

# THE A MUSEUM

Vol.4-1 第10号 2009.7.1

Saitama Prefectural Museum of History and Folklore



特別展

## いただきます

～食の文化史～

平成21年

7月18日(土)～8月30日(日)

「食」は生命の源であり、「生きる」ことは「食べる」ことでもあります。  
さまざまな視点や資料から、食文化の歴史をひもといてみました。

いちごこんりゅう

### 一座建立は博物館利用から

一座建立の言葉は、<sup>やまのうえそうじき</sup>「山上宗二記」に「客人振りの事」として「大方、一座建立にありとでできます。茶の湯で、茶室の全員が一つの話題で場を盛り上げることです。

昭和37年の紅白歌合戦のように8割の人が視聴していたときでしたら、一つの話題に容易にまとまったでしょう。しかし、その紅白歌合戦も今は4割ほどですから、まとまりにくいですね。

埼玉県民にとって、この歴史と民俗の博物館はどんな意味があるのでしょうか。

埼玉の歴史と民俗に関する地域的特性を明らか

にし、その成果を展示公開・情報発信するとともに、子ども達の感性をはぐくむ体験的事業を行うのが当館です。

博物館を通して埼玉の歴史と民俗を知り、埼玉に愛着をもつこと、学習活動やボランティア活動に参加されてみてはいかがでしょうか？

一座建立に是非御参加ください。御利用をお待ちしています。  
(館長 矢部保雄)



特別展

# いただきます ～食の文化史～

平成21年7月18日(土)～8月30日(日)



## 第1部 日本の食文化

### I 食の起源 ～食べ物を求めて～

いつの時代も、どんな場所でも、人は何かを食べて生きてきました。生きるための食糧の確保が精一杯だった旧石器時代から、縄文時代、米作りのはじまった弥生時代、国家が誕生する古墳時代、そして食糧生産が軌道に乗る律令時代までをたどってみます。

主な展示資料：古墳時代の食(さきたま史跡の博物館)、  
律令時代の食(深谷市教育委員会)、万葉集(個人)



弥生時代の日常の食(復元) (川崎市市民ミュージアム)

### II 食の発展 ～「日本食」の誕生～

中世には、今日の日本食にみられる調理法や食事作法などの基礎がほぼ確立し、食べ物を専門に扱う職人や、店が登場しました。茶道に伴う懐石料理や禅宗の影響による精進料理の発達、南蛮文化の伝来などもあり、食べ物の世界は広がりました。また、味噌や砂糖などの調味料や、酒・菓子なども発達しました。

主な展示資料：類聚雑用抄指図(東京国立博物館)、  
かままつりしんせん  
賀茂祭神饌(國學院大學神道資料館)、  
わみょうるいじゅうしやう  
倭名類聚抄(早稲田大学図書館)



七十一番職人歌合絵巻より、包丁師(右)と調菜(左)(当館)

### III 食の大衆化 ～「食べる」楽しみ～

江戸時代になると、米や野菜などの生産力が上がり、流通網も発達して全国の名産・名物が出まわるようになりました。調理技術も格段に進歩して、料理本や屋台などが登場し、人気を集めます。それまでごく一部の富裕層のものだった「食べる」楽しみが庶民にも手が届くようになりました。

主な展示資料：大酒大喰会絵巻(江戸東京博物館)、  
おおざけおおいけい え まさ  
花見弁当(個人)、とうふひやくまん  
豆腐百珍(慶応義塾大学図書館)、  
にほんばしうおいちばんえいず  
日本橋魚市繁栄図(神奈川県立歴史博物館)

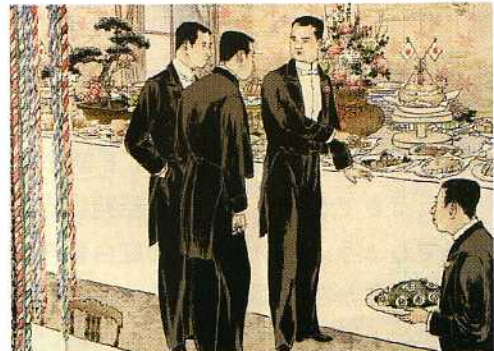


中山道妻籠宿の旅籠の食事(復元) (国立歴史民俗博物館)

### IV 食の多様化 ～近代の食～

開国とともにさまざまな西洋文化が流入します。「西洋料理」もその一つで、食の世界は大きく変化します。ところが、日中戦争にはじまる長い戦争により国内は極度の食糧難となり、戦前の状態にまで回復したのは昭和30年代以降でした。

主な展示資料：ごかくこくいじんしんえんのず  
五カ国異人酒宴之図(横浜開港資料館)、  
木製パン焼き器(埼玉県平和資料館)



『食道楽 秋の巻(口絵)』(県立神奈川近代文学館)

## 第2部 武州・埼玉の食文化

### I 特別な日の食・普段の食

毎日違う献立が並ぶことは現在では普通のことですが、農村部では昭和30年代くらいまで、普段の食事は一汁一菜いちじゅういっさいに朝は漬物・夜は野菜の煮付けや時々魚の干物がつく程度でした。しかし、行事の日や婚礼の日など、晴れの日には特別な「ごちそう」が並びました。

主な展示資料：恵比須講図、角樽、野良弁当箱（当館）



せきりたいさんいっさい ま たけの がみ  
赤痢退散祝絵馬（長瀬町武野上神社）

### II 武州・埼玉味めぐり

江戸時代、埼玉（武蔵国・武州）は、江戸の需要に応える野菜の栽培が盛んで、なかでも川越のさつま芋や狭山茶などは全国的にも有名になりました。また、街道筋の宿場では草加せんべいや五家宝などのお菓子も発達しました。

主な展示資料：草加せんべい資料（草加市）、狭山茶の生産用具（入間市博物館）、川越菓子資料（川越市立博物館）



狭山茶の手もみ  
（参考写真：  
入間市博物館）

### III 食のパイオニア

新しい食文化を切り拓いた人として、埼玉にゆかりの深い「食の開拓者（パイオニア）」、香川昇三・香川綾（女子栄養大学の創立者）と山崎峯次郎（エスビー食品創業者）を紹介します。

更に近年話題のご当地グルメなど、食文化の新しい潮流も紹介します。

主な展示資料：香川綾関係資料（女子栄養大学）、山崎峯次郎関係資料（エスビー食品）、郷土食複製（当館）



カレー・  
コショー看板  
（エスビー食品）

### IV ごちそうさま ～学校給食にみる昭和史～

明治22年（1889）、山形県の小学校で、貧しくて昼食をとれない児童を対象に、おにぎりなどが配られました。これが日本で最初の学校給食といわれています。

明治から昭和62年までの学校給食の歴史を22セットの復元資料をもとに紹介します。



昭和27年の給食  
（くじらの竜田揚げ・  
コッペパン・脱脂粉乳）  
（埼玉県学校給食会）

本展は、食の歴史や食文化を知ることで、食の原点を見つめ直そうとする試みです。存分に味わっていただければ幸いです。

（特別展示担当 井上かおり）

### 関連事業

#### (1) 講演会 「「食」から見た地域文化」

日時：7月26日（日）13時30分～15時

講師：神崎宣武氏（民俗学者）

※1ヶ月前から電話受付、先着順150人

#### (2) 埼玉 FOOD 紀行

##### ① 狭山茶の茶もみ体験

8月9日（日）①10時～12時 ②14時～16時

講師：工藤 宏氏（入間市博物館）

対象：小学校3年生～中学生 材料費：300円

※1ヶ月前から電話受付、先着順各20人

##### ② 埼玉を食べよう

8月23日（日）①11時～12時 ②13時～14時

\* 県産農産物を使った食の体験

協力：学校法人服部栄養専門学校

#### (3) 展示解説

\* 各日 14時から15時

7月25日（土）・8月1日（土）・15日（土）

・22日（土）

# 平成20年度 新収集資料のご紹介

当館は、埼玉県に關係する資料や当館の固有のコレクションである「鯨絵」や「引札」などの資料を毎年購入し、収蔵資料の充実を図っています。また、多くの方々からのご厚意で寄贈していただいた貴重な資料の数々も、当館のコレクションの重要な部分を占めるに至っています。

このような資料を紹介するトピック展として、平成21年3月28日～5月31日まで「新収集品展2005～2007」を開催し、新顔の資料たちをご紹介します。

今回は、このトピック展ではご紹介出来できなかった、平成20年度（2008）に当博物館にやってきたばかりの資料の顔見世を行いたく思います。

## 【毛槍】3本

大名行列などで使用された儀式用の毛槍です。黒漆塗の柄に、金地の千成瓢箪とヤクの毛を装飾しています。柄には総角結びの房がついた鑲と、鐺巻の部分に梅鉢紋が金で描かれ、鉄製の石突は宝珠形になっています。掛台も黒漆塗りで、金の梅鉢紋が施され、調度的なつくりとなっています。



毛槍

定紋から、加賀藩前田家のものと思われる。

## 【足輕甲冑具足着用図巻】1巻

当世具足の着用方法を図入れて説明したものです。当世具足は、江戸時代になり戦場で使用する機会がなくなると、先祖の武功をたたえる家宝として保管されたままの状態が続き、ついにはその着方も順序もわからなくなっていました。そこで、故実家や軍学者によって、甲冑武具の製法

や種類、着用法などを解説した多くの書物が刊行されました。本資料の着用順や挿入されている図をみると、享保13年（1728）に刊行された村井昌弘の「単騎要略被甲弁」の『当世具足の着用次第』を写したものと思われます。



足輕甲冑具足着用図巻

## 【貨幣及びメダル】25組

万延大判金は、万延元年（1860）～文久2年（1862）に発行された、14代將軍徳川家茂時代の貨幣で、鑄造量は約1万7千枚です。大判座第17代後藤典乗による元書きがあり、「吉（座人よしおかせいえもん）」、「き（棟梁よこたきさぶろう 横田喜三郎）」、「宇（棟梁はやしうへえ 林宇兵衛）」の極印が打たれています。

「坂本龍馬」の記念銀メダルは、平成19年に造幣局から発売された「偉人肖像メダルシリーズ」のもので、その他、江戸時代の貨幣や平成18～20年に造幣局から発売された記念メダルなどが当館の貨幣コレクションに加わりました。



万延大判金



「坂本龍馬」没後140年記念銀メダル

（資料調査担当 藤崎温美）