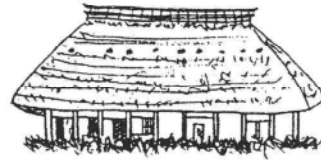


The Saitama Municipal Urawa Museum

みんなかえんだより



第29号

2005.10

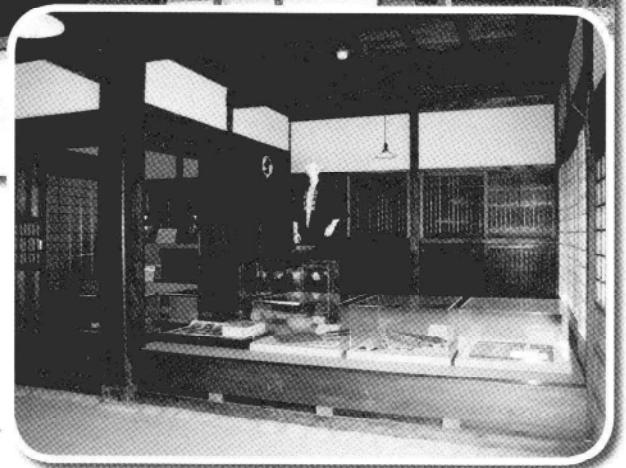
of Traditional Architecture News No.29

浦和くらしの博物館民家園館報

旧高野家住宅が完成しました



▲復原された旧高野家住宅(煎餅店)



住宅内展示風景(ミセと板の間)▶

旧高野家住宅(煎餅店)移築復原工事完成の報告とその見所

平成15年度から2年がかりで行いました「旧高野家住宅」の移築復原工事が完成し、現在民家園内にて公開をしています。今回は完成された住宅の見所と現在住宅内で展示されている資料についてお伝えします。

□外装について

移築前の高野煎餅店は瓦葺であったのですが、明治40年頃に茅葺だった屋根を瓦葺に変えていたことが解体調査の際明らかになりました。(詳しくは『みんなえんだより第26号』参照)復原にあたっては、屋根は建築当初の寄棟・茅葺にし、正面の軒には張出しを大きくする出桁造り、さらに瓦葺の下屋庇がついています。また、今回の復原にあわせて、以前にはない藍で染め抜いた暖簾、漆塗りの看板を民家にあわせ複製しました。



▲「高野煎餅」暖簾

□内装について

正面から入って左側は土間、右側は床上で大黒柱を境に8畳の「ミセ」と6畳の板の間に分かれています。土間とミセの上は屋根裏で、物置として使われており、土間に入っすぐの天井には荷物を上げ下ろしできる吹き抜けがあります。屋根裏へは、土間の奥から梯子をかけて上がりました。土間中央の壁面沿いには井戸があります。また、土間奥左の壁に煙出しの小窓が切っであることから、当初はこの下あたりにかまどが設けられていたと考えられます。



▲吹き抜けと梯子

□展示資料について

展示されている資料は、高野博明氏より御寄贈いただいた、実際に戦前から昭和50年頃までに高野煎餅店で使用されていたものです。

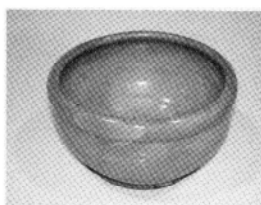
***型抜き**(桜型・丸型) 薄く伸ばした煎餅生地の上で転がして型を抜くのに戦前まで実際に使用していました。

***焼き網** 鉄製で煎餅生地をこの焼き網ではさんで焼きます。煎餅作り作業場は土間で、かつては朝4時から生地を作り、10時頃に焼き始め、昼頃にはミセで販売をしたそうです。草加煎餅に代表される日光街道沿いの煎餅は、焼くときに押瓦を使って押さえた煎餅生地をそのまま裏表に返して焼きますが、高

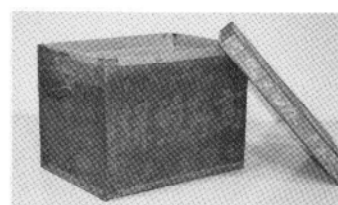


▲煎餅生地の型抜きを再現 ▲焼き網の使い方を再現
野煎餅では、写真のように網で挟んで裏表に返しながら焼きました。そのため、やわらかく軽めの煎餅になりました。

***鉢** 煎餅につける醤油だれを入れた鉢です。生醤油を煮きって醤油だれを作り、焼きあがった煎餅をたれにつけ乾かします。



▲鉢



▲茶箱

***茶箱** 茶箱は本来お茶入れですが、湿気をよせつけないため乾燥した生地を入れたり、焼きあがった煎餅を入れるのに使いました。蓋に「醤油」、側面に「高野・せんべい」と書いてあります。

***型紙** 煎餅を入れる茶箱などの印刷用に使った型紙です。店名「高」の文字が一部破損しています、商標(丸に夕の字)、電話番号等の記入に用いました。

***高野煎餅粗品マッチ** 粗品のマッチ箱で、記載された電話番号6092から、昭和33年頃に配られていたものとわかります。包装紙には「大谷燐寸株式会社」と印刷されています。



▲型紙

▼(左)高野煎餅粗品マッチと(右)景品モダンシャンプー



***景品モダンシャンプー** 煎餅の味付けに醤油を使うので、醤油メーカーが瓶詰め醤油の販売促進用にシャンプーを景品として配っていました。製造元の葛原工業所は、昭和元年にモダンシャンプーを発売しました。お湯に溶かして使います。

旧高野家住宅(煎餅店)内には、他にも御寄贈いただいた興味深い関連資料が多数展示してあります。また、民家の成り立ちや当時の煎餅店の作業工程を詳しく説明したパネル、解説シートもございます。是非ご来館された際はご参考ください。