

青森市内における暮らしの変遷 ～食生活を中心に～

工藤 睦美¹⁾

Key words : マチ、昔の暮らし、戦中戦後、竈、七輪、配給、量り売り

1 はじめに

郷土館では、小・中学校等の社会見学や出前授業の際のテーマとして「昔の暮らし」を扱うことが多く、これらに対応した解説を行っている。子供たちには、できるだけ地域の実情を踏まえた解説が望ましいが、暮らしの内容は地域により、その様相は異なると思われる。特にマチ（都市部）とムラ（農山漁村）では同じ時代でも、生活スタイルが異なる。ムラの日常生活については今までに刊行された民俗調査報告書等が参考になるが、マチの生活について記述されたものは極めて少ない。

そこで、マチの「昔の暮らし」について様相を知るために聞き取り調査を行い、その状況や移り変わりについての様相を明らかにする必要があると感じている。そして、これによって得られた成果を小・中学校生徒等に対する解説等に生かしていこうとするものである。

2 調査方法及び内容

昔の暮らしの内容を「食生活」「衣生活」「住生活」に分け、21年度は「食生活」を中心に聞き取り調査を実施した。調査地域は青森市の旧市内及びその隣接地区に設定し、同地域で生活を営んできた方々に協力を要請した。協力いただいた話者は、以下のとおりである。

男澤絹子さん（大正13年生まれ） 青森市新安方出身

三上眞子さん（昭和3年生まれ） 青森市大野出身

奥崎玲子さん（昭和3年生まれ） 青森市大野出身

本稿は、以上の3名の話者から聞き取りした内容に基づいて、主として戦前～戦後の昭和30年代頃までの「食生活」の様相についてまとめたものである。

3 食生活の概要

3名の話者は戦争経験者であるため、記憶に残る古い時点での食生活の状況は、戦時中から終戦直後の話が中心となった。戦時中は食糧が乏しかったが、終戦になったときはさらにひどい食料難になった。そのため、食生活に支障をきたすことが多かったが、次第に生活状況はよくなっていった。

（1）食品類

① 主食について

主食は朝昼晩ともご飯で、パンを食べることはほとんどなかった。子供の時、米に何かを混ぜることはなかった。しかし、昭和16年女学校を終わった頃から戦争で食糧は苦しくなった。戦後はジャガイモを刻んで入れたり、カボチャや麦を混ぜるのが普通になった。また米が足りないので、ジャガイモを摺って、それに残ったご飯を混ぜて丸めてしょうゆ味の汁に入れ、すいとんにしてもよく食べた。それですいとんを「いも餅」といった。白いご飯（米飯）を食べたいと思って暮らしたものだ。（男澤）

子供の頃には、米の白いご飯を日に3度食べていた。食べ物は女学校のあたりはまだよかったが、卒業した戦後になってから食糧難になった。戦時中はそれでもどうにか配給があったので何とかだった。苦しい思いをしたのは、戦後、焼け出されてからのような気がする。学校の昼ごはんは弁当を持って行った。母親がお弁当作ってくれた。

戦争が終わってからは、米に何かを混ぜなければならなくなった。戦後すぐの頃は、配給があっても、皆で「腹減ったー」と言い、白いご飯が懐かしかった。菜っ葉やカボチャ、大根など色々なものを米に混ぜて食べた。米は粒がいくらも入ってなく、とにかく量を増やした雑炊ばかり食べていた。（三上）

米の買い方 私の家では、近所に米の売買をした、いわゆる闇屋がいてそこから2斗ぐらいずつ買った。闇屋はいい米だと言って売っていた。配給の切符が配布されて、米屋には登録しておくけれども、あまり使うことはなかった。しかし、米屋より安かったわけではなかった。（奥崎）

1) 青森県立郷土館 研究主幹（〒030-0802 青森市本町二丁目8-14）

米は配給であつたが十分に受給できなかった。特に空襲（1945年7月28日～7月29日）で焼けてから食料難になったよつたという。配給の米は米屋に受け取りにいき、リュクサックなどに入れて背負つてきた。農家の人だと米があるから、米を食べることはできたが、市内の人は米が手に入りにくかつた。それで農家に着物などを持って行つて、米と取り替へてきた。

米の精米度 配給米は7分搗きだつた。それで一升瓶にその米を入れて、棒で突いて少し白くして食べたりした。（昭和14年米穀掲精等制限令により、配給米の重量や精米度が7分に定められた。）

米の炊き方 私が子供の頃には竈（かまど）につば釜で炊いた（図1）。水道は蛇口から出るが、その下に四角い容器を置いて水を溜めて、そこから柄杓で汲んで米を研いだりした。今は直接水道から顔を洗つたりするが、当時は水を溜めておいて、そこから汲んでお湯を沸かして使つたものだつた。顔洗う時も、洗面所はなかつたので、流しに洗面器を置いて、お湯を汲んで水をたしたりした。（男澤）

空襲を受ける前は竈があつたが、焼け出されてからは七輪でご飯を炊いた。もう竈を作る所がなかつたので戦災にあつた家では竈がなくなつた。また、竈を使いたくても台所が狭くなつたので、竈を置く場所がなくなつた。（三上）

② 副食について

昔の食事は、ご飯にみそ汁、焼き魚、野菜をいためたもの、漬け物などであつた。みそ汁は菜っ葉汁や、大根の干菜（ほしな）汁が多かつた。菜っ葉のゆで汁を足につければ、疲れた足がよくなると婆さまが言つていた。すごく黄色い水が出たのを覚えている。

魚 青森市は、浜で魚がとれるのでよく食べていた。魚は何でも串に刺し囲炉裏で焼いて食べたが、とても美味しかつた（図3）。イワシなどの魚はリヤカーで売りに来たものだ。しかし、昭和16年からニシンなど魚も配給になつた。魚はよく食べたが、肉はあまり食べなかつた。

肉 奥崎家では、年寄りがいたので、「肉は口に入れるものではない」と言つた。それで、18、19歳頃まで肉を食べることはなかつた。だからライスカレーも食べたことはなかつた。

三上家では、戦前、家にニワトリ小屋があり、5～6羽飼つていた（図3）。両親だけで年寄りがいなかったせいか、学校から帰れば、それを父親がつぶして、その肉でカレーライスを作つて食べたりした。また、戦後は、給料日には豚肉を買つてきて食べたりしたが、肉はよけいには食べなかつた。

卵 戦前は、普段に卵を食べることはあまりなかつた。卵は1個、2個と買い、病人でないと食べられなかつた。調理方法は卵焼きではなく「茹で卵」であつた。学校の運動会や遠足の時には茹で卵を食べた。青森市古川小学校では合浦公園で運動会をしたので、そこまで歩いて行つたものだというのが、運動会では、10個ぐらい茹でて津軽塗りの重箱に入れ、他の料理を入れたものと3つ重ねたのを風呂敷に包んで持つて行つた。その頃はどこの家でも重箱を使用した。

大豆製品 豆腐や油揚げは近所の豆腐屋から買つてきた。「トーフ、トーフ」と言つて、ラッパを鳴らして売りに来ることもあつた。豆腐はざるを持って買いに行つたもので、当時1個10銭であつた。また、天秤棒を担いで両端に吊した桶に納豆を入れ「ナットー、ナットー」と言つて売りに来た。納豆は藁のつとに入つた「つと納豆」だつた。それから甘く煮た煮豆も売りにきた。

弁当のおかず マスやサケの塩焼きとか漬け物などであつた。卵焼きを入れるのはよほどの金持ちであつた。漬け物を入れると臭いが強かつた。

漬け物 漬け物は、自分の家で大きい樽に漬けた。ダイコンの沢庵漬けや割漬け、カブの千枚漬などで、秋になればたくさん漬けておき冬に食べた。ダイコンの割漬けは、がつくら漬けとも言つて、なたで割つて麴を入れたもの。沢庵は1年もの、2年もの、3年ものなどしょっぱくして何年も食べた。昔は、漬けた樽を寒い所に置いたのでダイコンの割漬けが凍つてしまつた。その氷を割つて取り出し、食べたものであつた。今は置き場所が違ふので凍らず、すぐ酸っぱくなる。それに今の漬け物は旨くない。昔は木の樽で、材料の木が良かつたのではないかと思う。酸っぱくなつた漬け物は煮て食べたり、一回煮立てたあと油炒めにして食べた。沢庵も水に浸して塩抜きしてから炒めて食べた。冬は野菜がなかつたので野菜は土付きを買つておいたり、漬け物で代用した。戦後は漬け物用の麴もなくなつた。

昔は、各家庭で魚も漬けた。マス、サケ、ホッケ、ニシンなどを漬けた。特にニシンはよく獲れたので、どこの家でも生干にして身欠きニシンを作り、それを漬けた。魚を漬けるのに飯を入れたものもあつたが、大抵は飯を入れないうで塩漬けにした。イカの塩辛も漬けた。

調味料等 昔、調味料の種類は多くなく、味噌、醤油、塩、砂糖くらいであつた。ダシは焼き干しとか昆布で、鰹節はそんなに使わなかつた。（マチでは）味噌は店から買うもので、自分の家で作ることはなかつた。味噌、醤油を売っている店屋があつて、味噌は大きな樽に入れてあり、それを量り売りしていた。買った味噌を入れるための入れ物を持って買いに行つた。味噌に限らず、昔は何かの入れ物を持って買いに行くことが多かつた。醤油の場合は一升

瓶に入ったものを買った。それより小さい瓶はなかった。昔の醤油はよくかぶけた（腐った）ものだ。昔は醤油に限らず腐った部分を取り除いて、あとは普通に食べた。父親は、お酒を一升瓶で買って晩酌していたが、ずっと昔は酒も量り売りであった。砂糖も量り売りであった。

昔、安方に根岸商店という店があって、そこでは大きな樽に黒砂糖が入れてあり、それから大きなスプーン状のものですくい取り、売ってよこした。子供のときはお汁粉なんか食べたものだが、戦争になったらもう食べることができなくなった。油は、昔も野菜のてんぷらなどをよく揚げて食べた。しかし、そんなに豊富ではなかった。

③ その他の食品について

麺 類 戦後、小麦粉が配給になった時、うどん屋にその粉を持って行ってうどんにしてもらって食べた。

戦時中は「海草麺」を食べた。おそらく何かの粉と昆布などの海草を粉にしたものを混ぜ、それを丸麺にしたものにダシ汁を入れて食べる。初めは食べていたが、あまり美味しくなかった。誰かが「タマグラメメズ」と言ったのを聞いたらもう食べられなくなった。

また、合板を作っている会社に勤務していた人は、会社でこの麺を食べさせてくれたが、美味しいと思ったという。

新町の栄作堂で昼になると海草麺を出していたのでよく食べに行った。栄作堂はパン屋だが、パンの他に海草麺も作った。小麦粉が手に入らなくなったから、一種の代用食として海草を利用した麺を工夫したのではないかという。

パ ン 戦時中（昭和 17、18 年の頃）に「愛国パン」というのがあった。丸くてコッペパンみたいな形をしており、生地にはニンジンとか色々なものを混ぜているので黒っぽい色で、ぼそぼそしたパンであった。店で売られたときは並んで買ったりした。

食パンを食べるようになったのは戦後になってからで、ご飯の代わりではなくおやつとして食べた。

乳製品 戦前にも牛乳屋（青森牛乳という名称だったようだ）はあったような気がする。牛乳を取っているところは少なかった。バターはあまり使った記憶がなく、戦後に電気冷蔵庫が出てからよく使うようになった。

子供の頃、珍しもの好きな父親がチーズを買ってきたことあった。しかし、堅くて、どうやって食べるかわからなかった。

缶 詰 戦時中に、女学校で缶詰工場に労働奉仕に行ったことがあった。できた缶詰にペーパーを貼る作業であった。そこで作った缶詰を、昼に生徒全員に食べさせてくれた。試食であったのだろうが、缶詰の中身は丸く錬った魚の団子みたいなもので、そのまま食べたから味はついていただろう。

終戦直後、アメリカ軍放出の缶詰がしょっちゅう配給になった。イカの缶詰とかビーンズ（白い豆）とトマトの混じったような缶詰であった。

インスタント食品 戦前に、コーヒーに砂糖が混じって、缶に入っているものがあった。子どもの頃、スプーンでカップに入れて湯を注ぎ、炬燵に入って飲んだ記憶がある。ココアではなくコーヒーだった。

菓 子 子供の頃、リヤカーでアイスクャンデーを売りに来た。リヤカーに積んだ箱には氷が一杯入っていて、その氷の中に「ガラスの試験管みたいなもの」を入れてアイスクャンデーを作った。また、町内にアイスクャンデー屋があって、そこでは金属製のものに入っていて箸を出して買ったという。その後、アイスクャンデーは自転車の後ろに四角な箱をつけて売りにくるようになり、それから、今のように鉦をちりんちりんさせて売りに来るアイスクリーム屋が出てきた。

べっこう焼き、餡玉とか軍艦豆だとかの菓子類も売りに来た。「軍艦豆」は塩味で甘くはないソラマメで、三角に折った袋に入っていた。それぞれが 1 袋 1 銭くらいで、学校から帰れば 1 銭もらって買いに行った。新安方の家の前に「屋台っこ」とよんだ 1 銭の菓子類を売る店があった。ここではべっこう焼きなどの駄菓子のほか折り紙、色紙など何でも売っていた。子供の時、ここに 1 銭もって買いに行った。

各家庭でも子供のおやつをつくった。「がっぱら餅」は、今は粉から作っているが、昔は冷たくなったご飯をすり鉢でつぶして、砂糖を入れて餅状にしフライパンで焼いたものである。

羊羹は昔からあった。お客さんがお土産に持ってきたもので、カステラもお見舞いに持ってきた。昔の祝言などでは蒲鉾を引き出物にした。いろいろ形の蒲鉾が入っていた。後に引き出物はお菓子になった。

戦前は、バナナのたたき売りがあった。よく夜店に行けば売っていた。戦争が激しくなって、バナナが食べられなくなり、「バナナというのは食べられないものだ」と思った。今は安くなってしまったが。

ハレの日の食べ物 隣近所みんなで正月用の餅をついた。餅つきは、朝 3 時か 4 時頃起きて取りかかる。土間に臼を持ってきて、つき上がった餅を丸い飯台に上げ、粉をつけて御供え餅などを作った。干し餅もよく作ったものだ。家の土間には薪などを置いていたが、餅をつく臼を置いていた家もあった。家で餅つきをしない家では「餅つき屋」についてもらった。年の暮れになるとリヤカーに臼をつけた餅つき屋が一軒一軒回って歩いた。餅つき屋は家の台所で米を蒸して餅をついてくれた。

大晦日の年取りの日は、お膳に一年でもっとも良いご馳走を盛って食べた。料理はタコ、ナマコ、タラのこあえ、新巻などの焼き魚、ともあえなどのほか、野菜ものはニンジン、ホウレンソウのこあえ、大根と人参の膾（なます）、それから、鮭の頭（軟骨）を刻んだ「へずなます」や鮫の「すくめ」なども食べた。「すくめ」は鮫の頭と、大根おろしを酢みそで味付けしたものである。正月にはけの汁も作って食べた。

お節料理は、特に重箱に詰めることはなく、客が来たときは鍋から皿に盛って出した。

（２）炊事の施設・用具等

３人の話者に、かつて住んでいた家の間取りを描いてもらったものが次の図１～６で、網掛けＡが炊事の場所で、Ｂが食事をする場所を示している。

① 台所・流し

野菜を切ったり魚をおろしたりするのは流しでやったが、台はなかった（図１）。流しは今のようには小さい流しではなく、大きくできていて、その中にまな板を置いて調理した。顔を洗うときも流しの中に洗面器を置いて洗った。流しは大抵コンクリートでできていたが、タイルを貼ったものもあった。男澤家の流しは木でできていて、トタンかブリキをかぶせていた。コンクリートの流しの後にこうなったようだという。コンクリートの流しは重くて、瀬戸物の食器を落とすとすぐ壊れるのでスノコみたいな物を置いていた。

② 水

水は井戸水ではなく、水道水を使用した。水道の水は今のようには流し放しで使ったのではなく、流しの隣に水を溜める容器があって、ここに一旦溜めておき、柄杓で汲んで使用した。戦前は、何軒か共同で水道を使うところもあった。その地域では毎日そこに汲みに行くが、水汲みは大変なので、中に水道があってよかったと思った。

③ 炊事の設備・燃料

戦前の炊事は薪を使う竈であったが、空襲で焼けてから炭を使う七輪になった。七輪はトタンをかぶせた木の台の上に置いた。昔はトタン屋みたいな人がいて、その人達が作ってくれた。今のようには調理台があるわけではなかった。秋になると一冬分の炭を買って軒に積んでおいた。昭和 35、36 年頃に七輪からプロパンガスになった。

昭和 43 年に青森市内の桜川に移ってきた男澤さんは、その頃桜川には都市ガスが入っていて、初めてガスを使った。その前は借りていた家で、石油コンロを使ってご飯を炊いていた。

④ 調理用具台所の用具

庖丁には出刃庖丁と、薄刃庖丁、柳刃の 3 種類くらいを使用していた。まな板はヒバの木でできていて、流しで使用するため下に足がついていた。他には鍋、ザル、甕、おろし金などで、今のようには調理用具の種類は多くなかった。ザルは洗った米を入れたり、甕は味噌などの食品を入れたり、またイカの塩辛などを漬けるのに使った。昔は、台所に甕がたくさん並んでいたものだという。

⑤ 膳・飯台

炊いたご飯は、お櫃（ひつ）に入れておいた。戦前は食事のとき、丸い飯台などはなくて一人一人お膳を並べて食べた。その真ん中に台を置き、その台にご飯とおつゆの鍋を置いて盛って食べた。そして、食べたらずぐには洗わず、お膳に自分の茶碗を伏せておいて、お膳ごと戸棚に入れた。家族は、お爺ちゃんとお婆ちゃんと 5～6 人で、皆そのまま重ねて戸棚に入れたので、戸棚も今のようではなくもっと大きかった。晩には洗って、腕籠に入れた。（男澤）

その他、丸い飯台があって普段はそこで食べて、正月には一人一人のお膳で食べたという家もあった。

⑥ 洗 剤

戦前は、竈で使ったつば釜の下が煤で真っ黒になるので、磨き砂をタワシにつけて洗った。磨き砂は白く、今というクレンザーであった。

魚の脂で作った少し臭いような石鹼があった。石鹼には不自由したので、灰（あく）をよく使った。灰を溶かして上澄みを使ったが、汚れはあまりとれなかった。髪を洗う「かべっこ」という粉もあって、母親がよく使っていた。その粉を袋に入れ使用すると泡立った。

⑦ 電化製品

電気釜を買った時は、黙っていても炊けるので感激したものだ。初期の電気釜は内鍋の下の方に、少し水を入れて使用した。中に水を入れる「間接炊き」というものであった。ナショナルの電気釜になってから、直接炊きになった。（電気釜が発売されたのは昭和 30 年）

電気冷蔵庫を初めて買った時は、食べ物が長持ちするし、バターなども溶けないし良いものと思った。結婚した後の昭和 25、6 年頃には「氷の冷蔵庫」を使用していた。この冷蔵庫は木製の頑丈なつくりであった。毎朝、氷屋がリヤカーで来て、氷を配達していった。中はそんなには冷えないが、主に夏だけ使っていた。（三上）

氷の冷蔵庫は、どこの家庭にでもあるわけではなかった。

テレビを買った時も感激した。映画館に見に行かなくても家にいて寝て見ることができるので。しかし、初期の頃の画面はびらびらして調節するのが大変だった。

洗濯機も掃除機も良いものだった。洗濯機ができてすごく助かった。敷布とか洗うのが簡単にできる。昔は、お湯もそんなになかったし、洗濯は今のようにはやらなかった。

4 話者の戦争体験

3 人の話者の生活は、第二次世界大戦の影響が非常に大きかった。特に、青森市の場合は終戦間際の昭和 20 年(1945) 7 月 28 日～7 月 29 日に米軍機の空襲を受け、旧市内の大部分が消失し、東北地方で最多の犠牲者を出した。そのため、3 人の話者に限らず青森市民のかつての生活を知る上で戦争体験は欠かせない要素である。参考までに、以下に各自の簡単な戦争体験を述べておく。

男澤さんは、大正 13 年生まれで子供の頃は安方で育った。実家は商売をしていたが、父親の兄弟がみな亡くなって商売がなかなかできなくなり、空襲のだいぶ前から沖館の方に移った。安方の家を貸して、親とおじいちゃん等と沖館の方に引っ越したので、直接には空襲の被害を受けなかった。しかし、安方でずっと育ったので、空襲の次の日どうなったかと思ってリヤカー持って跨線橋に上がったら、全部焼けていて合浦公園まで見えた。蔵だけがあちこちに残っていた。安方の家のトタンでも持って帰ればよいかと思って行ったら、トタンをその近所の人がみんな持って行ってしまった。その頃は皆、焼けトタンで小屋を建てたから。

三上さんは、昭和 3 年青森市大野(旧大野村)生まれ。昭和 15 年に小学校を卒業したあと、昭和 16 年の太平洋戦争が始まった年に女学校に入学した。昭和 20 年の戦争が終わった時に卒業したが、女学校は 2 年まで授業して 3 年と 4 年は畑に行き、ソバやジャガイモをつくったりした。その頃は子どもも食料増産等の作業にかり出された。畑は新城の方にあつたのでそこまで歩いて行った。今の文化会館のところから新城までは 1 時間位かかった。また、軍隊のズボン下をつくるのにミシンかけた。だから 3、4 年生の時はほとんど勉強しないで、ミシンをかけるのと畑の農作業が上手になった。昭和 20 年の青森空襲で、実家のある信用町あたりはほとんど焼けた。そこに焼けトタンで小屋のようなものを建てて住んでから、戦後もずっと大野に居住している。

奥崎さんは、昭和 3 年生まれで、三上さんとは古川小学校の同級生。実家の山田町あたりは空襲を免れたが、空襲で逃げてきた人達は凄かった。空襲が過ぎてから、煙がもうもう上がって、家の前を、みんな布団をかぶって通って行く。熱くて皆、川に入っている。その時、家に入って来た人がいて、履き物をなくしてしまったと言う。家のばさまが、桐の下駄があつたので、それを出してやったら、2、3 日したらお礼に下駄を持ってきた。貸した下駄ではなく、家にある下駄を。そういうこともあった。

また、(囲炉裏の) 鉤の花は、真鍮でできていて懐かしいという。鯛とか穂かけ船の形をした鉤の花を、みな供出してしまったから。鉄瓶とか蚊帳の四隅の輪の部分も出した。家のばさまは、そんな物まで供出した。洗脳されてしまって、それをやれば勝つと、神風が吹くと信じていたようである。

5 まとめ

話者の方々は、市内(マチ)で商売をされたりまたはサラリーマンのご家族であるが、聞き取りの中で、「終戦後は、白いご飯を食いたいと思って暮らした。」という話が印象深かった。昭和の初期に子供時代を過ごした話者たちが、「屋台っこ」と呼んだ一銭店で駄菓子を買っていた時代から、マチはやがて配給の米が不足する戦後の食糧難になった。時代背景の影響はあるが、マチの生活スタイルは、米は米屋から、味噌、魚、菓子等それぞれの店で買う商品経済が発達し、ムラの暮らしとはかなり様相が異なる。空襲の後、竈を使う生活から七輪などに変わらざるを得なかった。話者の方々は、「考えてみたら、私達いろんな時代を生きてきたね。」と屈託ない様子で語りながら、焼けトタン下の食糧事情から、昭和 30 年代の電気釜が出始めた時期までの食生活を語ってくれた。七輪で炊いたご飯はどんな風味だったのか。石油コンロやガス釜を経て道具が進化し、「カマド炊き」を宣伝する電気炊飯器がでるようになったが、昔の道具の良さが再認識されているようでもある。

今年度は、食生活に関する聞き取り調査であるが、時代背景の複雑さから十分に話者の話を引き出せたかどうかの思いが残る。マチの暮らしの様相を知るためには、さらに住や衣の部分の聞き取り調査し、生活スタイル全体の理解に繋げていきたい。

6 謝 辞

本稿を作成するにあたり、聞き取り調査にご協力いただいた土曜セミナー参加者の男澤絹子氏、三上眞子氏、奥崎玲子氏及び、本テーマを与えていただき、調査全般に渡りご指導くださった県立郷土館研究員の成田敏氏より特段のご協力とご教示を賜りました。記して深く感謝いたします。

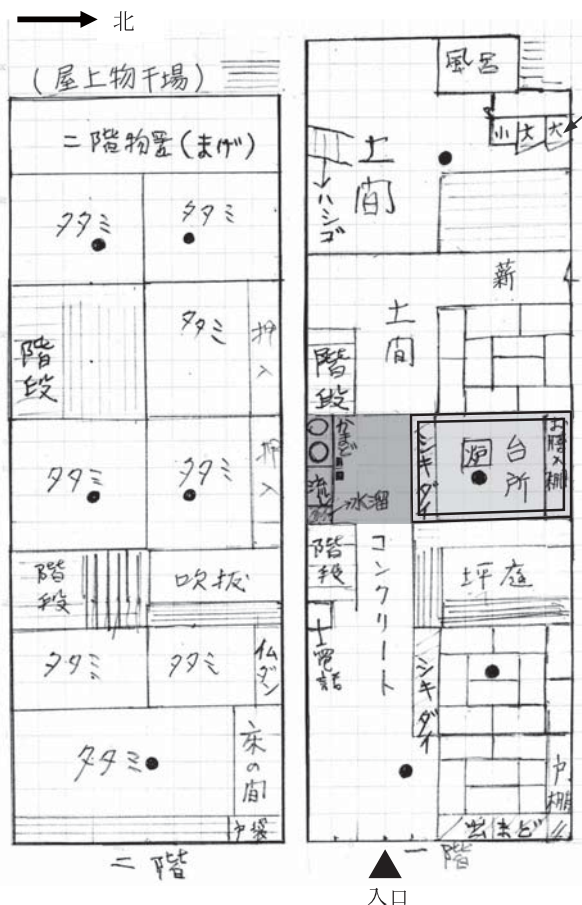


図1 男澤家〔大正13年～昭和20年〕
(青森市新安方、家族：6～12人)

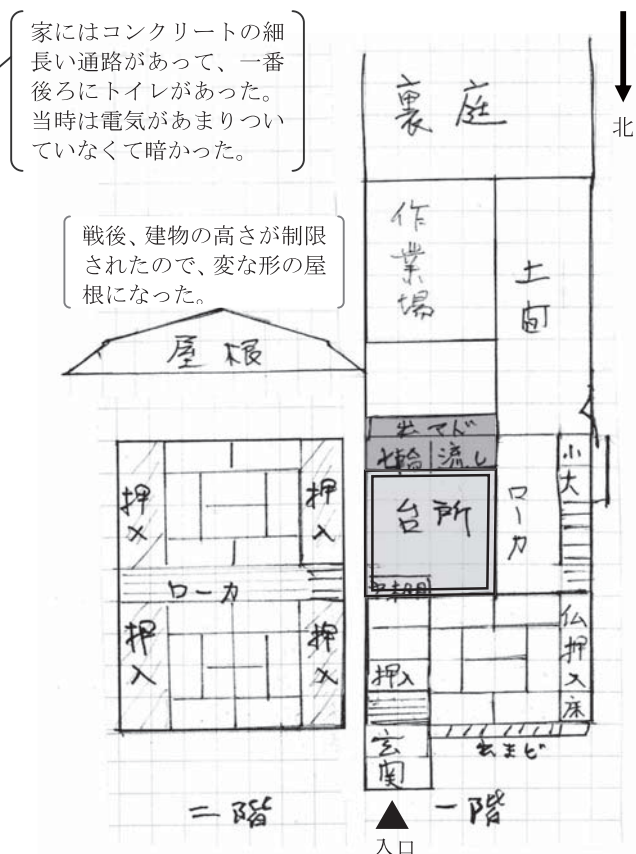


図2 男澤家〔昭和23年～昭和30年〕
(青森市安方町、家族：6人)

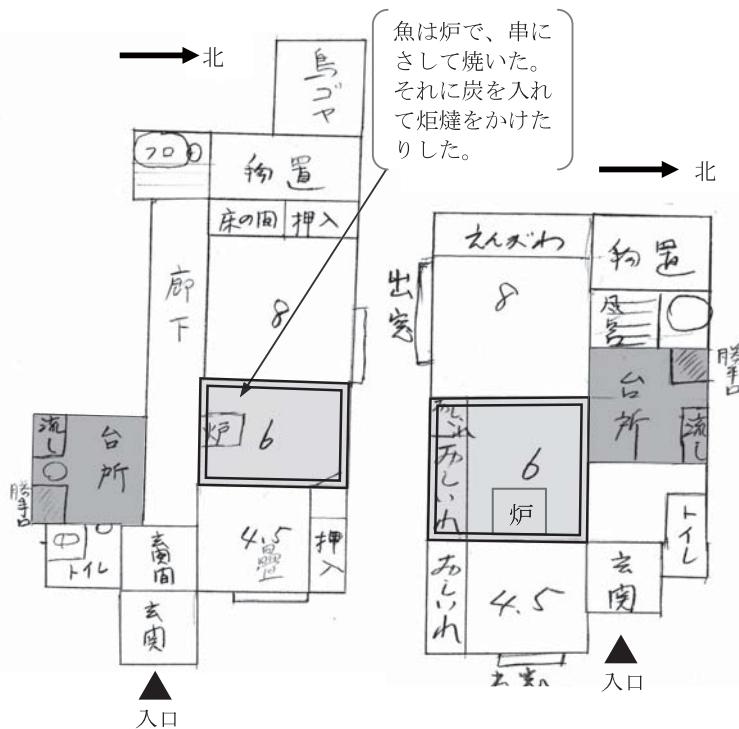


図3 三上家
〔昭和8年～昭和20年〕
(青森市大野、家族4人)



図4 三上家
〔昭和25年～昭和46年〕
(青森市大野、家族4人)

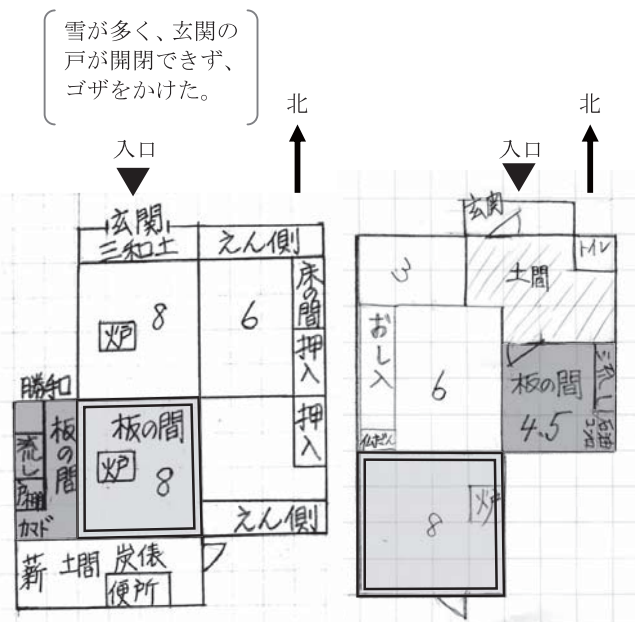


図5 奥崎家
〔昭和10年～昭和26年〕
(青森市大野、家族7人)

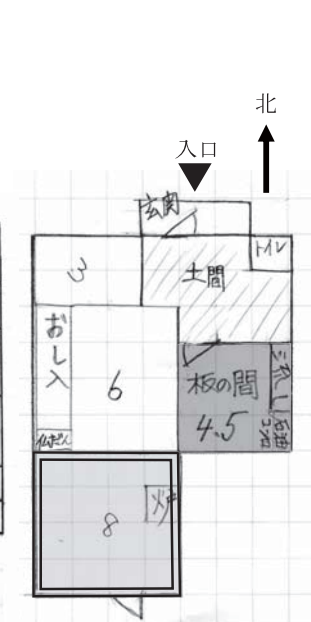


図6 奥崎家
〔昭和28年～昭和41年〕
(青森市旭町、家族5人)

- A 炊事の場所
B 食事をする場所

(注) 本人のスケッチをそのまま掲載したため、縮尺は均一ではない。