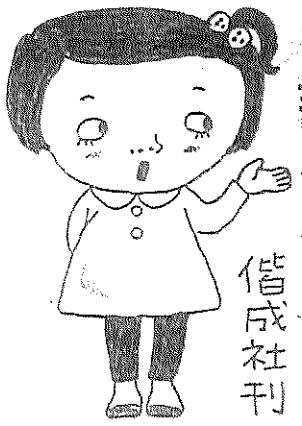
Free Paper! フリーペーパー

ひみつのかんかん レトロガイド2



© Kazumi Hanayama

好評発売中!!

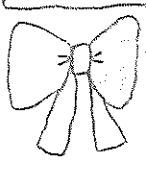
借成社刊

さく 花山かずみ

『ひみつのかんかん』のレトロガイド第2弾です。(注 花山かずみが勝手に発行中…) 1920~1930年

絵本に登場する大正生れのはるちゃんの子どものころの様子。今ではめずらしくなったり、びっくりする事もたくさんあります。ちょっと紹介してみましょう!(注 絵本に載ってないこともあり)

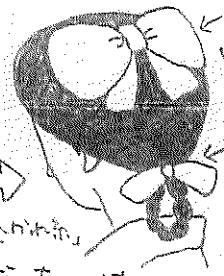
リボン



『幼女の友』大正13年9月から

明治の女学生の代表的なヘアスタイル「マガレイト」⇨

語源は「巻かれた」

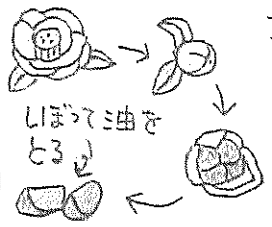


日本でヘアアクセサリーとして着けるようになったのは明治以降です。女学生の間で大きなリボンを着けるのがブームになり次第に小さな女の子たちにも広まっていきました。下級生は上級生より大きなリボンを着けない等、色々なルールが…

「東のレート・西のクラブ」昭和の初めまでの日本の2大化粧品メーカー。宣伝合戦も盛んでした。

- クリーミンローション(洗顔料)…2円・女神の肌(美容液)
- バタミルクローション(乳液)…1円90銭 …1円60銭
- まつも育毛剤…1円60銭 (昭和4年当時)

洗髪(シャンプー)



洗髪は月に2回程度…

束髪の形を美しくキープする為もあたらしい…

♡洗髪料(シャンプー)ランキング

1位 ふのり (小麦粉+水を煮溶したもの)

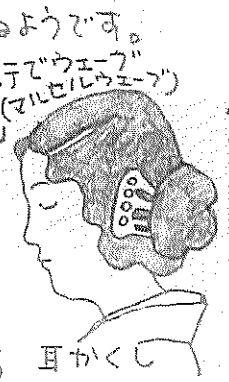
2位 椿の実のしぼりカス

3位 6角目(昭和4年当時)

束髪

この頃になると日本髪から束髪にヘアスタイルも変化していきました。「ダリア巻き」「ひなげし」「うずまき」等名付けられたスタイルが次々に登場。「耳かくし」は大正後期の代表的なスタイルです。大きさはだんだんコンパクトになりました。これは働く女性が増えたことも関係があるようです。

ひさし髪



耳かくし

一般的な女子学生スタイル

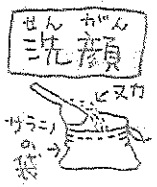
生活用水は井戸水が主でした。

井戸水は硬水で石けんは泡だたないので洗顔料には米ヌカ・洗粉(小豆・緑豆等を粉にしたもの)がよく使われていました。(高級品であった)

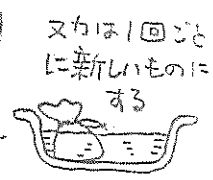
石けんを使うときは井戸水をくみ置きしたりほう酸を入れたりして軟水にしてから使用しました。

化粧水はヘチマ水、きゅうり水、レモン水等自然派のものが好まれました。手作り派も!

洗顔



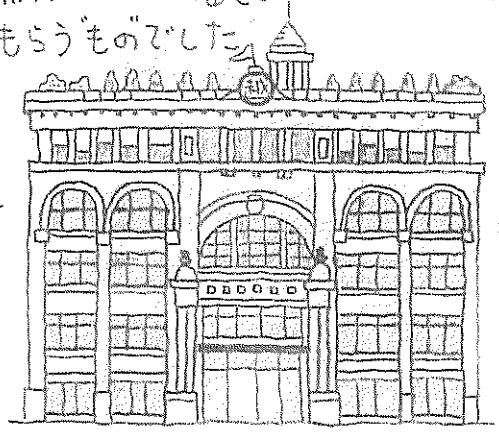
ヌカは1回ごとに新しいものにする



よそゆきのきものを着たはるちゃんがドキドキしながらかがみを見るページ (本文P18-P19)

よそゆきに着がえたはるちゃんたちはこの後写真館で家族写真をとってもらいます。当時、カメラはまだ高級品で庶民にはまが届きませんでしたから写真は写真館でとってもらうものでした。

デパートメントストア



1904年の「デパートメントストア宣言」をした三越呉服店がデパート第一号。その後、大阪天満屋・福岡岩田屋・札幌今井等各地にできました。制服姿のデパート店員はとても人気のある職業でした。

1914年開店のルネサンス様式の三越日本橋店には屋上庭園があり日本初のエスカレータ・エレベータがあった。

1921年までは、はきものを脱いで入場していたそうです!

活動映画

子どもも大人も映画は大好きで各地に映画館ができ大人気でした。映画館のない地方では学校や集会場で短編の喜劇映画上映会(ニコニコ大会)が開かれ子どもたちは心待ちにしていました。チャップリンやハロルド・ロイド、尾上松之助等が人気者でした。

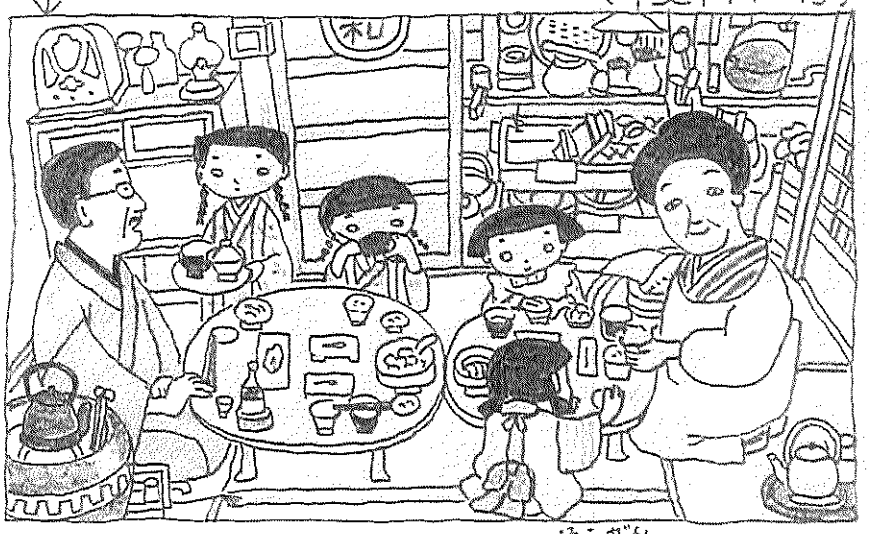
銀ブラ☆ファッションチェック

銀座を歩く人々の服装を調べたところ洋服1に対して和服99という結果に!

1925年(大正14年)当時

「はるちゃんちの夕ごはんのページ」

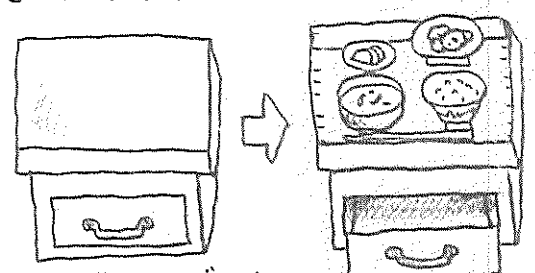
（本文P14-15）



食事は明治時代までは各自が箱膳を持っていてだまって素早く食べるものでした。大正時代の中頃になってちゃぶ台が登場し家族みんないっしょに食べる家庭が多くなったそうです。

（お父さんだけは特別でおかずがタタかったり上等だったりでした）

相膳（銘々膳）

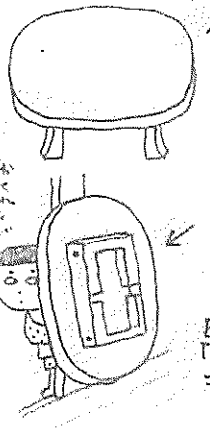


ハコのフタをひっくり返し引き出しの中の食器を取り出し使います。

食事が終わると引き出しにしまいます。

めったに洗いません！

ちゃぶ台



立明開花により西洋のテーブルを真似た座って使えるちゃぶ台が登場。都市部から広まっていきました。

必要がないときは足をたたんで収納します。四角のものもありました。

農村部では昭和になっても箱膳の家庭がタタかったみたい…

一上座一

部屋の中で入口から一番遠い場所、床の間（あれば）の前。一番偉い人が座るところ。家族の中ではおとうさん、おじいちゃん等家を継ぐ人。

注・日本のみの考え方

一日のこんだて（都市部下町）

・夏のある一日

朝…みそ汁（ワカメ、茗荷）、漬物（なすのぬか漬、きゅうりの糠漬）、梅干、ラッキョウ

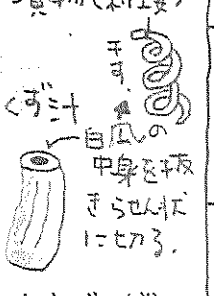
昼…塩鮭、なすの辛煮（唐辛子と出汁で煮る）、飯比みそ、大豆ごはん、漬物（新生姜）

おやつ…白玉、さとうがけ

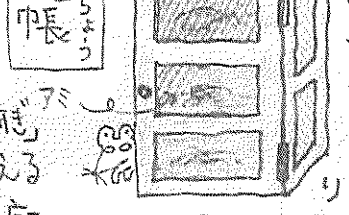
夜…がんもどき、じゃが芋の煮物、冬瓜のくず汁、漬物（なすの塩水漬）

酒のさかな…たたみ鰯、白瓜の雷干し（おつまみ）

飯比みそ→根菜を細くきる→ハラハラになるまで炒める←さとう、みそ入れ



蠅帳



当時は今よりハエやネズミがたくさんいました。それらから食物を守り腐らせないに風通しのよいところに置く為のもので江戸時代からどこの家にもありました。天井からつるすタイプも。

この頃の冷蔵庫は木の箱の上部に氷を置くタイプの物でした。でも高価でまだ広まってはいませんでした…

すり金本

内側にギザギザがあり「すりつぶす」「おろす」「米研ぎ」「製粉」等なんでも使える万能選手。すべての家庭にありました。16世紀には既に使われていたそう！

『婦人倶楽部』の付録 1933年

-誰にも簡単にできる家庭西洋料理-

- ムオーフル・ランターン
- カバのロバートソース
- 牛肉の巴里風煮込み。
- エッグス・モーレメント・テール…

（どどんな料理でしょ？）

お茶

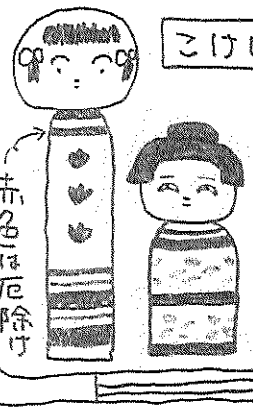
江戸の頃はまだぜいたく品でしたが、明治以降にお茶葉が重要な輸出品になり生産技術がエ夫されたので生産量がタクさんになり一般の人々にも広まりました。

洗剤

この頃はまだ洗剤は普及していなかったので「うどんのゆで汁」「米のとぎ汁」「灰」「炭」「みがき砂」等を使っていました。今のように油を使うこんだてはなかったのでこれで充分きれいになりました。

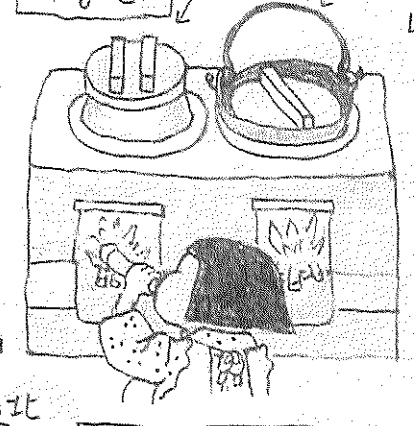
「みがき砂」は炭酸カルシウムが主の地層を乾燥させ細くしたもの。後の「クレンザー」

こけし



今から180年位前に東北地方の木地師（木製のおわんお盆等の食器を作る職人）が子供の遊ぶおもちゃとして作り売りだしたのがはじまりといわれています。「きぼこ」「でく」「こげす」等色々な呼び方が「こけし」になったのは昭和のはじめでした。

かまど

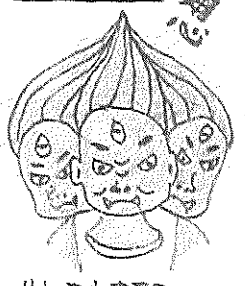


かまどは今から約1500年前に朝鮮半島から伝わりました。木ぎれを入れ火吹き竹を使って火をおこします。

ご飯はお米を井戸水で研ぎ羽釜に入れて…

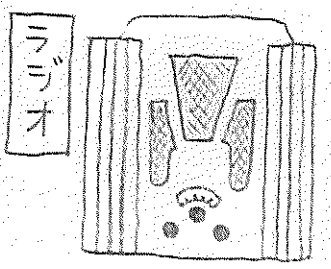
「はじめチョロチョロなかパッパッ赤子（赤ちゃん）泣いてもフタ取るな」の火加減で炊きあげます。

荒神様



火は神聖なもので「かまど」は家の象徴でした。そばには必ず家内安全、かまどの守り神「荒神様」のお札をおまつりします。

ラジオ



日本初のラジオ放送は1925年（大正14年）に始まりました。テレビが普及する1960年までの間ラジオは家庭の情報、娯楽の中心でした。

・1927年 中学生野球のラジオ放送開始（現高校野球）

・1928年 ラジオ体操の放送開始