















<p>麻の着物 田畑でのしごとの時に着ました。麻でできています。胸や背中部分は「さしこ」をしてあたたかく丈夫になるように工夫してあります。</p>		<p>こぎんざしの着物 さしこの一種で、模様が工夫されています。津軽のさし方をこぎんざし、南部のを菱刺しといいます。</p>	
<p>ながつづれ 田畑でのしごとの時に着ました。麻(あさ)でできています。模様はないが、さしこがほどこされています。</p>		<p>ももひき 腰(こし)をしめるひもに、足を入れる筒型(つつがた)の布を2本ぬいつけたものです。のちに、ズボン型の下着も「ももひき」と呼ぶようになりました。</p>	
<p>前掛け(まえかけ) または「まえだれ」。仕事ををする時、きものよごれを、防ぐために、つけますした。</p>		<p>麻のかわ 収穫した麻のくきを蒸したり削る等の作業をして、麻の繊維にします。この繊維を糸車などで麻糸にします。</p>	
<p>麻糸とおぼき 麻で作った糸です。麻糸を入れるかごをおぼきといいます。この糸をはた織り機(じばた)を使って布にしました。</p>		<p>麻布 麻で作った布です。青森県は木綿が栽培できなかったため、麻の布を着用していました。麻布は保温効果が少なくやぶげやすいものでした。</p>	
<p>火のし 昔のアイロンです。なべのところに、火のついた炭を入れ、その熱を利用します。</p>		<p>炭火アイロン 昔のアイロンですが、100年ほど前にヨーロッパから日本に伝わりました。炭の熱を使うため、えんとつがついています。</p>	
<p>洗濯板 板にこすりつけて洗濯をしました。左は洗い用(洗剤が流れ落ちていかないような工夫)、右はすすぎ用として使います。100年ほど前にヨーロッパから日本に伝わりました。</p>		<p>手回し洗濯機 昭和32年の発売から6年余りで世界で30万台が売れました。お湯・洗ざい・洗濯物を入れてまわし、お湯(蒸気)の力を利用して汚れを落とします。日本人の発明品です。</p>	
<p>ぞうり わらで作ったもの。雪のない時期に普通にはいていた。</p>		<p>わらじ わらでできた、はきもので、おもに旅や仕事など、長く歩く時に使いました。</p>	

衣生活

衣生活	<p>くず 冬のはきものです。あさい雪の近所歩きや板の間のうわばきとして使いました。</p>		<p>つまご 冬のはきものです。雪の上での仕事や、歩く時に使いました。</p>	
	<p>ふかぐつ 冬の防寒用のわらの長ぐつです。わらや布などを間につめて使いました。</p>		<p>てけし てぶくろの別の呼び方です。木綿布をあつく重ねてぬったものや、さしこのものや、わた・わらなどを入れて使いました。</p>	
	<p>すげがさ すげで作られたかさです。手ぬぐいを使って身につけます。雨の時に使用し、両手が空くので、雨や雪の日でも農作業などができます。</p>			
	<p>かまど まきをつかう煮炊きの道具です。つばがまをのせてごはんをたいたり、なべでお湯をわかしたりします。これは銅製で、持ち運びできるものです。</p>		<p>つば釜(がま) ごはんをたくための、かまです。青森では「つば釜」といいますが、一般的には「羽釜(はがま)」とよびます。</p>	
食生活	<p>ガス炊飯器(すいはんき) ガスの炊飯器です。ガスが導入されると使う家庭も増えました。</p>		<p>電気炊飯器 電気の炊飯器です。かまどは、ご飯がおいしく炊けますが、火力の調整が大変でした。これは、スイッチ一つで炊けるため、電気が導入されると使う家庭が増えました。</p>	

食生活	<p>おぜん「はこぜん」 いろいろある家ではテーブルが置けないので、一人用のおぜんを使いました。これは、はこぜんとって、食事の時、ふたを裏返して、中から食器を取り出して使います。</p>		<p>飯台(はんたい) 青森では飯台。一般的にはちゃぶ台とよびます。食事の時、脚をだしてテーブルにしてつかいますが、普段はたたんでしまっておきました。そのため、部屋を広く使えます。</p>	
	<p>おはち(おひつ)と へらかまど で炊いたご飯は、おはちに入れて部屋まで運びました。ご飯を入れておくときにも使います。</p>		<p>わっぱ 木でできている弁当箱です。木が、ご飯から出る水蒸気をすい取るため、時間がたってもおいしいご飯を食べることができます。</p>	

食生活	<p>アルマイトの弁当箱 アルミの弁当箱です。わっぱの弁当箱よりこわれにくいです。</p>		<p>氷冷蔵庫(こおりれいぞうこ) 上に氷を入れ、下で冷やします。氷は氷屋から買うため、お金によゆうがないと使えません。実際は食べ物をその日のうちに食べてしまうため、あまり必要ありませんでした。</p>	
	<p>石臼(いしうす) 粉を引くために使いました。写真の資料は体験用のもので、実際に昔使われたものではありません。</p>		<p>かめ(左)とつぼ(右) 大きいかめは水を、小さいものは味噌を入れたり漬け物を漬けるためなどに使います。つぼは、酒などを入れるために使います。</p>	

住生活	<p>燭台(しょくだい) 燭とは明かりのこと。燭をおく台なので燭台といいます。上にろうソクを立て、明かりとして使います。</p>		<p>鉤燭(かぎしょく) 左は、写真には写っていませんが、上部にあるかぎを柱などにひっかけて使います。左は柱にさして使います。どちらもろうソクを立てて、明かりとして使用します。</p>	
	<p>手燭(てしょく) 先にろうソクを立て、手に持つ明かりとして使います。持ち運びができ、おいで使うこともできます。</p>		<p>てど 「てど」とは、手持ちあんどんのこと。写真は、中が見えるように紙をはがしています。</p>	

住生活	<p>ランプ 灯油で明かりをつけます。灯油がない時は植物油や魚油を使ったこともあるそうです。使うとほや(ガラスの部分)がすすで黒くなるので洗います。洗うのは子どもの役目でした。</p>		<p>油皿(あぶらざら) 皿にあぶらをいれ、芯に火をつけて使うあかりの道具です。</p>	
	<p>こたつ檜(やぐら)とあんか 電気の代わりに中のあんかに、炭火をおこして使いました。あんかの部分が低くなっているほりごたつもありました。</p>		<p>安全あんか こたつの中のあんかは、炭火がこぼれて火事になることもありましたが、安全あんかは、かたむけても炭火や灰がこぼれないような仕組みになっています。</p>	
	<p>湯たんぽ 中にお湯を入れて、布などでくるみふとんに入れ、体をあたためます。戦争中は金属が貴重だったため、陶器製のものも使われました。</p>		<p>角火鉢(かくひばち) 灰を入れて、炭火をおこし、手をあぶったり、お湯をわかしたりする、暖房の道具です。写真には写っていませんが炭を持つための火ばしや灰ならしなどとともに使いました。</p>	
住生活	<p>自在鉤(じざいかぎ)となべ 「かぎのはな」ともいい、いろりの上につるし、なべなどをあたためます。手で長さを自由自在にかえることができるので、じざいかぎといいます。なべは調理に使います。</p>		<p>えんつこ 今でいうベビーベッドです。みんなが働き、赤ちゃんから目をはなしてしまうようなときは、赤ちゃんが動けないように布などでくるんで使いました。</p>	
	<p>天秤棒(てんびんぼう) 水道がない時代、井戸や川から水をくんできました。バランスをとる棒を天秤棒、水を入れるものを水桶(みずおけ)といいます。水くみは主に子どもの仕事でした。</p>			