

知多市歴史民俗博物館

むかしの

道

どう

具

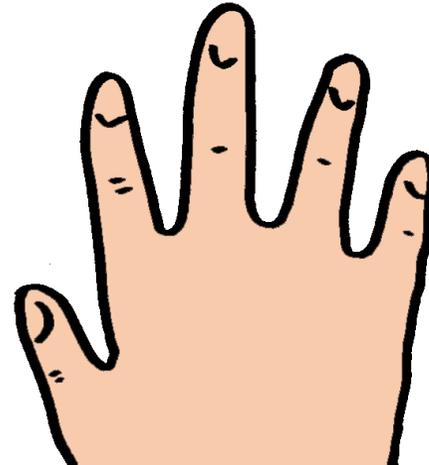
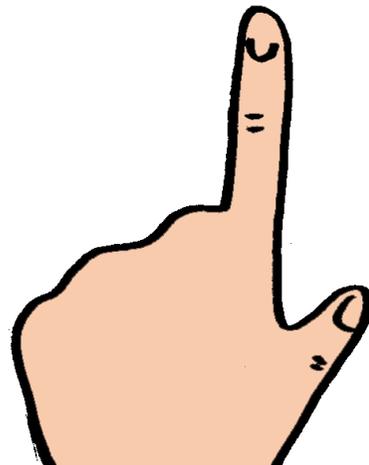
ぐ

罨

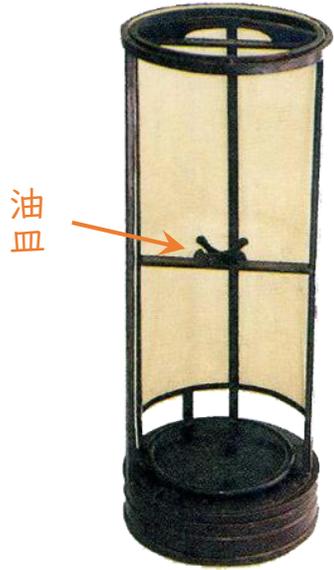
ず

金監

かん



あんどん



油皿

あぶらざら い あぶら
油皿に入れた油を
とうしん
灯芯にしみこませ、
ひ
火をともしました。

ランプ

ホヤ



ひ
火をともしのに
せきゆ
石油をつかったため、
くろ
ホヤには黒いすすが付きましました。

ゆうがた まわ すこ くら
夕方になり、周りが少しずつ暗くなっても、

でんき
みなさんはスイッチひとつで電気をつけ、
ひるま か あか なか す
昼間と変わらない明るさの中で過ごすことが
できます。

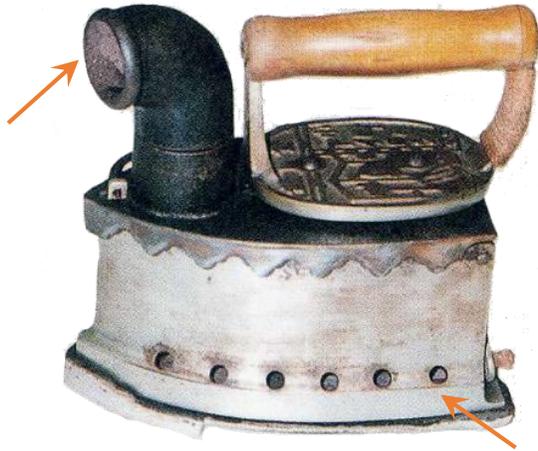
でんかせいひん じだい ひとびと
電化製品のない時代、人々はあんどんやラン
よる じかん す
プのあかりで夜の時間を過ごしていました。

あんどんのあかりは
とてもやわらかで
げんだい ひと
現代の人たちには
くら かん
暗く感じられるかも



すみび

炭火アイロン



なか すみ
中の炭がよくもえるように
くうきあな
トンネルや空気穴から
くうき と こ
たくさん空気を取り込みました。

すみび ねつ ぬの

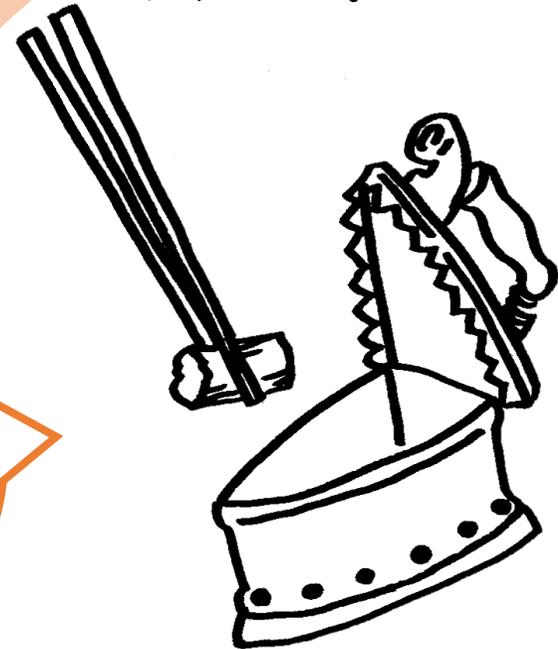
炭火の熱で布のしわをのばすアイロンです。

ひばち ひ すみ ひばし と だ
火鉢やいろりで火をつけた炭を火箸で取り出

なか い
し、アイロンの中に入れます。

ぬの きりふ
しわをのばしたい布を霧吹きでぬらし、

あつ すみび
熱くなった炭火アイロンをかけました。



いま でんき
今の電気アイロンのよう
おんどちょうせつ
に温度調節ができないた
ぬの こ
め、布を焦がさないよう
ちゅうい つか
に注意して使いました。

かいちゅう げた
海中下駄



たか
さが
調節
し
ます。

はじめは木で作っていたけど、
安定性の良い鉄の下駄になりました。

そのむかし、知多市の沿岸では海苔づく
りが盛んに行われていました。寒さがきび
しい冬、冷たい海の中で収穫作業が行われ
ました。干潮の時にねらって小舟で海苔場
へ向かいます。胸のあたりまであるゴム長
をつけ、「海中下駄」と呼ばれる鉄製の高
下駄をはいて海底に下ります。海の中を歩
きながら、「海苔そだ」につい
た海苔を収穫します。ここえ
るような寒さと危険の中で
の作業でした。

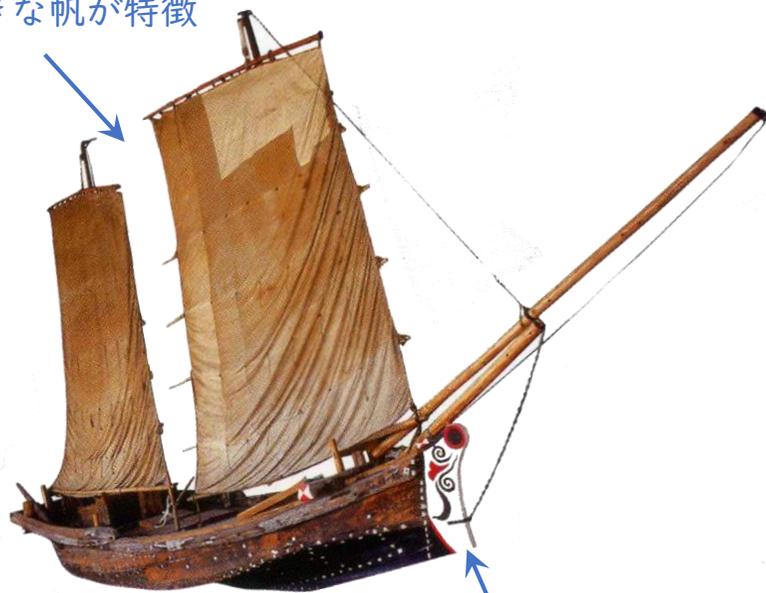
海の中の作業が
楽になりました！



うたせぶね

打瀬船

おお ほ とくちょう
大きな帆が特徴



まよ
魔除けのもよう

ぜんちょう はば ほばしら
全長15メートル、幅3メートル、帆柱ま

たか やく ふね
での高さ約12メートルの船です。

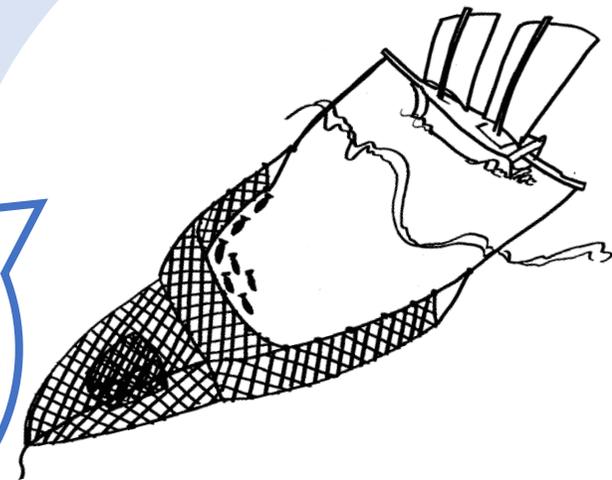
おお ほ かぜ う ちから あみ
大きな帆に風を受けて、その力で網などを

ひ ぱ
引っ張りおさかなをとりました。

しょうわ ねん ちか うみ で
昭和30年ごろから、この近くの海に出て、

おやこ きょうだい にん りょう おこな
親子や兄弟など2、3人で漁を行いました。

かいてい すなち せいそく
海底の砂地に生息する
おさかなやエビ、カニ
などをとりました。



やぐらこたつ



うえ
上からかけるふとんが
よく焦げたそうです。

き なか すみび い
木でできたやぐらの中に、炭火を入れた

てつせい い うえ ふとん
鉄製のいれものを入れて、上から布団をか
ぶせて使いました。

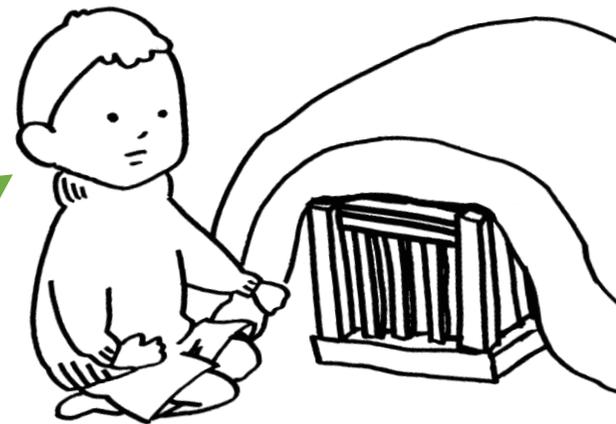
みなさんのおうちには、どんな暖房器具

がありますか。

きっと、やぐらこたつより安全に、体を

あたた 温めることができるでしょう。

へや さむ
部屋は寒くても
ふとんの中は
あたた 暖かいよ



こおりれいぞうこ

氷冷蔵庫

こおりや か
氷屋さんで買った
こおり い
氷を入れます。



つめ くうき
冷たい空気が
した お
下に降りてきます。

こおり なか ひ れいぞうこ
氷で中のものを冷やす冷蔵庫です。

しょうわ ねんだい でんき れいぞうこ ひろ つか
昭和30年代に電気の冷蔵庫が広まるまで使

われていました。

いま れいぞうこ ひ
今の冷蔵庫のように冷やすことはできず、

いちじてき れいぞうほぞん ていど
一時的に冷蔵保存をする程度のものであった

ようです。

にく どうふ さかなりょうり
肉や豆腐、魚や料理
のこ
の残りものなどを
い
入れていました。

