

出前授業実施指導事例の紹介 『古い道具と昔の暮らし』

伊丸岡政彦¹⁾・豊田雅彦²⁾

Introduction of the instruction example of the delivering classes "An old tool and old living"

Masahiko IMARUOKA and Masahiko TOYODA

(キーワード:) 出前授業 指導事例 古い道具と昔の暮らし

1 はじめに

開館以来、教育普及では館内での教育普及活動と館外での出前授業や出前講座等の普及活動を実施してきた。豊田(2015)では当館への小・中学校からの出前授業の申し込み全てにこたえることができずにお断りする件数が毎年増えている課題が提示された。その要因の一つとして、公用車の利用状況や職員の勤務状態などが大きく関わっている事が指摘された。本論では、青森県立郷土館と県内にある博物館・資料館・郷土館(以下、まとめて博物館と記す)がどのように連携し市町村の小中学校に出前授業を実施するかを考えたい。また、当館で作成した出前授業指導マニュアルと当館が小学校3年生「古い道具と昔の暮らし」の単元で実施している出前授業で使用している道具を紹介する。

2 青森県立郷土館と県内博物館との連携

教育現場からの、出前授業の申し込みを断らない良い方法がないかを模索した。その一方法として、青森県立郷土館のみで出前授業を実施するのではなく、青森県立郷土館が青森県内各市町村の博物館相当施設(以下博物館、資料館・郷土館等を含む)と連携して出前授業を展開する方法がある。平成18年度青森県博物館協議会で「博物館の学習支援ネットワーク利用の案内」を出版した。博物館施設がどのような学習活動に役立つのかについて、学校が簡単にわかるように小学校社会科・理科の学習単元ごとに当時、青森県博物館協議会加盟している43館の資料の保有状況等をまとめている冊子である。他県では見られない新たな取り組みであったが、当時教育現場での博物館の学習利用の普及が始まったばかりで、十分に活用されなかった。

平成27年11月5日に青森県立郷土館でおこなわれた平成27年度博物館の仕事普及啓発事業「郷土館のモノ語りⅢ体験・刀剣の基礎知識と取り扱い」実技研修会で「収蔵資料を学校の授業で活躍した学習支援」のテーマで、十和田市立郷土館と中泊町立博物館が実施している出前授業の実践発表した。

この実践発表と討論から、共通の課題は、指導法や学習指導要領を周知した学芸員が必ず出前授業の対応しているのではないこと。また、出前授業の実施期間や出前授業の内容が限定されることである。

青森県立郷土館は、次の3項目に絞って県内博物館と連携を進めたいと考えている。①出前授業指導マニュアルの提供。②授業で役立つ博物館研修の拡大。③青森県立郷土館で実施する出前授業を市町村の博物館職員や一般に公開する。

3 具体的な連携方法についての考察

青森県立郷土館で実施している具体的方法について紹介する。まず、出前授業指導マニュアルと当館の出前授業における申し込みの多い「古い道具と昔の暮らし」(別紙2)について述べる。

出前授業指導マニュアルの提供は、平成27年6月から開始した当館のホームページ「青森県立郷土館デジタルミュージアム」のコンテンツの中で出前授業指導マニュアルをダウンロード可能にした(別紙1)。また、研究紀要で紹介しマニュアルにもとづく活動を広めることである。

次に、授業に役立つ教職員向けの博物館研修の充実である。授業に役立つ博物館研修は平成17年から開始して今年で10年目になる。研修の目的は、教師側に博物館についての知識を深めてもらい郷土館が所蔵する資料を利用して授業にいかし、博物館の利用を促進させることである。つまり博物館の利活用の理解を深めることで、教育現場での出前授業、出前講座の利用促進にある。特に、生徒に実物資料の提示が大きな教育効果があることを理解し、博物館の地元での活用を進めたい。研修に参加した人数は12名で、その内訳は小学校7名、中学校3名、高校0名、行政職2

1) 青森県立郷土館学芸主査(〒030-0802 青森市本町二丁目8-14)

2) 青森県立郷土館主任研究主査

名。である。研修内容は、出前授業指導マニュアルを利用し、郷土館の教育普及担当職員による出前授業の実演、そして、研修の受講者による出前授業の模擬実演である。どうしても出前授業指導マニュアルのみでは利用方法がわからないこともあり、出前授業の模範例を見て模擬実践を何度か繰り返すことで利活用を理解できるようになる。

以上のことから今後とも「授業に役立つ博物館研修」を継続的に実施していきたい。

更に、参加者数が少ないことから、事業自体の内容の見直し、博物館職員・各市町村職員・一般参加の拡充、長期休業中の各地域での開催、ホームページ「青森県立郷土館デジタルミュージアム」のグーグルカレンダーの利用等での広報の充実、以上の事を通じて小・中・高校の博物館利用の向上をはかる必要がある。

4 おわりに

当館で実施している出前授業は実施回数、期間ともにすでに飽和状態で、全ての希望学校に届かない状況である。今後は地域の博物館との連携、市町村の協力が不可欠である。出前授業指導マニュアルの提供、授業に役立つ研修会の対象の拡大、当館が実施する出前授業の公開などの連携を一層はからなければならないと苦慮している。



写真 出前授業の様子（小学校3年生 「古い道具の昔の暮らし」）

引用文献

豊田雅彦(2015)青森県立郷土館「出前授業」の一考察, 青森県立郷土館研究紀要, (39)pp161-166

別紙 1 出前授業指導マニュアル

「古い道具と昔の暮らし」編

1 単元名 「古い道具と昔の暮らし」・・・小学校 3 年生 3 学期教材

2 新学習指導要領では（第 3・4 学年社会）

1 目標

(2) 地域の地理的環境，人々の生活の変化や地域の発展に尽くした先人の働きについて理解できるようにし，地域社会に対する誇りと愛情を育てるようにする。

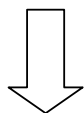
2 内容

(5) 地域の人々の生活について，次のことを見学，調査したり年表にまとめたりして調べ，人々の生活の変化や人々の願い，地域の人々の生活の向上に尽くした先人の働きや苦心を考えるようにする。

- ア 古くから残る暮らしにかかわる道具，それらを使っていたころの暮らしの様子
- イ 地域の人々が受け継いできた文化財や年中行事
- ウ 地域の発展に尽くした先人の具体的事例

3 内容の取扱い

内容の(5)のウの「具体的事例」については，開発，教育，文化，産業などの地域の発展に尽くした先人の中から選択して取り上げるものとする。



道具を紹介して終わるのではなく、「誇りと愛情を育てる」ため、「先人たちの苦労・願い」→「工夫」「良さ」を伝える必要がある。

気をつけること

- ・観察するだけならば郷土館に来ればよい。出前授業の良さは、実際に触り、体験できることである。体験時間の確保のため、各ブースの担当はできる限り時間を守って話す必要がある。
- ・小学校 3 年生のため、専門用語はできるだけ使わず、平易な言葉で伝える必要がある。（例：「防寒」→「寒くないようにする」「暖かくする」）
- ・中学校における社会科のように「受験のための学習」ではないので、「知識を教え込む」必要はない。子どものたちの関心・意欲が高まり、「社会科が楽しい」「もっと知りたい」と思えるよう、笑顔で楽しく話し、驚きや感動を与えたい。

3 実際の指導（例）

※話す時間が団体ごとに違うので、時間に合わせて、そして自分で話しやすいように話す内容を工夫してください。（あくまでも例です）

(1) 「衣生活編～指導例」

①ねらい

曾祖父母が子どもの頃、青森県では、麻で自分たちの衣服を作っていた。薄くて破けやすい「麻」の布に「さしこ」をすることで、「防寒」「補強」をした。また、「装飾」も施され、木綿の糸を使うことで着心地も改善していたという、当時の人々の工夫について伝える。

講師の支援・発問・【使用する資料】	児童の反応・留意点 (※) トリビア(★)
<p>1 導入 (例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・皆さんは今着ている服をどうやって手にいれましたか？ ・皆さんのおじいさん・おばあさんが子どもの頃、〇〇や、△△という店があったのでしょうか？ ・では、おじいさん、おばあさんたちはどうやって服を手にいれたのでしょうか。 	<p>※最初に着物を見せてもよい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・買った。おさがり。 ・〇〇で買った。△△で買った。(お店の名前) ・ない。 ・自分たちで作った。
<p>2 展開 (服)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・では、服を作るために最初にした作業は何でしょうか？ <p>(1) 服の説明</p> <p>【麻の皮・麻糸・麻布・仕事着・股引・前掛け】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①畑を耕し、麻の種を植える。 ②麻が成長したら茎の部分を蒸す・裂く・乾かす等の作業をして麻の皮にする。 ③麻の皮を「糸車」を使い「撚って」麻糸を作る。 ④機織り機 (青森では「じばた」) で麻布を作る。 ④麻布はよごれが目立たないように青く染める。 ⑤麻布は目が粗く寒いので、温かくするために、布の穴一つ一つに糸を通していく。これが「さしこ」である。(津軽ではこぎん刺し、南部では菱刺し) さしこをすることによって「暖くなる」「破れにくくなる」「おしゃれをする」「着心地が良くなる」等の工夫がされていた。服を作るのは1～2年くらいかかる。 <p>※資料の仕事着は「染めこぎん」(汚れが目立たないように染めなおしたこぎん刺し)</p> <p>(2) 洗濯の説明【洗濯板・手回し洗濯機】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・洗濯板=表と裏がある。表は、石鹼水が流れない形、裏はすすぐため、水が流れる形になっている。★明治中期にヨーロッパから伝来 ・手回し洗濯機=40～80℃のお湯・洗剤・洗濯物を入れ、10～20秒ほど回す。お湯の蒸気で、アルミタンクの中が高気圧状態になり、洗剤を含むお湯が繊維の中まで入り、汚れを落とす仕組み。★日本人の発明・特許で昭和32年発売。当時高額だった電気洗濯機が急激に安くなり衰退。 <p>★布を痛めるため、当時洗濯の頻度は多くなかった。足で踏んだり、川で岩にたたきつけたりして洗うのが主流だった。たらいは平安末期から使われ始めたらしいが、「たが」でしめるたらいが普及し、庶民が共同井戸のまわりで洗うようになったのは江戸時代から。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・布を買った。糸を買った。わらを拾った etc・・・ <p>※麻=大麻であるが基本的には触れない</p> <ul style="list-style-type: none"> ・麻のパネル・蒸す作業等のパネルを提示する。 <p>※東青・三八地区の小学生は2年生の国語で「たぬきの糸車」を学習するので反応が良い。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人数や持ち時間によって、このとき「麻の皮」「麻糸」「麻布」「さしこの着物」を実際に触らせてもよい。(体験の時間があるものの、他の体験に集中し、なかなか体験できないため) <p>※機織り機のイメージとして鶴の恩返しが有効</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さしこの良さ・先人の工夫を伝える。 <p>※時間があれば「前掛け」「もも引」について説明</p> <p>「前掛け」は服を汚さないために使用した。</p> <p>※新しい「もも引」が手に入ると、「おさがり」「良い部分は端切れで取っておいて、つぎはぎで使用」、ボロボロな部分は「雑巾にする」、残った部分は「糸に戻す」と、捨てずに再利用。</p> <p>★資料の白い麻布の長さは1反(妖怪 一反木綿と同じ長さ)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>表</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>裏</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>現在の手回し洗濯機</p> </div> </div> <p>※洗濯板の表裏は教科書に出てくるので話すこと。</p> <p>★東日本大震災で長期の停電時に自衛隊が宮城・福島で現在の手回し洗濯機を使用したらしい。(佐藤琢さんがテレビでみたらしい)</p>

<p>(3) アイロンの説明【炭火アイロン・ひのし】</p> <ul style="list-style-type: none"> 炭火アイロン=炭を利用したアイロン。煙を出す煙突や、火力調整用の空気取り入れ口がある。 ひのし=中に炭火を入れて使用する。炭の量で火力を調整する。「こて」とともに使用する。 <p>(4) その他の衣服説明</p> <p>【ながつづれ・麻の服・すげがさ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ながつづれ=長いつづれ刺しの着物、単色だが、さしこが施されているので暖かい。 麻の服=夏にちょうど良い涼しさを体験できる。 すげがさ=材料がスゲのかさ。悪天候時も両手で作業できる良さがある。 <p>(5) 履き物の説明【ぞうり・わらじ・ふかぐつ・つまご・くづ・てけし=材料は「わら】</p> <p>★ふかぐつは裸足で履いた。わらくずやトウガラシなどを入れることもあった。厳冬期には雪も入ってこない上に、温かく、滑らなかった。水に弱い。</p> <p>↓</p> <p>雪が入ってきて、それが解け、ふかぐつの中がぐちゃぐちゃになって、それが肌の温度によって、ぬるま湯っぽくなってそれ以降は履き続けても大丈夫という話もきいたのですがどうなのでしょう</p>	<ul style="list-style-type: none"> ★炭火アイロンは明治時代にヨーロッパから伝来 ★ひのしは江戸時代中期ごろから一般的に使われるようになった。古くは平安時代の「和名抄」に火熨斗(ひのし)がでてくる。「こて」は直接金属部分を炭火で熱して使用する。 ★西洋では炭火アイロンの中で炭が爆発し、問題になった。日本では良質の炭が流通していて、問題にならなかった。 <p>※ながつづれはとても温かい。是非体験させたい。</p> <p>※体験用の麻の服は古着屋で購入したもの。詳細不明。麻の持つ良さの「すずしさ」が体験できる。</p> <p>★すげがさを固定するための手ぬぐいをマスクのように口を隠して作業できる。</p> <p>※詳細はキャプションを利用。ぞうりとわらじは夏用で、その他は冬に使用した。</p> <p>※耐久性と希少性の問題等もあり、触る体験はできるが、履くのは禁止であることを知らせておく。</p> <p>※話す時間が少ない時は、上記注意事項のみを話し、説明を省略する。(キャプションを置くこと)</p>
<p>3 まとめ・体験</p> <p>青森の昔の人たちは、寒い冬を過ごすため、薄くて着心地が悪く、破けやすい麻の布に、さしこなどの工夫をして上手に生活していました。</p> <p>体験時の指導</p> <ul style="list-style-type: none"> 衣服を着せる。(着れないと思っているので声掛けを忘れずにする) わらの履き物を履かないように注意する。 洗濯体験で、水を使わずに洗おうとしている子供に水につけて洗うように話す。 ただ見ているだけの子どもに、触ったり動かしたりしてもよいことを伝える。 	<p>※まとめは時間がないときは言わなくてもよい。</p> <p>※時間が余れば、質問タイムにする。</p> <p>※衣服を「古くて汚いもの」「かっこ悪いもの」と感じている集団は、着たがらないことも多い。先人たちの知恵を体験させるため、記念写真撮影のため是非着せたい。</p> <p>※着たい子が多い集団では、並ばせて次々着せては脱がせる手伝いをする</p> <p>↓</p> <p>仕事着・もも引・前掛け・すげかさの4点セット他</p>

(2) 食生活編～指導例

①ねらい

曾祖父母が子どもの頃、ご飯は「かまど」で炊いていたが、現在の電気炊飯器の商業で「かまど炊きに近づきました」などのキャッチフレーズがいまだに使われているように、上手に炊いた「かまど」のご飯はおいしいことや、わっぱ弁当・飯台など昔の道具のよい点を伝える。

・講師の支援・発問、【使用する資料】	・児童の反応、留意点(※)、トリビア(★)
<p>1 導入</p> <ul style="list-style-type: none"> ・皆さんは、今日の朝ごはんにはご飯・パン・その他の食べ物の中のどれでしたか？ ・では、皆さんのお爺さんおばあさんが子どもの頃は、ご飯・パン・〇〇の中のどれを食べていたと思いますか？ ・ご飯ですね。では、ご飯は何を使って作っていたと思いますか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯、パン、シリアル、〇〇、etc・・・ ・ご飯 ・かまど、かまどを指さす
<p>2 展開</p> <p>(1) ご飯作りの説明</p> <p>【かまど・羽釜・電気炊飯器・ガス炊飯器・おひつ】</p> <p>①かまど・羽釜(つば釜)の説明</p> <ul style="list-style-type: none"> ・つば釜で米をとぎ、かまどにセットする。火の力が強ければご飯はおいしく炊けるので、薪の火が直接つば釜に当たるようになっている。つば釜も火をまんべんなく当たるような形になっている。炊けたご飯はおひつで居間に運ぶ。 <p>②電気炊飯器の説明</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スイッチが一つしかなく、朝起きて、スイッチを入れたら炊き始める。 <p>③ガス炊飯器の説明</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ガスで炊く炊飯器。資料のガス炊飯器は専用のコンロとセットで使用した。 <ul style="list-style-type: none"> ・では、かまど、電気炊飯器、ガス炊飯器で炊いたご飯の中で一番おいしいのはどれでしょうか？ ・火の力が強いほどおいしいご飯が炊けるので、薪の火で炊く「かまど」がおいしいといわれます。ガス炊飯器も火の力を使うのでおいしく炊けます。初期の電気炊飯器は、電気で炊く力が弱く、あまりおいしく炊きませんでした。 ・では、どうして、おいしく炊けるかまどが使われなくなり、おいしくない電気炊飯器が使われるようになったのでしょうか？ ・実は、かまどは、木をくべたり火の力を強くしたり、強くなりすぎたら薪を抜いたりずっとそばにいないといけない。それに比べると電気炊飯器はスイッチを入れるとあとは放っておけるので、おかずを作ったり、いろいろな事が出来ます。時間の節約のために電気炊飯器が使われるようになりました。それが進化して今の様々な機能があり、おいしく炊ける電気炊飯器になりました。 	<ul style="list-style-type: none"> ★羽釜は羽のようなものが付いているので羽釜と呼ぶが、青森では「帽子のつば→つば釜」と呼ぶ。 ※つばの部分がかまどの下に落ちないようにするためのものであることはもちろんだが、火を逃がさない役目も果たしている。 ※現在のようにタイマー機能がなく不便であることを押さえておく！ ※これも、タイマーはなく、火をつけたら炊き始めることを押さえておく。 ・たいていの子どもたちは「かまど」と答える。 ※現在の電気炊飯器は当然おいしく炊けます。 ・木を使うから。大変だから。わからない。 ・かまどの写真を使用すると説明しやすい。 ※大変だただけけれども、昔の人はおいしいご飯を食べていたことを強調したい。

<p>(2) 食事場所・弁当の説明</p> <p>①箱膳の説明【囲炉裏の絵・箱膳】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・(囲炉裏の絵を見せ) 昔の家の部屋の真ん中には「いろり」がありました。ですから、テーブルを置くことはできませんでした。そこで、お膳というものを使いました。これは箱膳といいます。 ※箱膳の中には4つの器が入っていて、「ご飯」「おつゆ」「おかず」「漬物」を食べていたことを伝える。おかずについては、平野部の基本は根菜類が中心で、海や川の近くは魚も食べていた。 ※県内でも「津軽」「南部」「下北」で食事が違うので、地区によって分けて話すこと。 <ul style="list-style-type: none"> ・津軽・・・白米 ・南部・・・雑穀・粉食(小麦・そば) ・下北・・・雑穀・いも・粉食 ・沿岸部・・・海の幸中心 <p>②飯台の説明【飯台】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・囲炉裏が使われなくなると飯台が使われるようになりました。(一般的にはちゃぶ台、青森は飯台) <p>③弁当の説明【わっぱ・アルマイト弁当箱・タッパ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・わっぱ弁当(液体が漏れやすい、壊れやすい) ・アルマイトの弁当箱(液体が漏れるが、壊れない) ・現在の弁当箱(漏れない、壊れにくい) ・ご飯の入ったわっぱとタッパのを見せ、わっぱは、木が水を吸うので、水滴がつかず、いつまでもおいしいことを伝える。(タッパは水滴がつく) <p>(3) 保存について【甕・壺・氷冷蔵庫・石臼】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・甕(味噌や、漬物等の保存に使用) ・壺(醤油やお酒など液体の保存) ・氷冷蔵庫(氷を使って冷やす冷蔵庫) ・石臼(大豆等を粉にして保存する) 石臼は、体験のために引き方を教える。一度に5粒程度入れ、反時計回りに回す。ガリガリ音がしなくなったら終了。 	<p>★お膳にも足なしの「折敷」のほか「両足膳」「四足膳」など様々な種類があり、その中の一つが資料の箱膳である。普段使いのもののほか、豊かであれば、特別な日だけに使用するお膳を持っていた。</p> <p>★器は余り洗わなかった。まったく洗わなかったり、1日の最後に洗うなど。その代わりに、器にお湯やお茶を入れて器をうるかしておき、(これは、今でも年配の人がしている場面を見かける)最後に漬物でふき取っていた。</p> <p>↓</p> <p>子どもたちは「汚い」と反応する。しかし、当時は水道がなく、基本的に水を汲むのは子どもたちの仕事なので、洗いたかったら子どもたちが働けば洗えるのだと伝えると、微妙に納得する。</p> <p>※飯台の良さを伝える。使用しないときは片づけるので、部屋を広く使える。自分の家の居間でテーブルがなかった場合を想像させると効果的。</p> <p>★「わっぱ」は左の理由で、ご飯がおいしい。しかし、当時とはちがいで、現在は職人が工芸品として製作するため高額である。(10,000～15,000円程度)</p> <p>★氷冷蔵庫は、当時高価だった氷が手に入る人しか使えない(近くに氷屋がある・仕出し屋である等)上に氷を入れ、冷えた空気が下に降りて下のものを冷やす仕組み。農家は、その日に採ってきた野菜をその日のうちに食べきるため、実際には冷蔵庫は必要なかった。夏にスイカなどを冷やすときは井戸や川で冷やす。冬は天然の冷蔵庫がある。</p> <p>★昔は冬に氷を作り、氷室で保管していた。機械製氷は明治から。(青森では大正あたりから)</p>
<p>3 まとめ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・昔の人たちはその日に採っていたものをその日のうちに食べていました。かまどでご飯を炊くのは失敗もあるので大変ですが、上手に炊くと、おいしいご飯を食べていました。 <p>体験時の指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食の体験時の指導は、石臼で精一杯になる。石臼の体験では、一度に入れるのは3～5粒程度が適当で、それ以上入れると、きなこの出来上がりが粗い粉になるので気をつける。 ※石臼に列を作って並ぶが、その他の道具の体験を忘れがちなので、他の道具を触って体験するよう声掛けをした方が良い場合がある。 	<p>※まとめについては、時間に応じて特に言わなくてもよい。</p> <p>※時間が余ったら質問の時間にします。</p> <p>※大豆は、子どもたち自身に取らせてもよいが、洗濯板をやったあと、ぬれた手で取る子どももいるので気をつけること。</p> <p>※人数が多い団体の場合は、希望者が殺到し、全員が体験できなくなることもあるので、指導者が大豆を投入し、回す回数を5周等、回数を決めて回させることが必要な場合もある。</p>














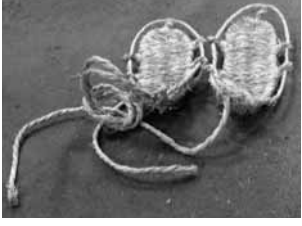
(3) 住生活編～指導例




①ねらい

- ・電気・ガスがない時代だが、それらがないと困る「明るさ」「暖かさ」「食事」については「かまど」があることで大丈夫だったという、「いろり」の良さを伝える。
- ・水道がない時代では、子どもたちが「水桶」「天秤棒」で井戸や川から運んでいたこと、また、ランプを洗う役目は子どもだったことから、子どもたちにも役割分担があったことを伝える。



・講師の支援・発問、【使用する資料】	・児童の反応、留意点 (※)、トリビア(★)
<p>1 導入</p> <ul style="list-style-type: none"> ・電気・ガス・水道がないと困ることは何でしょう？ ・皆さんのお爺さん、おばあさんが子どもの頃、電気・ガス・水道は、ありませんでした。でも、暗くないし、寒くないし、食事も作れました。もちろん水もちゃんと飲んでいました。 	<ul style="list-style-type: none"> ・「夜に暗い」「寒い」「食事が作れない」「水が飲めない」
<p>2 展開</p> <p>(1) 「明かり」の説明 【燭台・手燭・鉤燭 (2) ・てど・ランプ・油皿】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・(囲炉裏の絵を見せて) 囲炉裏は木を燃やすのでその明りで本が読めました。 ・囲炉裏以外の明かりとして「燭台・手燭・鉤燭・てど・ランプ・油皿」の紹介 ・ランプの「ほや」を洗うのはもっぱら手の小さい子どもの仕事であった。 <p>※「てど」や「安全行火」を通して昔の人の知恵や工夫も伝えたい。</p> <p>(2) 暖かさの説明 【こたつ (行火) ・安全行火・湯たんぼ・火鉢】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・(囲炉裏の絵を見せて) 囲炉裏は木を燃やすのでそれがそのまま暖房になります。 ・囲炉裏以外の暖房器具として「こたつ (行火) ・安全行火・湯たんぼ・火鉢」の紹介 <p>(3) 食事の説明【自在鉤】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自在鉤と鍋で食事を作っていた。 <p>(4) 水の説明【天秤棒・水桶】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・井戸や川から必要な分を子どもが往復して運んでいた。父母・祖父母も畑仕事をしていたので、水汲みも子どもの仕事だった。 <p>(5) えんつこの説明【えんつこ (えじこ)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・(写真を見せ、) 面倒をみる人がいないときは、赤ちゃんを動けないようにして使用していた。(そうしないと、目を離れたすきに囲炉裏に落ちて大けがをしてしまうから。まあ、囲炉裏に落ちてやけどしたのがきっかけで医師免許を取り、学者になって歴史の教科書に載った偉人もいますが) <p>★野口英世：1876年福島県生まれ。1歳で囲炉裏に落ち、大やけど。15歳の時に教師・同級生の呼びかけで募金が行われ、手術。その成功で医師を目指す。ノーベル生理学・医学賞の候補に3度なる。黄熱病の研究中に病死 (51歳)。</p>	<p>※囲炉裏は持参資料にはないが「明るさ」「暖かさ」「食事を作る」「乾かす」などができ、その良さを伝えたい。</p> <p>★燭は、かつて使用されていた光度の単位。燭光、キャンドルとも。「蠟燭1本分の光度」が由来。英語では蠟燭を意味する candle。</p> <p>★ランプの燃料は灯油が登場するまでは魚油・植物油。電力が普及するまで一般家庭の照明をロウソクと二分していた。一般にロウソクのほうが高価であるため、ランプは貧しい家庭の照明を担っていた。</p> <p>★囲炉裏の火は1年中消すことはなかった。これには調理に使ったこともあるが、夏の除湿・防腐・防虫のためでもあり、囲炉裏の火を使わなくなった萱葺き屋根の民家は状態が悪くなっていく。</p> <p>※炭は暖くなるものの、炎が出ないため、こたつなどには都合がよかった。</p> <p>※体験のために自在鉤も使い方を説明しておく。鉤を下げるときには必ず棒を持ったまま下げる。</p> <p>※体験のために天秤棒・水桶の使い方も説明しておく。鉤の近くを持ち、そのまま手を離さずに水桶を担ぐ。</p> <p>★上皿天秤については5年生理科で学習する。</p> <p>★中国生まれの麺料理である「担担麺」の名は、元々は天秤棒にぶら提げて担いで売り歩いたこと、および、発祥地である成都の方言で天秤棒を「擔擔 (担担)」または「擔擔兒 (担担兒) (タンタール)」と呼ぶことに由来し、「天秤棒の麺」の意をもって呼ばれたことに起源する。</p> <p>※えんつこの写真は「わら製」「木製」「竹製」の3枚。米が多く取れる地方ではわらを使用することが多かった。(津軽はわら製、南部は木製)</p>

別紙2 出前授業で利用する道具(資料)

衣生活	<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、南部のを菱刺しとします。</p>	
	<p>ながつつれ 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」。仕事をする時、きものよごれを、防ぐために、つけました。</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っています。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けやすいものでした。</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	<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> 	
食生活	<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> 
	<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> 
	<p>おぜん「はこぜん」 いろりが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、はこぜんといって、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(はんだい) 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。上にロウソクを立て、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。どちらもロウソクを立てて、明かりとして使用します。</p> 
	<p>手燭(てしょく) 先にロウソクを立て、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> 
	<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こたつもありました。</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。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>湯たんぼ 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ますので、じざいかぎといえます。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>	