


# その2 食べる

美味しいものを食べたい
楽しく食べたい
好きなものだけを食べていたい

どうしたら、苦手なものを食べてくれるかな？
どうしたら、もっと美味しく食べてくれるかな？

わたしたちは
いろんな「食べる」を繰り返し
いろんな「工夫」を重ねてきました

「食べる」のなかには
いろんな「想い」が込められています

昭和100年 1926——2026

展示資料

| 資料名 | 説明 |
| --- | --- |
| すいのう | 茹でた蕎麦などを鍋から上げるための道具です。<br>二股に分かれた木の枝に、竹を編みこんで作ったざるが付いています。 |
| そばかご | 茹でた蕎麦の湯切りをするための道具です。<br>竹を細く割った竹ひごを編んで作られています。<br>柄を持って上下に振り、湯切りをします。 |
| 酒どっくり | お酒を入れるための容器です。<br>酒屋がお客さんに貸し出すもので、お客さんが希望する量のお酒を入れて売りました。<br>「茶木屋」は七間通りにある南部酒造場の昔の店名です。 |
| 油とっくり | 油を入れるための容器です。<br>油屋で、お客さんが希望する量の油を入れて売りました。<br>油を使うときは、「油さし」に移し替えます。 |
| 醤油どっくり | 醤油を入れるための容器です。<br>醤油屋で、希望する量の醤油を入れて売ってもらいます。<br>展示物には、日吉町の「野村醤油」の店名が書いてあります。 |
| 酢柄杓 | 酢を量るための道具です。<br>木の皮を曲げたものに、木製の柄と底が付いています。<br>柄を持って甕から酢をすくい出し、酢漏斗を使ってお客さんが持っている容器へ移し入れます。 |
| 酢升 | 酢を量るための道具です。<br>柄を持って甕から酢をすくい出し、酢漏斗を使ってお客さんが持っている容器へ移し入れます。 |
| 酢小売台 | 酢を売るときに使う台です。<br>引出のついた台に、ふね（液体を溜めておく容器）を載せています。 |
| 酢漏斗 | お客さんが持っている容器に酢を移し入れる時に使う道具です。<br>細くなっている部分をお客さんの容器に挿し、広がっている口から酢を注ぐと、こぼさずに入れることができます。 |
| 酢甕 | 酢を入れておくための容器です。<br>売り物の酢を入れておき、ここからすくって販売します。 |
| 芋洗い籠 | 里芋やじゃがいもを洗うときに使う道具です。<br>芋を入れ、用水路や川に浸し、揺り動かしたり、棒でかき回したりして洗いました。 |

| | |
|---|---|
| たまりみそかご | 味噌の「たまり」(味噌から染み出る液体で醤油のように使います）をとるために使いました。<br>味噌が入った桶に沈めると、かごの中に「たまり」が染み出してきます。これをすくい出して容器に移し入れました。 |