ビジュアル 日本の住まいの歴史 全4巻

［監修］**小泉和子** 昭和のくらし博物館館長・家具道具室内史学会会長

［著］**家具道具室内史学会**　B5判上製／カバー装／平均54頁

【第4回配本】●①● **古　代**（縄文時代～平安時代）　2020年1月刊行予定
定価：本体2,800円＋税　ISBN978-4-8433-5489-6 C0639

【第1回配本】●②● **中　世**（鎌倉時代～室町時代）　2019年6月刊行予定
定価：本体2,800円＋税　ISBN978-4-8433-5486-5 C0639

【第3回配本】●③● **近　世**（戦国時代～江戸時代）　2019年11月刊行予定
定価：本体2,800円＋税　ISBN978-4-8433-5488-9 C0639

【第2回配本】●④● **近現代**（明治時代～現代）　2019年9月刊行予定
定価：本体2,800円＋税　ISBN978-4-8433-5487-2 C0639

2019年6月刊行開始

●揃定価：本体11,200円＋税
ISBN978-4-8433-5485-8 C0639

執筆者
①古　代：**川本重雄**（元京都女子大学学長）／**満田さおり**（宮内庁京都事務所研究員）／**木下真理**（小泉和子生活史研究所）
②中　世：**玉井哲雄**（国立歴史民俗博物館名誉教授・千葉大学名誉教授）／**小泉和子**　③近　世：**中村琢巳**（東北工業大学工学部建築学科講師）
④近現代：**前潟由美子**（小泉和子生活史研究所）／**大野陽子**（編集者・エッセイスト）／**関川 華**（近畿大学建築学部建築学科講師）

本書の特色

- ● 日本人の住まいと暮らしの歩みを豊富な写真を交え、オールカラーで紹介。
- ● 縄文時代から現代まで、それぞれの時代の特色をわかりやすく解説
- ● 住まいを通して、日本人の習俗などの歴史も学ぶことができる。
- ● 住まいや家財道具等の素材や機能などについてもできるだけ詳しく紹介。
- ● 各時代の外来文化の流入などの変遷をビジュアルに理解できる。

関連企画のご案内

★☆★☆★全国学校図書館協議会 第21回学校図書館出版賞受賞★☆★☆★

ビジュアル 日本の服装の歴史
全3巻　増田美子 監修　B5判上製／オールカラー
●各巻定価：本体2,800円＋税　ISBN978-4-8433-5217-5 C0639

ビジュアル 日本の鉄道の歴史
全3巻　梅原 淳 著　B5判上製／オールカラー
●各巻定価：本体2,800円＋税　ISBN978-4-8433-5118-5 C0665

ビジュアル 日本のお金の歴史
全3巻　井上正夫／岩橋 勝／草野正裕 著　B5判上製／オールカラー
●各巻定価：本体2,500円＋税　ISBN978-4-8433-4793-5 C0633

日本人と動物の歴史
全3巻　小宮輝之 著　B5判上製／オールカラー
●各巻定価：本体2,800円＋税　ISBN978-4-8433-5221-2 C0639

ゆまに書房　〒101-0047 東京都千代田区内神田2-7-6 TEL .03（5296）0491 FAX.03（5296）0493 http://www.yumani.co.jp/

ご注文書

ゆまに書房 Tel.03(5296)0491／Fax.03(5296)0493　年　月　日	
ビジュアル **日本の住まいの歴史** 全4巻 揃定価：本体11,200円＋税 ISBN978-4-8433-5485-8 C0639	セット
①古　代（縄文時代～平安時代）定価：本体2,800円＋税 ISBN978-4-8433-5489-6	部
②中　世（鎌倉時代～室町時代）定価：本体2,800円＋税 ISBN978-4-8433-5486-5	部
③近　世（戦国時代～江戸時代）定価：本体2,800円＋税 ISBN978-4-8433-5488-9	部
④近現代（明治時代～現代）　定価：本体2,800円＋税 ISBN978-4-8433-5487-2	部
お名前 ご住所　TEL　（　　）	

取扱店

※毎度ありがとうございます。お申し込みはぜひ当店へ。

※表紙図版：『鎌倉今小路西遺跡の復元図』（部分・歴史復元画家 中西立太）

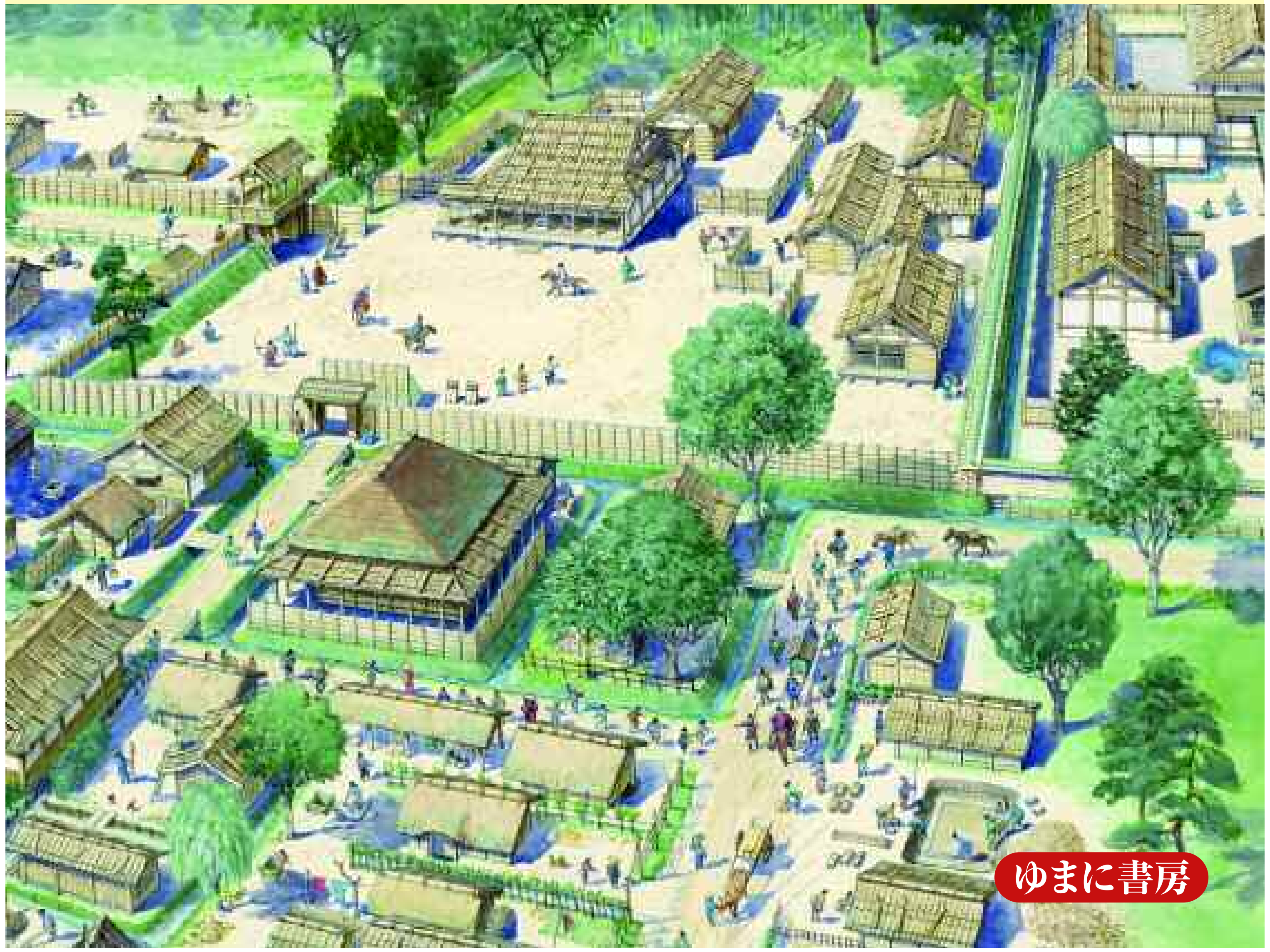
19.05/01.55000.FR

縄文時代から現代に至る、
日本人の住まいと暮らし方を紹介。
写真やイラスト、図版を豊富に用いた
見るだけでも楽しい、ビジュアル本。

ビジュアル 日本の住まいの歴史

全4巻

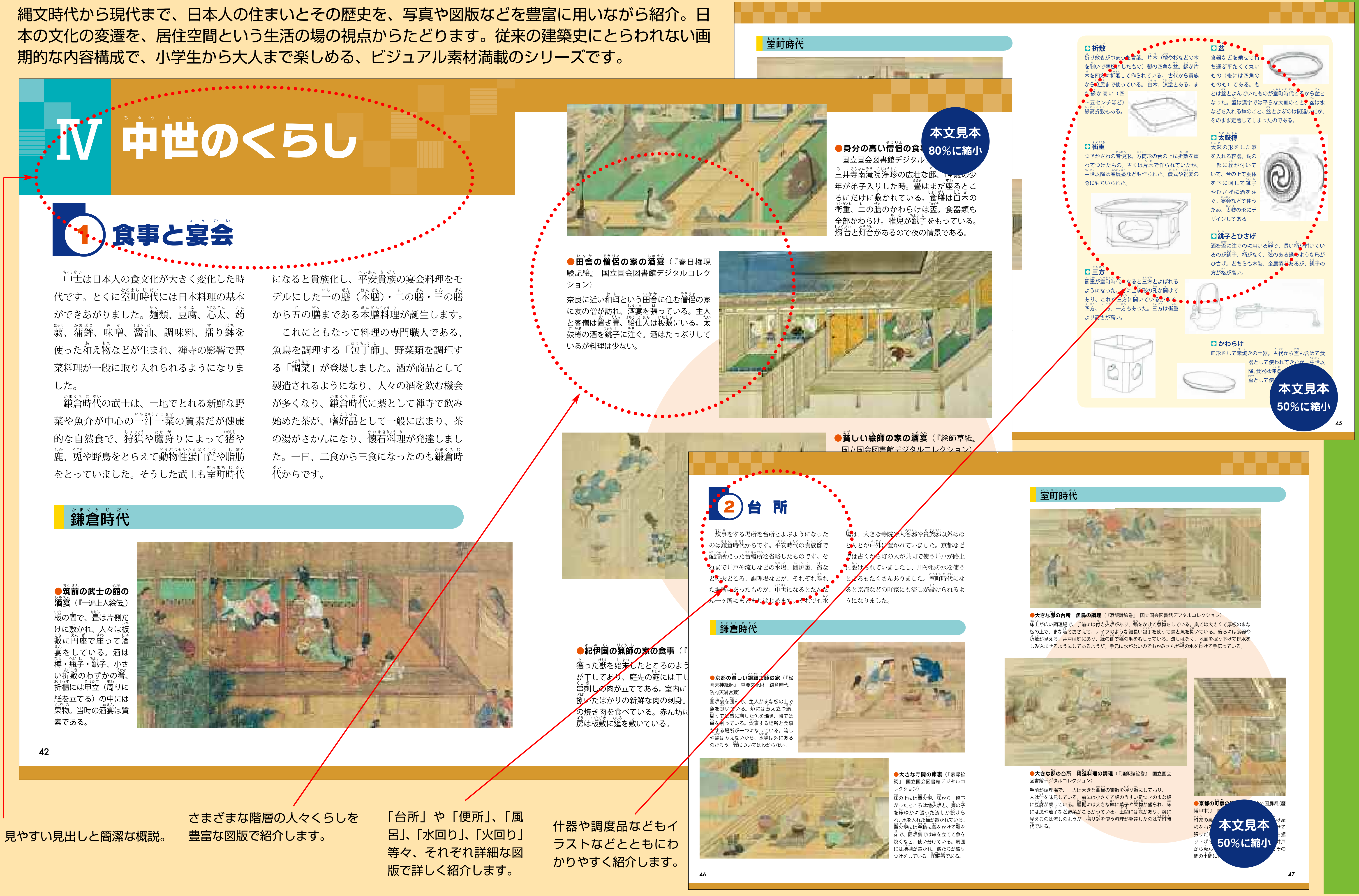
◆監修◆**小泉和子**
◆著◆**家具道具室内史学会**



ゆまに書房

縄文時代から現代までの暮らしの変遷をわかりやすく紹介します。

縄文時代から現代まで、日本人の住まいとその歴史を、写真や図版などを豊富に用いながら紹介。日本の文化の変遷を、居住空間という生活の場の視点からたどります。従来の建築史にとらわれない画期的な内容構成で、小学生から大人まで楽しめる、ビジュアル素材満載のシリーズです。



本文見本 80%に縮小

Ⅳ 中世のくらし

1 食事と宴会

中世は日本人の食文化が大きく変化した時代です。とくに室町時代には日本料理の基本ができあがりました。麺類、豆腐、心太、蒟蒻、蒲鉾、味噌、醤油、調味料、擂り鉢を使った和え物などが生まれ、禅寺の影響で野菜料理が一般に取り入れられるようになりました。

鎌倉時代の武士は、土地でとれる新鮮な野菜や魚介が中心の一汁一菜の質素だが健康的な自然食で、狩猟や鷹狩りによって猪や鹿、兎や野鳥をとらえて動物性蛋白質や脂肪をとっていました。そうした武士も室町時代になると貴族化し、平安貴族の宴会料理をモデルにした一の膳（本膳）・二の膳・三の膳から五の膳まである本膳料理が誕生します。

これにともなって料理の専門職人である、魚鳥を調理する「包丁師」、野菜類を調理する「調菜」が登場しました。酒が商品として製造されるようになり、人々の酒を飲む機会が多くなり、鎌倉時代に薬として禅寺で飲み始めた茶が、嗜好品として一般に広まり、茶の湯がさかんになり、懐石料理が発達しました。一日、二食から三食になったのも鎌倉時代からです。

鎌倉時代

●筑前の武士の館の酒宴（『一遍上人絵伝』）
板の間で、畳は片側だけに敷かれ、人々は板敷に円座で座って酒宴をしている。酒は樽・瓶子・銚子、小さい折敷のわずかの肴、折櫃には甲立（周りに紙を立てる）の中には果物。当時の酒宴は質素である。

42

●身分の高い僧侶の食
国立国会図書館デジタル
三井寺南滝院浄珍の広壮な邸、14歳の少年が弟子入りした時。畳はまだ座るところにだけに敷かれている。食膳は白木の衝重、二の膳のかわらけは盃。食器類も全部かわらけ。稚児が銚子をもっている。燭台と灯台があるので夜の情景である。

●田舎の僧侶の家の酒宴（『春日権現験記絵』 国立国会図書館デジタルコレクション）
奈良に近い和珥という田舎に住む僧侶の家に友の僧が訪れ、酒宴を張っている。主人と客僧は置き畳、給仕人は板敷にいる。太鼓樽の酒を銚子に注ぐ。酒はたっぷりしているが料理は少ない。

●貧しい絵師の家の酒宴（『絵師草紙』
国立国会図書館デジタルコレクション）

●紀伊国の猟師の家の食事（『
獲った獣を始末したところのよう
が干してあり、庭先の筵には干し
串刺しの肉が立ててある。室内に
捌いたばかりの新鮮な肉の刺身。
の焼き肉を食べている。赤ん坊に
房は板敷に筵を敷いている。

本文見本 50%に縮小

室町時代

折敷
折り敷きがつまった言葉。片木（檜や杉などの木を剥いで薄板にしたもの）製の四角な盆。縁が片木を四方に折廻して作られている。古代から貴族から庶民まで使っている。白木、漆塗とある。また縁が高い（四〜五センチほど）縁高折敷もある。

衝重
つきかさねの音便形。方筒形の台の上に折敷を重ねてつけたもの。古くは片木で作られていたが、中世以降は春慶塗なども作られた。儀式や祝宴の際にもちいられた。

三方
衝重が室町時代になると三方とよばれるようになった。台に宝珠形の孔が開けてあり、これが三方に開いているからで、四方、二方、一方もあった。三方は衝重より高さが高い。

盆
食器などを乗せて持ち運ぶ平たくて丸いもの（後には四角のものも）である。もとは盤とよんでいたものが室町時代ころから盆となった。盤は漢字では平らな大皿のこと、盆は水などを入れる鉢のこと、盆とよぶのは間違いだが、そのまま定着してしまったのである。

太鼓樽
太鼓の形をした酒を入れる容器。胴の一部に栓が付いていて、台の上で胴体を下に回して銚子やひさげに酒を注ぐ。宴会などで使うため、太鼓の形にデザインしてある。

銚子とひさげ
酒を盃に注ぐのに用いる器で、長い柄が付いているのが銚子、柄がなく、弦のある鍋のような形がひさげ。どちらも木製、金属製があるが、銚子の方が格が高い。

かわらけ
皿形をして素焼きの土器。古代から盃も含めて食器として使われてきたが、中世以降、食器は漆器
盃として使

45

本文見本 50%に縮小

2 台所

炊事をする場所を台所とよぶようになったのは鎌倉時代からです。平安時代の貴族邸で配膳所だった台盤所を省略したものです。それまで井戸や流しなどの水場、囲炉裏、竈などの火どころ、調理場などが、それぞれ離れた場所にあったものが、中世になるとだんだん一ヶ所にまとまりはじめます。それでも水場は、大きな寺院や大名邸や貴族邸以外はほとんどが戸外に置かれていました。京都などでは古くから町の人が共同で使う井戸が路上に設けられていましたし、川や池の水を使うところもたくさんありました。室町時代になると京都などの町家にも流しが設けられるようになりました。

鎌倉時代

●京都の貧しい銅細工師の家（『松崎天神縁起』 重要文化財 鎌倉時代 防府天満宮蔵）
囲炉裏を囲んで、主人がまな板の上で魚を捌いている。炉には煮え立つ鍋、周りでは串に刺した魚を焼き、隣では串を削っている。炊事する場所と食事をする場所が一つになっている。流しや竈はみえないから、水場は外にあるのだろう。竈についてはわからない。

●大きな寺院の庫裏（『慕帰絵詞』 国立国会図書館デジタルコレクション）
床の上には置火炉、床から一段下がったところは地火炉と、簀の子を床ゆかに張った流しが設けられ、水を入れた桶が置かれている。置火炉には金輪に鍋をかけて麺を茹で、囲炉裏では串を立てて魚を焼くなど、使い分けている。周囲には膳棚が置かれ、僧たちが盛りつけをしている。配膳所である。

46

室町時代

●大きな邸の台所　魚鳥の調理（『酒飯論絵巻』 国立国会図書館デジタルコレクション）
床上が広い調理場で、手前には付き火炉があり、鍋をかけて煮物をしている。奥では大きくて厚板のまな板の上で、まな箸でおさえて、ナイフのような細長い包丁を使って鳥と魚を捌いている。後ろには食器や折敷が見える。井戸は庭にあり、縁の側で鶏の毛をむしっている。流しはなく、地面を掘り下げて排水をしみ込ませるようにしてあるようだ。手元に水がないのでおかみさんが桶の水を掛けて手伝っている。

●大きな邸の台所　精進料理の調理（『酒飯論絵巻』 国立国会図書館デジタルコレクション）
手前が調理場で、一人は大きな曲桶の御飯を握り飯にしており、一人は汁を味見している。前には小さくて板のうすい足つきのまな板に豆腐が乗っている。膳棚には大きな鉢に菓子や果物が盛られ、床には瓜や茄子など野菜がころがっている。土間には竈があり、奥に見えるのは流しのようだ。擂り鉢を使う料理が発達したのは室町時代である。

●京都の町家の　洛外図屏風（歴博甲本）』
町家の裏　け屋
根をおろ　せて
張りだし　を掘
り下げて　井戸
から汲ん　その
間の土間に

47

見やすい見出しと簡潔な概説。

さまざまな階層の人々くらしを豊富な図版で紹介します。

「台所」や「便所」、「風呂」、「水回り」、「火回り」等々、それぞれ詳細な図版で詳しく紹介します。

什器や調度品などもイラストなどとともにわかりやすく紹介します。