

旧庄内藩主 16 代・酒井忠良の時代—1950 年代—、地方文化の向上と発展に寄与することを目的として博物館を創設しました。庄内の生活史を知る膨大なコレクションの中から「食べること」にまつわる資料を探してきました。

くりもの (割りもの)

一つの木材の中をくりぬいてつくった器や山村の生活用品。
250 点に及ぶコレクションは主に庄内の山村で収集されたもの。



粉つきや
餅つき用の臼



だんごやそば、うどんをこねる鉢



製粉用の石臼の受け鉢



洗つぶし

豆柿から「洗」を探るための道具。洗は紙布の防水、建築材の塗装、木桶などの保護に重宝した。

シオブネ(にがり槽：にがり留め)と塩俵
塩俵をのせて、にがりを受ける道具。にがりは豆腐づくりや土間のひび割れ防止など建築材料にも使われた。

海と川の漁撈用具

庄内浜、飛島の海の漁、最上川水系の川の漁、それぞれの用具を展示。



ドウ

魚が泳ぐ動線や水の流れを利用して仕掛け、魚が入ると逃げられないしくみ。魚種それぞれの形状がある。



海藻を絡めとる漁具や、アワビをひっかけて捕る道具



テツモンカイ

鉄門海上人(注連寺に即身仏として安置)の名前がついた道具は、磯タコ漁の道具。上人はさまざまな社会事業に務め、これも漁民のために創意工夫してつくりだしたもの。



ガラスバコ(ハコメガネ)

磯浜で海藻や魚貝を捕る「磯見漁」で、今も同じ形状のものが使われている。



フリカゴ

“浜のアバさん”と呼ばれた漁村の女性たちが行商に行く時に、魚を運んだかご

くらし

いづめ

ごはんを保温する道具。大型のものに赤ちゃんを入れたので「いづめこ」。



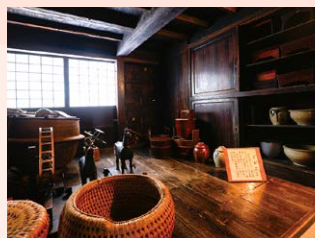
ながし

年中、湧水を引き入れている水屋。奥の物置には味噌の樽などが置いてある。



台所

庄内弁で“でどご”。女性が針仕事や子守りをしたり、家族が食事をするところ。戸棚には一人一人の「箱膳」がしまっている。



庄内杓子と
オロシガネ
(おろし金)



御前(オメエ)

囲炉裏が置かれた生活の中心となる部屋

致道博物館

鶴岡市家中新町10-18 TEL 0235-22-1199