

# 資料館 だより

2025.11 VOL.4

【編集・発行】

周南市民俗資料館

周南市中囃町 15-22

TEL 0834-33-8334

資料館 HP



## 今回のテーマ お米作りの四季(春・夏・秋・冬)

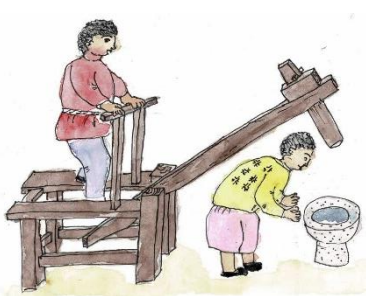


私たちが食べているお米はどのように作られているのでしょうか？

最後となる今回は、前回に続いて、お米作りの四季のうち、冬から春にかけての風景を紹介します。

～冬から春にかけての風景～

### (1) お餅(もち)をついて正月を迎えます



#### ▲台唐(だいから)

臼と杵で餅つきをします。台唐での餅つきには子供も参加しました。台唐は、実際に民俗資料館で体験ができます！



#### ▲台所の風景



1日の疲れを風呂で取ります。かまどに水を入れた鉄の鍋をかけ、風呂桶を入れ、火で沸かします。

#### ▲五右衛門風呂(ごえもんぶろ)

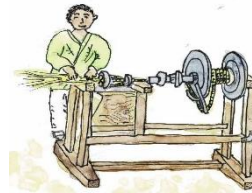
### (2) 田んぼの仕事が少ない冬の暮らし

米作りを終え、田んぼの仕事が少ない時などは、藁(わら)を使って草鞋や蓑などの生活用具や、蓍を編んだり縄を作ったりして来春の稲作の準備をしました。



#### ▲蓍編み機(むしろあみき)

藁を使って蓍を編みます。



#### ▲縄絢機(なわないき)

藁をよりあわせて、ひも(わらなわ)を作ります。



#### ▲俵編み機(たわらあみき)

米を入れる俵も、藁を編んで作ります。



#### ▲箱押切機(はこおしぎりき)

大事な馬や牛の食料に藁を切って使います。

今回紹介した道具は、実際に民俗資料館で見ることができます。ご来館をお待ちしています！

【周南市民俗資料館】〒746-0052 周南市中囃町 15-22

開館日時 月・水・金・第1, 第3土曜日(※祝日・年末年始を除く) 9:30~16:30

その他 入館料無料、駐車場有(15台程度)

