など、「シンプルでかわいらしい」レトロなデザインが人気なようです。そのようなレトロな家電たちは当時の暮らしを支えた「道具」であり、当時の暮らしぶりや環境など、その「時代」を映し出す鏡と言えます。

市内の小学3年生は、3学期に「昔の暮らし」や「昔の道具」について学習し、ふるさと文化伝承館で昔の道具を見学したり実際に体験してみます。今年はそのタイミングに合わせて、ちよつと昔の道具たちを特集したテーマ展「ナニコレ!昔の道具」展を開催しています。

南アルプス市ではこれまでに、「ふるさと〇〇博物館事業」などを通して昔の道具類を南アルプス市域の方から寄贈していただき、収蔵・展示しています。使用していた方の思い出とともに、当時の暮らしを未来へ伝えることのできる大切な資料と言えます。昔の道具には、懐かしさを感じられるものから、今では存在すら知られていないものまであり、観る方によって感じ方は変わることでしょう。子どもたちにとっては、カセットテープなどは全く知らない昔のものですし、「チャンネルを回して」「チンして」の語源も実感としては知りません。

ふるさと文化伝承館
テーマ展
「ナニコレ!昔の道具」展



現在開催中!
6月21日(水)まで

江戸から昭和を中心に、
昔の道具類300点を展示しています