

現在はテーブルとイスでの食事が普通ですが、もともと日本では、お膳をつかった食事があたりまえでした。
冷蔵庫がなかった時代、わらや竹で作られた入れ物に食べ物を入れて保存するなどの工夫をして、ご飯をおいしく食べていました。



羽釜 (はがま)
ご飯をたいたり、お湯をわかしたりするときに使われていました。



おひつふご (めしふご)
冬にご飯が冷めないように、わらで作った飯びつを中に入れて使いました。



飯籠 (めしかご)
夏はかごのなかにご飯を入れて涼しい所におき、腐りにくくしていました。



炊飯器 (すいはんき)
かまど・羽釜・おひつの仕事が、これ一つでできるようになりました。



箱膳 (はこぜん)
うえのふたを裏がえして台にし、そこに食器をのせて使いました。

食 明 事 かり 涼 暖 ら 暮

ずっと昔から人々は夜を明るくすごそうと、いろいろな明かりを考えてきました。
最初のころは、灯台や行灯をつかっていましたが、これらは風でたおれて、火事になることも多かったようです。
そのご、ランプや電灯などが登場してきました。



行灯 (あんどん)
風がふいても、火がきえないように、周りを和紙で囲んであります。



手燭 (てしよく)
手で持ち歩けるように柄を付けたろうそくをたてるための台です。



提灯 (ちょうちん)
足元をてらすために持ち歩いたり、標識としてそなえついたりするものです。



石油ランプ
ろうそくよりも、ずっとあかるいのですが、汚れやすかったです。



電灯 (でんとう)
電灯の登場によって他のあかりの道具は、つかわれなくなっていきました。

電気がなかった時代は、エアコンなどありませんでした。そのため夏は暑く、冬はとも寒いものでした。
涼をとるためのうちわや、暖をとるための火鉢などがおうちにはありました。



火鉢 (ひばち)
手をあたためたり、お湯をわかしたりするとうくて、冬にかかせないものでした。



樽ごたつ (やぐらごたつ)
もちはこべる暖房器具です。布団などにいれて直接手足にあてて暖をとります。



せんたく板
せんたく板のデコボコしたところに、服をこすりつけながらあらいました。



火熨斗 (ひのし)
なかにいれた炭の熱で、服のしわをのばしました。むかしのアイロンのかたちです。



行火 (あんか)
上にふとんをかけて、ねるときに、手足をあたためていました。



湯たんぼ (ゆたんぼ)
なかにお湯をいれてつかい、朝ぬるくなったお湯を顔あらう用としてつかっていました。



扇風機 (せんぷうき)
扇風機は、むかしとても高かったため、おおくのひとはうちわをつけていました。



炭火アイロン
かたちは今のアイロンに似ていますが、これにも熱した炭を使っていました。



手まわしミシン
ハンドルを手でまわしてつかうミシンです。当時はとても高価でした。



足踏みミシン
ペダルをふんでつかうミシンです。両手をつかえるようになり、つかいやすくなりました。