

日風堂

〈高知県立歴史民俗資料館だより・おこうふうじつ〉

第33号 1999年10月1日

料理は語る

松崎 淳子

昭和三十三年に日清のチキンラーメンという目をむくような便利な食品が登場した。熱湯をかけて三分待てばブ口級ラーメンが出来る。学会が工場見学に行く、研究テーマに食品添加物が増える、そしてインスタント食品が増えていった。

それが、いいことづくめではないことに気づくの十年かかった。家族がオカシクなったから。

食べるのが便利になると、食卓が消えていった。すると、バラバラ家族になり、仕事の能率が上がる一方では家族の会話が減り、家庭の機能が脆弱になっていく。生活手段（食の手段）が変われば生活文化（食文化）も変わり、文化が違うと考え方も違うことが身に沁みだ。文化とはつまり「心の表出」であったのか、と。

で、大学のカリキュラムにはない仕事であったが、昔の食膳に出ていた料理の採録を始めた。最初に手伝ってくれた学生はもう齢五十に達していて、あの頃の私より年上になっている。道具は残る。料理はそれを作った人

がいなくなったら消える。だから今：と採録を続けた。七十代の女性の若嫁さんの頃の日常食。流通域の狭かった昭和初期の食は、季節と風土そのものだった。

道具でわかったことは、九谷や有田や輪島は倉に残るが、日常雑器は残らないこと。写真を撮るのに苦労した。昔、箱膳に載せられていた食器は、茶碗と小皿と汁皿と赤箸ぐらいだった。ハレ食の器が絢爛と納まる棚の下、の底からやっとなり出した粗末な小皿。煮菜も、酢あえも、漬物も、うるめも汁けのないものはすべてこの皿に盛られていた。

昭和六〇年、南国市下末松の棚野薫氏（明治三七年生）宅を何度か訪問、氏の肝入りの民具館を見学し、公民館で皿鉢料理を作ってもらった。奥さんの千代さん、親戚の露さんも明治生まれ。

土間には季節野菜が転がっており、薫氏が小型の大工道具箱のようなものを抱えてやって来た。開くと庖丁がズラリ。「神祭ちや、六一ぢやとなれば男が高知へ魚を買いに行く。まず鯖を

何本にするか。姿勢しで皿鉢の数が決まる。捌くのは男で、煮るのは女」などと説明しながら、三人の作業はさりげなく進む。

鰯の皮を割箸で抜け、尾頭つきの骨に立てて、刺身を盛ると「宝船」。大根のけんを中央に盛り青海苔で苔むす岩に、くねった細身のさつま芋を立てて五葉の松の小枝を挿し、白い棉で雪を降らせると岩上の老松になった。囲りを鯛の平作りで囲むと波に洗われる岩の松「松の皿鉢」になった。えその摺り身に山芋を摺り込んだとろろを皿鉢の中央に丸く置いたかと思うとヒョイと尾を作り、頭に青海苔をふり、大根の葉を挿すと一個の燕に変身した。ぜんざいを深鉢に汁たつぷりに入れ、かねて大鍋でだしにとられていた鯖が姿のままドップリと泳がされた時、声をあげて驚いた。後日、十歳年上の姉にたしかめたら「そうよ。よく作ったよ。ほうほう（魴鮒）で」という。驚いたわりには、茹でた魚の身は甘い小豆になじんでいた。

棚野氏のおかげで気づいたこと。皿鉢の「組みもの」というのは季節野菜の一皿であること。今、市販の「組みもの」は、海老、蟹、貝のパレードになっているけれど。

（高知女子大学名誉教授）

『道具が語る食の文化』によせて

〔会期〕平成11年10月8日(金)～12月5日(日)

曾我 満子

私達は普段、何気なく毎日の食事をしています。五〇年前と比べると食文化は大きく変化しました。小さな変化が重なり今の食生活のスタイルが確立しました。このルーツはどうだったのかを見つめ直す企画展を準備しています。

歴史民俗資料館には高度経済成長期以前の食生活を物語る民具を中心とした資料が数多く收藏されています。その中から「1保存・調理の道具、2食卓の風景、3食品の流通・贈答の道具、4現代の食道具」とテーマを分けて展示を行います。

昔と現在の道具の比較、道具から見える食事の内容、現代の食生活、人と自然との関わり、などの視点を織り交ぜた展示をしたいと考えております。展示資料の中から聞き取り調査のメモも交え、いくつかをご紹介します。

氷冷蔵庫―食品の保存―

氷で保冷する冷蔵庫です。二ドア式で上部に氷の塊を買ってきて入れて使



氷冷蔵庫 (芸西村文化資料館蔵)

いました。底部に解けた氷水を排水する孔が開いています。魚や残りものの食品、時には瓶ビールを入れて冷やしました。

交通手段があまり発達していなかった頃は、海岸部に住む人は魚を中心とした海産物、サツマイモなどを食していました。反対に山間部に住む人は海魚をあまり口にするのではなく、雑穀や山菜、川魚などを常食していました。住んでいる地域で手に入るものしか食べられない時代が長く続きました。吾北村での話ですが、あるお年寄りは若い頃から食べ馴れていない刺身は口にしないという方がいらっしやいました。

た。お話をうかがってみると塩鯖はあまりがたがた食べているというのです。塩は電気冷蔵庫が普及するまで食品の保存・腐敗防止に大変役立っていました。氷の冷蔵庫を持っているのはかなり裕福な家で、魚屋ぐらいにしかなかった。その代わりに井戸へ食品を入れて冷やしていたというお話もうかがいました。その後、昭和四〇年代に急速に電気冷蔵庫が普及しました。

食事の風景の変化

現代の私たちが食事をする時には多くの家庭ではテーブルと椅子を使っています。あるいは座卓で正座してのところがあろうかと思えます。一般的な書物には箱膳を使っていたのは大正時代ごろまでと書いてあるのですが、土佐では地域によっては昭和二〇～三〇年ごろまで使っているところがありました。

箱膳は家族銘々が決まったものを持っていて食事時に中に入っている食器

を出し、蓋を裏返してそこへ食器を載せて食事をしました。食事が終わると湯や茶を茶碗に注いで飲み干してからまた箱膳へしまいました。ある方にお話を伺ったのですが、箱膳は個室がない昔の家では数少ない秘密の場所であったとおっしゃっていました。大事なものをそっと箱膳へしまっておいたそうです。

箱膳の次段階としてちゃぶ台を使用



箱膳

した家が多かったようです。ちゃぶ台は都会の家庭から普及していききました。ちゃぶ台は直径が六〇cmから九〇cmくらいのもので、比較的少数の三人～四人くらいの家族が使用するのに適しています。脚が折り畳みになっているものは都会の狭い家で重宝されました。初めてちゃぶ台を目にしたある家族は家の主がどこへ座るかで困ったという話をうかがいました。それまでの

上座下座の席順で家族の座る位置を決めていたのが、丸いちゃぶ台では人数の融通もきくし、固定した席というのがなくなってしまうのです。都市化や家族関係の変化とちゃぶ台の普及は無関係ではなさそうです。

ちゃぶ台は座卓と比べて高さが低く



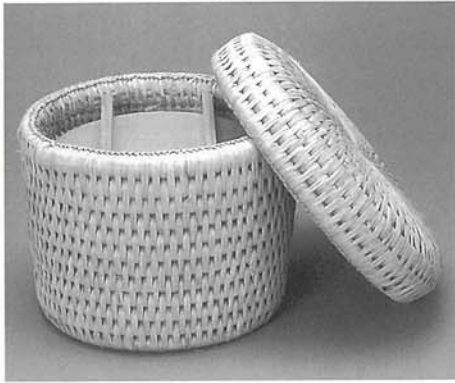
ちゃぶ台

なっています。箱膳の使い方の名残があるのでしょうか。箱膳の場合、正座して膝くらいの高さに茶碗が載ります。その位置から口元までは長い距離があり、箸で食べ物をつまんで口まで持っていこうとすると、途中で食べ物を落としてしまうおそれがあります。そこで茶碗を持って胸の位置まで上げて、そこから箸を動かすという食事のスタイルが確立したのだと考えられます。テーブルでの食事では、若い人の中には茶碗を持たずに食事をする人がい

て、行儀作法がなくなっていいといわれますが、茶碗から口元までの距離を考えると茶碗を持つ必要性がないから茶碗を持たないだけのことかもしれないですね。作法というのはその時代に使うている道具を合理的に美しく使うということから発生したものでしょうから、時を経て、道具が変わると新しい作法（スタイル）が生まれてくるのかもしれない。

季節に合わせたくらしと
時をコントロールするくらし

例えば飯の保存についてですが、保温ジャーが普及するまでは、羽釜で朝飯を炊いてからその日の後の食事の飯を保存する必要がありました。冬場はなるべく温かく保存できるよう、お櫃おひつを藁製の飯フゴへ入れました。反対に夏は熱が内側へこもっていると飯がす



飯フゴ

えるので、籠状の飯ゾウケに入れて軒下など風通しの良い場所へ吊して保存しました。



飯ゾウケ

営まれています。

一つの視点—道具の素材—

現代の食にかかわる道具といえ家庭では台所の空間を想定してみればよいのですが、昔からある素材では鉄、やきもの、比較的新しい素材としてはアルミ、ステンレス、プラスチック、発泡スチロールです。圧倒的に工場で作られ出される道具が多いことに気づきます。

展示される資料の材質はほとんどが天然素材かそれを加工したものです。杉やひのきなどの木材、竹、土からつくられるやきもの、鉄です。道具そのものを観察していただき、人が自然に働きかけて、人の手が生み出した知恵と工夫を資料からくみとっていただきたいと思います。

ここに記したこと以外にもいろいろな視点でこの企画展をご覧いただけることを願っています。

昭和三〇年、電気炊飯器（当時自動式電気釜と呼ばれた）が発売されて以来、家電製品は瞬またく間に日本の家庭へ普及しました。電気冷蔵庫、トースター、電子レンジなどが次々と台所に入ってきました。これらの道具は炊事の省力化、自動化を容易にしました。現代は人間の都合にあらゆるものを合わせられています。食べたい物を食べたい時に食べられるように外食産業が隆盛し、衛生的にパックされた食品をスーパーマーケットやコンビニエンスストアで入手でき、家庭には冷蔵庫、電子レンジなどが行き渡っています。自然の恵みを受けて成り立っていた食生活が、今は一方的に人間側からの働きかけばかりで大変アンバランスな状態

河野の通明さん



今回の「ひと」は、高知県在住でない方をご紹介します。外からのまなざしで高知の文化を語っていたかどうかを考えたいです。

平成十年八月九日、牛鋤調査のため来高された河野通明さんにお話をうかがいました。河野さん（一九三八年、大阪市生まれ）は、斬新な視点と豊富なデータから農具史を研究され、ご著書には、大作『日本農耕具史の基礎的研究』などがあります。現在、神奈川大学経済学部教授として、学生の指導にあたりつつ全国各地へ調査行脚に出掛けるという忙しい日々をお過ごしです。

「誤った歴史理解、いわば歴史の冤罪事件を晴らして真実を明らかにしたい、という思いが研究の原動力です」とおっしゃる河野さんのお話からは、学問の厳しさと面白さがピシピシ伝わってくるのでした。

モノからの技術史

これまでの歴史学は、皆文献でやってきました。しかし人間が生きてきた痕跡というのは、文字の記録だけで残るものではない。日常生活はあまり意識して書き留めないから文献には残りません。ところが人間は他の動物と違い道具を作って使う動物ですから、残された物的資料はモノから過去の生活がわかるんです。

農業技術史でも、古島敏雄さんの『日本農業技術史』という大著は、文献を中心に技術史の筋道を立てています。しかし、道具の形が変わる時が技術の進歩する時なのに、道具の形は文献史料では見えてこない。

例えば、奈良時代の文献にある鋤と現在の家庭菜園で使う鋤は、どちらも漢字一字で「鋤」と表します。ところが、奈良時代と今の鋤は形がまったく違い、鉄の量も全然違う。当然ながら性能も作業効率も違ってはいるはずで、そこに文献史料だけで技術史をやる限界を痛感しました。それで私は、形の見える技術史、「農具史」をはじめたのです。

歴史屋の民具研究

私は民具を材料にして論文を書いているから、民具学をやっていると見られているけれど、もともと歴史屋です。歴史を見るための材料として、民具も使えば、考古遺物や絵画資料も使う。

民具学会の多くは民俗屋さんで、モノと人、モノと地域社会の関係、モノが使われた時代や状況などを聞き取り中心に再構成することが主流ですね。ところが、話者の知らない時代、民具によっては千年以上もある歴史の深さは聞き取りだけでは出てこない。

民具というのはそれだけを見ていてもなかなか歴史は見えてこない。ところが他地域のものと比較すれば、その違いから歴史が見えてくるんですね。私の場合はもっぱら博物館の収蔵庫にある、いわば遺物化した民具を扱っています。大正や昭和の民具から、奈良時代や平安時代、さらには古墳時代の情報を引き出そうとしているんです。

民具の形から歴史を引き出す

文献は人の言葉が文字で記録されたものだし、聞き取りはお年寄りが言葉で喋ってくれます。どちらも言葉情報ですから、それをそのまま分析すれば論文になる。ところがモノは言葉では語ってくれないから、その発信する情報を言葉化する作

業が一段階必要です。

モノから歴史情報を引き出す手掛かりとしては、形と呼称の二つがあります。

まず、モノの形は使い方を反映している。例えば金槌は釘を打つのに適した形をしています。現代文明が減びたとして、千年後発掘された金槌を見て、雨の日に金槌をさして歩いたとは誰も思わない。文字情報や聞き取り情報が無くても、モノの形をよく観察すれば何に使ったかわかります。

また、大正や昭和に作られた農具でも、その前の時代の農具の形を引き継いでいることが多い。もちろん、モノは進化して形も徐々に変わりますが、その形には系譜情報が含まれている。例えば人間の盲腸のように、現在では不要でも、かつてそれが機能していた痕跡として残っている。使い勝手の面からではどうしても解釈できない要素は、実は過去の痕跡で、歴史を調べる手掛かりです。

次に、他地域のものとの形を比較するということやり方があります。例えば高知で牛鋤と呼ぶ犁も、ABCの各地域のものを比べてみて、Aがもつとも古い要素を残している、Cには新しい改良が加わっているなら、そこからどうやらA→B→Cと進化を遂げたらしいことがわかってきます。民具の形を比較・分析することから、歴史の大きな流れを物語として描くことができるんです。

この点が民具からの研究の強いところで、考古遺物は一点だけ孤立して出土するので、映画のスティール写真のようなものですが、民具からの歴史的流れを把握していれば「どの映画のどの場面ですよ」ということがわかり、歴史の中に遺物を位置付けることができる。逆に土器から時代を特定することが考古屋さんの得意分野なんで、民具から立てた農具発達物語のこの場面が、実は何世紀だったと教えてもらえます。

農家の納屋からアジアが見える

もうひとつの手掛かりは呼称ですが、農具にはその地域ではじめて使われたときの呼び名がそのまま残っている場合が多い。ですから、呼称の古さからその農具が使われ始めた時代を、おおよそ知ることもできるのです。

私は牛馬を使う道具を研究していますので、具体的にその話をしましょう。古墳時代に倭の五王が、中国の長江流域の南朝に使いを送りました。これは外交問題としてしか考えられていませんが、アジアでは田舎だった日本の外交使節が先進国に行くわけで、農業に牛を使う能率のいい技術を放っておくわけがない。彼ら使節が水牛とセットで馬鋤を買って帰り、連れて来た水牛が寒い日本では生きられなかったので、やむをえず軍事用に導入していた馬に繋いだのでしよう。

「馬鋤」という呼称はその間の事情を語っています。馬鋤は古墳時代語なんです。その後、今度は朝鮮半島から渡来人と言われる人たちが移住してきます。彼らは日本よりも早く、牛に引かせる犁を使っており、彼らの生活丸ごと牛を連れて日本に来了。それが日本に犁すなわち牛鋤の伝わった最初でしょう。牛に引かせたのだから馬鋤に対して「牛鋤」と呼ばれたのであって、四国で使われている牛鋤という呼称は古墳時代以来の言葉です。呼称にはそれだけの深さがある。その頃持ち込まれた犁の形は、無床犁でしょうが、出土していません。それは偶然出ていないだけで、渡来氏族の多かった大阪平野や奈良盆地で将来必ず古墳時代の朝鮮系無床犁が出てくるだろうと予測を立てています。

それから次に、七世紀後半の大化改新以降、日本は必死で唐に習って律令制度を取り入れようとしますけれども、そのときに政府が北中国系の長床犁を導入したと考えています。文献史料には政治制度のことしか残っていない。けれど、律令制の成立事情は明治維新と似ていて、明治政府が西欧に習って政治制度を取り入れ、同時に殖産興業政策で西欧式の近代工業を日本に導入したように、おそらく七世紀の政府も政治制度とともに、中国の農業技術を殖産興業政策として導入したと私は推定しています。そのとき

導入された犁は長床犁で、人々はカラスキ（唐鋤＝犁）と呼んだ。カラスキは飛鳥時代語で、関西では七世紀以来現在までカラスキと呼ばれている。カラウス（唐臼＝碓）、カラサオ（唐竿）といったカラの付く農具は、そのころ犁とセットで唐から導入されたのでしよう。

平安時代以降は、南中国の長江流域の先進農業技術が少し遅れて日本に伝わるという繰り返しだと思います。灌漑用の竜骨車は、平安初期に持ち込まれたが定着せず、戦国時代に再伝来してから実用化された。それから戦国末期頃に糊摺り用のトウス（唐臼→土臼と変化）、江戸時代にはトウミ（唐箕）、トウグワ（唐鋤）が入ってくる。同じ中国からの農具でも飛鳥や奈良時代に伝わったものには唐が付き、戦国時代以降は唐が付いている、呼称の違いから歴史の時代差が見えてきます。

七世紀の犁は五、六点出土しています。兵庫県三田市で右反転の木製ヘラ部分の出土例がある以外は、すべて左反転です。現在の三田市の犁は左反転だから、三田では飛鳥時代には右反転が使われ、その後左に変わった。そういう例もあるわけで、右反転の中国モデルが律令政府から地域に降ろされたときに左に作り変えた地域もあれば、右のままの地域もあると考えられます。高知の牛鋤は導入当時の中国モデルを継承している可能性もあるんです。事情はもっと複雑なんですよ。うけどね。

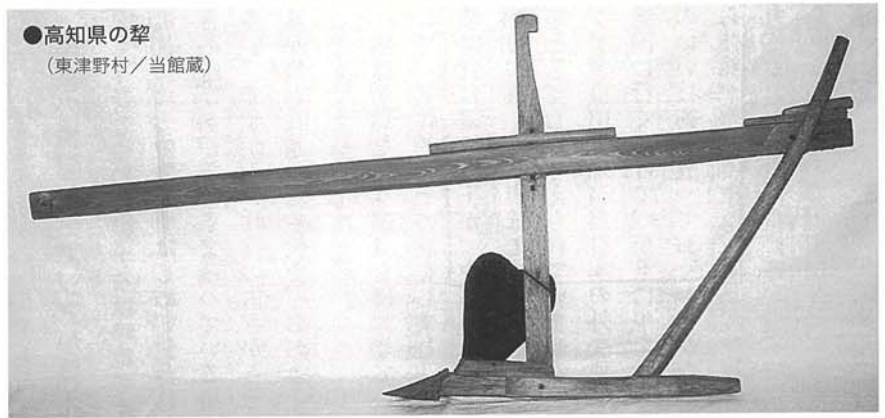
私は日本とアジアとの関係を民具を通してこのように見えています。それで名刺には「農家の納屋からアジアが見える」と刷り込んでいます。

高知の牛鋤はなぜ右反転か

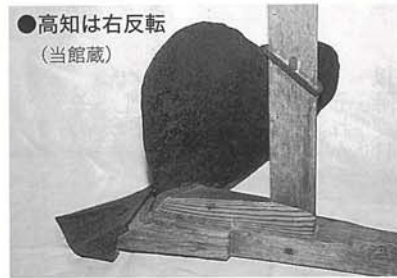
高知の犁（牛鋤）が右反転だということが、昔から学界で問題になっていきます。犁には、起こした土塊を返すためのヘラが付いており、これが左向きで土塊を左に捨てるのが左反転、右向

き右反転です。日本の犁は基本的に左反転ですが、高知だけがなぜか右反転なのです。中国は右反転で、朝鮮は左だといわれています。

それで戦前、高知県の農業試験場の山岡真十郎さんが、戦国時代に高知県は太平洋の黒潮ルートで台湾や南中国などから右反転の犁が伝わったのだらうと論文を書いておられます。しかし、私は、高知県の牛鋤の歴史は戦国時代のような新しいものではなくて、もっと歴史が深いと感じる。



●高知県の犁
(東津野村/当館蔵)



●高知は右反転
(当館蔵)



●大豊町の犁
(大豊町民俗資料館蔵)



●愛媛は左反転
(重信町立歴史民俗資料館蔵)



●東祖谷村の犁
(瀬戸内海歴史民俗資料館蔵)

体的に高知の県境を越えれば右が左に変わるのか。そのへんの詰めは誰もやっていない。昨日、大豊町立民俗資料館を訪ねて、在来型の犁を三台見ましたが、すべて左反転でした。それに本体の形も高知の一般の長床犁と違い、徳島県の祖谷地方の犁と共通しています。大豊町は吉野川の上流で、現在は高知県ですが、吉野川流域の文化圏としてくった方がよくなる。ところが大豊町より上流の土

佐町では、右反転なのですね。では一つ手前の本山町はどうなのか。ここはこれからの調査ですが、まだまだ謎の多い世界です。梶原町では、在来型のもの基本的には右反転ですが、時代の新しいものに左反転のものが若干交じっていました。明治以降に松山あたりとのつながりが新たに出来て、その左反転が交じっているのかなと思います。人々の交流の

歴史が民具の分布にきちんと刻印されているんですね。

時代思潮も情報伝播も

もうひとつ、高知の場合、例えば県立高知農業高校の資料館では、収蔵する十台すべて近代型の短床犁でした。そのへんが在来犁の残りのいい関西の資料館と非常に違うところです。奈良県立民俗博物館の収蔵庫には百台あまりの犁が収集されていますが、その半数は在来型の長床犁です。

近代短床犁は、明治・大正期の農政当局が普及を図ったものですが、それを素直に受け入れた地域と、柳に風と聞き流した地域があったような気がする。四国で近代型が席卷しているのは進取の気風とも言えるし、背伸びをしていたとも言える。明治の御一新を、素晴らしいものと受けとめたのでしょうか。ところが明治政府は東京中心で、かつて文化の中心地だった関西人にとっては「あの、ど田舎の」という感じで素直に従えなかったのでしょうか。

モノは人が作り、人が使うもんですから、当然ながら人の心の在り方が反映しているはずなんです。そういう意味では、モノから人々の精神構造までも見えてくるんですね。

また、常設展示室に複製のある安芸市の川北大師堂の稲作絵馬は、江戸時代中

期に大坂で出版された橘守国作の『絵本通宝志』を粉本(種本)にした絵馬です。『絵本通宝志』は東北から九州まで全国的に使われていて、大坂の出版文化の力は凄いもんだと思います。四国では、はじめで確認出来たので、やった!という感じなんです。この背後には現地と大坂との経済交流も感じられて、江戸時代の土佐の安芸地方がけっして閉ざされた世界ではなく、外に開かれた状況にあったことを示す貴重な資料です。

私自身は農業技術を知りたくて、四季耕作図を追っかけてますけど、こんな意外性、こちらが予期もしなかったことを、資料から教えてもらおう、これが研究の面白いところですね。その語っているものは農耕だけでなく、江戸時代の情報の広がりまでもわかってくる。

聞き耳頭巾の世界

よく学問には方法論が必要だとか、声高に議論する人がいますが、こんなに肩をいからしては、民具は質問にしか答えてくれません。それよりもまず相手の話を聞かないですか。

自分の“気”を消して耳を澄ましていると、突然、民具の言葉が聞こえてくる、そんな境目が多分ある。「聞き耳頭巾」の世界ですね。民具が喋りたがってる言葉を、ひとまず自分の関心を離れて、ただただたくさん引き出したい。収蔵庫の



●中央：川北大師堂の絵馬
●周囲：『絵本通宝志』

歴史資料としての民具の大事さ

私は以前から、犁と鞍などの牽引法の全国分布図を作ろうと調査して来ます。これが仕上がれば、たとえば朝鮮半島から六世紀の古墳時代、七世紀の百濟・高句麗の滅亡時、一四一―一五世紀の倭寇の時代、あるいは一六世紀末の秀吉の侵略の時に、どんな形の犁が日本のどこへ伝わって、その後国内でどんなルートでどこへ伝播したか、ということが手に取るように分かる。そうすれば、民具で歴史資料としてこんなに大切なものなのかということが、皆さんにわかってもらえると思うんです。

ところが何せ全国は広すぎて、四国なら四県で一地方が語れるでしょ。そこで、四国をまとめのつかかりにしようとして、それで高知もあちこち回ってるといっわけ、皆さんよろしく。

(聞き手 中村淳子)

平成11年10～12月の催し物

『秋の企画展』

道具が語る食の文化



←酒瓶（岡内信道氏蔵）

10月8日(金)～12月5日(日)

いろいろな素材の道具が食のために考え出され、用いられてきました。食文化の変化は社会の変化を映し出します。主に中世以降の土佐で使われてきた食に関する道具を展示し、人々の食に対する知恵と工夫を紹介します。

【主な展示資料】

保存容器…曲物、桶、味噌壺、焼酎瓶、飯鉢

調理道具…脚付きまな板、羽釜、蒸籠、七輪

食器…物据え、皿鉢、大平、膳と椀、盃

ちゃぶ台、弁当箱

現代の道具…電気冷蔵庫、トースター

〈子ども歴史教室〉

☆11月13日(土) 10:00～12:00 民家

雑穀飯を食べてみよう

白米だけの飯を食べる以前は雑穀を混ぜて炊いた飯を主食としていました。実際に作って試食をします。

☆11月27日(土) 10:00～11:00 民家

土佐民話の家② 食べものの話

好評の市原麟一郎さん（土佐民話の会）による民話紙芝居第2弾です。

今回は「食の文化」展にちなんで「おおぐいごんざ」「こな地藏」「米だし地藏」「もりっこじぞう」など食べものに関する民話をお話します。

電話などで事前にお申し込み下さい。（先着順）

史跡めぐり

所定の用紙でお申し込み下さい。参加費必要。申込み多数の場合は抽選になります。

☆10月18日(月) 須崎市大谷の花取踊り

県指定無形民俗文化財「大谷の花取踊り」を見学に行きます。

当日は大谷・須賀神社の秋祭りで、御神幸もあります。

※申込み締め切り 9月25日



☆11月6日(土) 新発見考古速報展'99を見る

昨年、全国で発掘調査された埋蔵文化財の逸品を集めた展示会を四国の開催地、徳島県立博物館へ見学に行きます。

※申込み締め切り 10月12日



◆新刊紹介

企画展図録

土佐藩主の装い

オールカラー56Pで、展示資料を紹介。河上繁樹氏「山内家の装束」「桃山武将の装い」渡部淳氏「南蛮衣装と山内忠義」を収録。800円。

〔歴民館日録〕

月日	出来事
7・5～12	臨時休館
24	子ども歴史教室 「土佐民話の家① こわい話」
8・6	企画展「土佐藩主の装い」 開幕
21	講演会「桃山武将の装い」
9・4	講演会 「幕藩政治と武家の装い」
19	企画展「土佐藩主の装い」 閉幕

〈訃報〉

平成三年の開館以来、勤めてまいりました当館の下村公彦学芸課長が、平成十一年八月十五日早朝突然の事故で急逝致しました。故下村氏は、近代の自由民権運動が専門で、県教育委員会では田村遺跡群の発掘調査にも従事し、のち歴史館の開館準備に携わり、開館後は学芸課の中心となって運営を行ってまいりました。生前の皆様のご厚情に対し心より厚く御礼申し上げますとともに、これからも歴史館への御支援と御協力のほど何卒よろしくお願ひ申し上げます。

岡豊風日(おこうふうじつ) 第33号

平成十一年十月一日

編集・発行 高知県立歴史民俗資料館

〒783-0004 南国市岡豊町八幡1099-11

TEL 0888(862) 2211

FAX 0888(862) 2110

開館時間 午前9時～午後5時

(入館は午後4時30分まで)

休館日 毎週月曜日(祝日及び振替休日)

あたる場合は翌日) 12月28日

1月4日、臨休あり。

入館料 通常期(常設展)大人(18歳以上)400円

団体(20人以上)320円

高校生以下は無料

療育手帳・身体障害者(1・2級)手帳・

障害者手帳所持者とその介護者(1名)、

高知市及び高知県長寿手帳所持者は無料

印刷・共和印刷機