

ほこげん 箱膳

日本では昔からお膳を使って食事をしていました。家族全員で集まって食事をしながら、一人ひとり自分のお膳があったのです。箱膳は膳を裏返してその上に食器を並べて食事をするための道具です。この箱膳にも写真のようにちもとは蓋がありました。食事後、食膳は中にしまっておき、何日かに一度お膳さんが洗ったそうです。箱膳も蓋のお膳は移動が簡単なので、それさえ持っていけばそこが食卓になるという便利さがあります。また、一人ひとりの分がお膳にのっていると正しい食料でも多少は立派に負えたのではないのでしょうか。

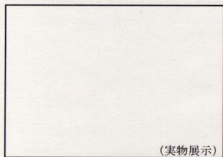
※ 食事場が改築された今でも箱膳などの食事はお膳にのって出できます。旅館の食事が豪華に見えるのはお膳にのっているせいなのかもしれません。



箱膳に食器を並べたところ

I-1-3

I-1-3



(実物展示)

箱膳

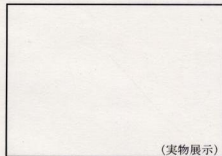
I-1-3

まな板

昔所から備えてくる物といっても想像し難いのは、まな板の上で野菜などを切る器でしょう。その昔はどこか狭かく、安らぎを与えてくれるような感じさえします。

まな板は、魚(真魚)を切るための物からその名前が付いたと言われています。魚用のまな板は足がつき、魚を切ってもその血が皿前に流れていくように真ん中が多少盛り上がった形をしています。これに対し野菜用は、足がなく、単なる木の板でしたが次第にどちらも「まな板」と呼ばれるようになりました。

今ではプラスチックなどで美しい柄のものもあるようですが、食生活の変化からこの家にもまな板があるわけではないという時代になりました。



(実物展示)

まな板

I-1-4