

1. **箱膳**…家族それぞれが食器を入れた専用の箱を持ち、日常の食事の際は、箱の蓋を裏返して食器を並べ、お膳として利用していました。食べ終わると茶碗にお茶を入れて飲むことで、茶碗をきれいにしています。茶碗を毎日水で洗うことはしませんでした。戦前までは普通にみられた光景です。

2. **本膳**…冠婚葬祭の際の食事を使う正式なお膳。かつては、各家で行事を行ったため、このような膳碗を家ごとに常備していました。また、村で共有のものもありました。

3. **ちゃぶ台と蠅張**…ちゃぶ台は、明治時代中頃から昭和40年代にかけ、都市部を中心に普及したものです。脚を折りたたんでしまえるため、小規模な住宅の生活に重宝しました。蠅張は蠅などの害虫が食品に付くのを防ぐ金網の覆いです。サラリーマン家庭で家族揃っての食事が難しく、夏季に食事を作り置きしておく際の必需品でした。

4. **飯櫃とイズミ**…保温炊飯ジャーが普及するまで、炊いたご飯を温かく保存しておくため、ワラで編んだ入れ物に飯櫃を入れておきました。

5. **アルマイトの弁当箱**…アルマイトは、アルミニウム素地上に酸化皮膜を生成させ、耐食性、耐摩耗性を高めたものです。

弁当は梅干しと麦飯ですが、戦争が激しくなると弁当自体持ってくるのができない子どもが多くいました。また、梅干しの酸化作用により、弁当箱に穴があいてしまうこともよくありました。



1. 箱膳



2. 本膳



3. ちゃぶ台と蠅張



4. 飯櫃とイズミ

6. **氷冷蔵庫**…電気冷蔵庫が普及する昭和30年代まで、氷の冷気で物を冷やして保存する道具。右上の棚に氷を入れておきました。かまどや流しが有った土間に氷冷蔵庫を置くため、湿気で木製の足が腐ってしまい、陶製の碍子^{がいし}で補修してあります。小型のもので、高さ67cm、幅40cm、奥行き39cmです。



5. アルマイトの弁当箱



6. 氷冷蔵庫