

室内に設置された、流し台やガス台を組み合わせた設備。〈調理台〉と呼ばれ、現在のシステムキッチンのはしりとなる。



食事は、丸い〈ちゃぶ台〉を囲む。テレビの前や台所の近くなど、親と子どもの座る場所が決まっていた。



近畿地方では「へつつい」「おくどさん」と呼ばれるへかまど。古代・石器時代の遺構には炉の痕跡が発見されており、平安時代には全国的に普及し、時代とともに進化し続けてきた。薪や炭を燃料として使い、火を被う囲いと、上部には鍋や釜といった調理器具を置くための台とが一体化している。主に土間に設置されていた。



## 【神奈川散歩・一日体験】

残された「古民家や生活道具」を巡る

## 便利!? なへキッチン

### — 日本の台所を考える —

文・構成：『めづるくらし』研究会 編集部

昭和の中頃までの台所は、古い、使いにくそう…。本当にそうでしょうか？ 明治・大正と近代化の波の中、残された古民家や生活道具などから、「料理」にこだわる人々の知恵や工夫が見えてきます。「花豆」のような大きい豆を煮るには、弱火でじっくり長い時間煮ます。一日中そばに寄り添い、かき混ぜたり、アク取りにも苦労です。煮炊きする料理が多い和食にあつて、かつては「へかまど」が大活躍。火を最大限利用することで、様々な調理方法や多くの料理バリエーションを生み出してきました。「へいろり」と合わせて使えば、鍋もじっくり味が染み出して美味しい。

この「へかまど」は昭和の中頃（20世紀末頃）には日常生活では利用されなくなっていますが、現在アフリカや東南アジアの一部地域では「改良型日本式かまど」として活躍しています。

「煮豆」は、今では圧力鍋で簡単にできます。それより買った方が楽。鍋にいたっては、出汁の入った美味しい素が簡単に手に入ります。現代の日本は、様々な調理道具や調味料の進歩・開発などにより、手軽で料理の幅も広がり、火を起こす手間のないガスや電気コンロの利用から調理にかかる時間も大幅に短縮されました。

そこで、今の時代、便利な「キッチン」とは何でしょう？ やはり機能的、使いやすさが一番。デザインも重要…。しかし、キッチンとは料理を作る場所です。日本の台所は、日本人に合った料理に適したように工夫され、発達してきました。何を作るかわからなくては、何が良い、便利なキッチンかわかりません。もう保存が効く煮物ばかりの時代でもありません。和食が好き、洋食が多いなど、「料理」という視点で、「キッチン」のことを考えてみてはいかがでしょうか。

### ▼ 川崎市立日本民家園

川崎市内最大の都市公園・生田緑地内の枳形地区にある、古民家の野外博物館。文化財建造物25件を移築、展示している。農家や宿場町の町屋、水車小屋から舞台など地域色豊かな構成で、民具などの保存と伝承、活用にも努めている。

〒214-0032 神奈川県川崎市多摩区枳形 7-1-1  
TEL：044-922-2181  
HP：http://www.nihonminkaen.jp/

◆生田地区内の車両通行は原則禁止だが、脚の不自由な方のみ送迎は可能。車イスでの見学は可能だが、坂道が多いので注意が必要。一部建物内部の見学には、可動式スロープの用意あり（事前に連絡が必要）。

### ▼ 神奈川県立歴史博物館

神奈川の文化と歴史を総合的に展示している博物館。1904（明治37）年に建てられたネオ・バロック風建築物・旧横浜正金銀行本店（旧館／重要文化財に指定）と増築された新館部分からなる。古代から中世、近世、近代、現代と5つのテーマにより構成、展開している。神奈川の地形風土のもとに育まれた衣食住や民具など、人々の生活や祭礼などの伝承も紹介。

〒231-0006 神奈川県横浜市中区南仲通 5-60  
TEL：045-201-0926

HP：http://ch.kanagawa-museum.jp/

◆車イスでの利用は可能。無料貸し出しもある。展示音声ガイドあり（スマートフォンなどが必要）。

### ▼ 川崎市市民ミュージアム

多摩川を望む等々力緑地にある、「都市と人間」という基本テーマを掲げた博物館と美術館の複合文化施設。稲作を中心とした多摩川沿いの農村の生活の様子から、年中行事や祭り、稲作の道具などの展示。また、原始・旧石器時代からの出土品から、中世、近代、現代までの資料やジオラマを通じて、人々の生活を紹介している。

〒211-0052 神奈川県川崎市中原区等々力 1-2  
（等々力緑地内）

TEL：044-754-4500

HP：https://www.kawasaki-museum.jp/

◆駐車場、館内の一部に坂やスロープがあるが、車イスでの利用は可能。



イラスト：堀口順一郎

タイル貼りの小さな「へかまど」のある台所。ところ狭しとキッチン道具が置かれている。



調理台に据え置き、手軽に使えた「五徳・鋳物ガスコンロ」。これらガス器具の登場で、一番大きく変わった生活空間は台所だった。

※…写真はすべて参考用写真です。

\*…バリアフリーの設備の設置や利用などは、各施設にお問い合わせください。