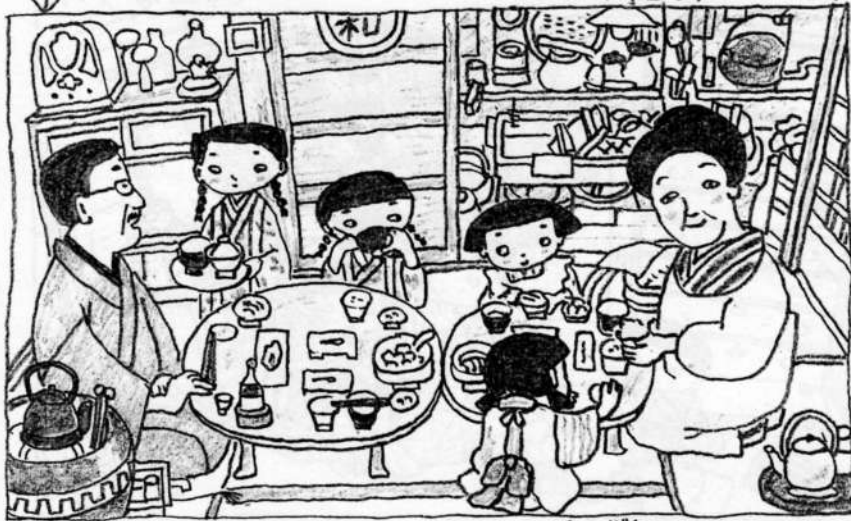
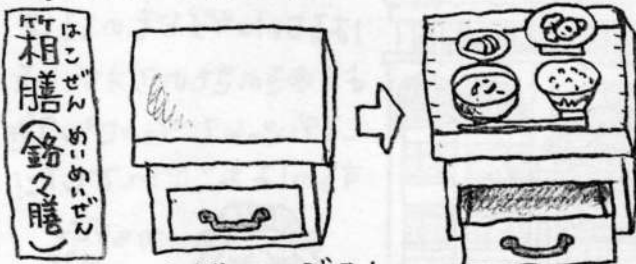


(本文P14-15)



食事は明治時代までは各自が箱膳はこぜんを持っていて
だまて素早く食べるものでした。大正時代の中頃になつ
ちや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」多から「上」等た「上」でした)



ハコのフタをひき
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
引き出しにしまえます。
めったに洗いません!

$$22 \frac{1}{2} \times 10 \rightarrow$$

「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
♡ムオール・ランタン
♡サバのロバートソース
♡牛肉の巴里風煮込み。
♡エッグス・モレメント・テール...



内側に「ギザギザ」があり
「ありつぶす」「おろす」「米研ぎ」
「穀類」等なんでも使える
万能選手。すべての家庭
にありました。6世紀に
は既に使われていたそう！

お茶  ミエ戸の^{ミエ}貞はまた「ぜいたく品
でしたか」明治以降にお茶葉
が重要な輸出品になり生産
技術が工夫されたのを生産
量が多くなり一般の人々にも広まりました。



「洗剤」 この「頁」はまだ「洗剤」は普及していなかったもので「うどんのゆで汁」「米のとぎ汁」「炭」「炭」「みがき石少」等を使っていました。今のうちに油を使う こんだてはなかったものでこれで充分きれいになりました。「みがき石少」は炭画炭カルシウムが主の地層を乾燥させ手くしたものだ。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(木製のお皿
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。「まぼこ」「でく」「こげす」
等色々な呼び方から「こけし」になった

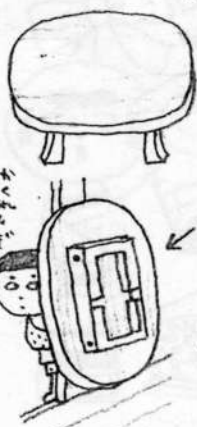
チャブ台

文明開花により西洋の

テーブルを真似た座って
便えるちゅう台が登場。
都市部から広まっています。

必要がないときは足を
たたんで4角系内します。
四角のものもありました。

曲村部では昭和になつても箱膳の家庭が多かた
みたてい...



一月のこんだて(都市部下町)

金沢の地 → 根葉を細く切る

・夏のある一日

110ラ110ラに 5と10 ←
なるまで少減 ← 2と4 ←

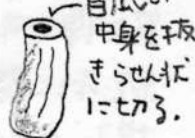
朝... みと汁(ワケメ、茗荷)・漬物(きゅうりのぬか漬)
梅干、ラッキョウ (座布団に出汁で煮る、大豆ゴボウ)

骨... 塩鮓・なるの辛煮・鉄火みそ・漬物(新生姜)

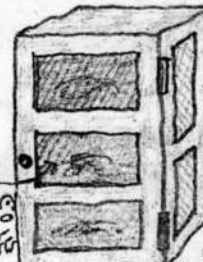
おやつ・・・白玉、さとうかきけ

夜... かんもどき、じかが等の煮物、冬瓜のくず汁、
漬物(なすの塩水漬)  冬瓜の中身を取

酒のさかな・・・たてみ魚弱・白風の^{しらかぜ}干し
(あつまみ)



はいちようつ
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が
 エ戸時代からどこの家にもあ
 りました。天井からつるあたいも。
 表庫は木の箱の上部に氷を置
 けました。でも高価でまだ広ま
 りませんでした...

物売りの声
「ナットナットーナッ」
納豆屋
「ポーポー」
「トフィーは揚げ
かんもどきん」
豆腐屋
大きな鈴を
「チリンチリン」
おどん屋
「デーンデーン」
アメ屋の中から金
太さくさんが飛び
出たあつ
アメ屋

かまど 羽釜 鏡



かまどは今から約1500年前
に朝鮮半島から伝わりました。
木切れを入れ、火吹き竹を使い
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(あかちゃん)泣いても7月取るぞ
の火加減で炊きあけます。」

三つ じん さま
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、かまどを守り神「荒神」のお祈りをまつりします。

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
の情情報、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)
- ・1928年 ラジオ体操の放送開始 野球