

歴博を歩く

各時代を特徴づける 食事のいろいろ

広報部会

歴博では、食材や食事など、各時代の食に関する展示が数多く見られます。代表的なものが第4室(民俗)入口のおせち料理です。豪華なおせち料理の数々に圧倒されると同時に、あまりにもリアルな出来栄は、思わず手に取ってみたいくなるほどです。対照的なのが第6室(現代)の戦後闇市の代用食です。飽食の時代の今の若い人たちには想像できないでしょうが、友の会の皆さまの中には代用食を食べた方もおられるでしょう。

おせち料理(第4室)

有名店の和洋中の数多くのおせち料理は壮観、価格表示もある。

昔は、おせち料理にも各家に伝わる品揃えと味があったものだが、近年は自分でおせち料理を作る人が減って、ますます市販品に人気が出ているようです。



庶民の行楽の弁当(第3室)



芝居や祭礼のときに「わりご」弁当箱に入れて持参する

佐渡の50回忌のお膳(第4室) 二人分



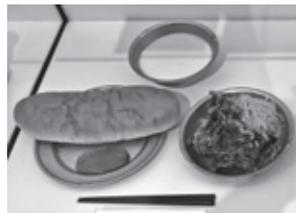
お膳は故人の数よりひとつ多く備える

軍隊の食事(第6室)



麦飯
カツレツ
ゆでキャベツ
豆腐汁
番茶

1950年代の学校給食(第6室)



脱脂粉乳(不味かった記憶)
コッパン(田舎では無かった)
クジラの竜田揚げ
キャベツ

中世の食事(たいけんれきはく)



食材の種類は意外と豊富
米は玄米、汁の味付けは塩・味噌・ひしお
肉はカモやキジなど鳥、魚はたい・さわら・さば・えび・トコブシ・カキ
野菜はくわい・だいこん・さといも・ゴボウ・なのはな・そらまめ・シイタケ
デザートは、くり・うめ・まんじゅう

江戸時代までは自給自足。外国から食料を輸入したのはおよそ百年前。戦前は90%を上回っていた食料自給率が、わずか70年後の現在はカロリーベースで40%前後にまで低下しました。一昔前は飲料水を購入することなど考えられなかった。また、外食や中食が増え家庭では冷凍食品などの加工食品に囲まれ、現代の食生活は様変わりしました。