

第49回有瀬図書館ギャラリー展
博物館実習 I

A班

太古のクッキング

B班

食器/過去からの招待状 ～椀ダフルライフ～

開催期間: 2019年11月9日(土)～11月30日(土)

**開催場所: 神戸学院大学有瀬図書館
本館2階 エントランス展示コーナー**

太古のクッキング

A班

皆さんの台所には、どのような調理器具がありますか。

包丁やまな板、フライパンや鍋などさまざまな種類の器具を思いつくことでしょう。

最近では、おしゃれで使いやすくデザインされたアイデアキッチングッズも登場し、調理器具はさらに身近で便利なものになっています。ところで、現在の調理器具のもとになった道具は、いったいどんなものだったのでしょうか。

この展示では、「太古のクッキング」にスポットを当て、旧石器時代から時代の流れに沿って、使われた調理器具を「切る・潰す、煮る・蒸す、保存する」という3つの用途に分けて紹介します。その中で、太古の人びとが使っていた調理器具と、現在の調理器具との違いを見ることで、その変遷を再確認していきたいと思います。

本展示を通じ、現代まで連続と続いてきた「調理」という行為について、太古の昔へと想いを馳せていただければ幸いです。

切る



いしさじ
石匙

潰す



すりいし
磨石、石皿

煮る・蒸す



はじきかめ かまど
土師器甕、移動式竈

保存する



弥生壺

食器/過去からの招待状

～椀ダフルライフ～

私たちは、日ごろ食事をする時に、皿、箸、スプーンなど、様々な食器を使っています。これらの中でも食事のさいに必ず使っている“皿”は少なくとも飛鳥時代からありました。本展では主に焼き物を展示しています。焼き物とは、粘土を混ぜて練ったものを成形・乾燥・焼成した製品の総称だといわれています。原料と焼成温度により、土器・陶器・炆器(せっき)・磁器に分類され、後者になるほど焼成温度が高くなります。日本の陶磁器は、安土桃山時代に茶の湯が盛んになった影響を受けて独自の発展を遂げました。

では、今私たちが使っている食器と昔の食器はどのような違いがあるのでしょうか。今回、食器を弥生～奈良、平安～室町、安土桃山～江戸の3つに分けて紹介します。本展を通じて、今と昔の食器の違いを知り、人の生活様式の変化まで思いをはせていただければ幸いです。

弥生時代



弥生土器高坏

古墳時代



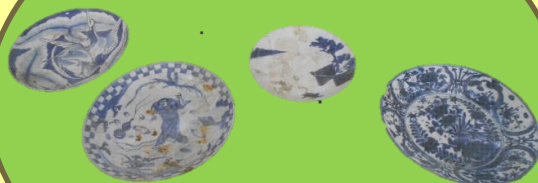
すえきつきみ つきぶた
須恵器坏身・坏蓋

平安時代



せいじわん せいじこざら
青磁碗、青磁小皿

江戸時代



伊万里皿

準備の様子



展示風景



編集後記

今回のギャラリー展は、この時期恒例の博物館実習の学生が展示を行いました。調理に使用していた道具や食事に使っていた焼き物など、当時の人々の暮らしを知ることができる展示となっています。学生達のこだわりの展示をぜひご覧ください。