

ふるさと安曇野 きのうきょうあした

No.1 2008.7.26

昔の安曇野・女性の暮らし～昔の女性は大変だった？～



安曇野には伝統の食文化を学ぶ意欲的な女性グループがあります。
大勢が集まると、自家製のお漬物がどこからともなく出てきて信州の「お漬物でお茶」が始まります。

◎はじめに

安曇野には昭和30年代までイロリ（囲炉裏）のあるお勝手が残っていました。イロリは縄文時代の竪穴式住居の炉をルーツとしていて、家の中では煮炊きだけでなく暖房や照明の役割も兼ねていました。しかし、昭和20年（1945）に太平洋戦争が終わり、戦後の復興期、高度経済成長期を経て、お勝手は急速にその姿を変えていきます。生活改善運動などによる日常生活の合理化、それともなう台所改善。電気・ガス・水道などの普及によりイロリ・カマド（竈）・イド（井戸）・ドマ（土間）などが消え、便利な道具が一つ、また一つと増えるにつれ、人々の生活は大きく変化していきました。振り返ると60数年という歴史的にはとても短い時間で、私たちの生活は一変したのです。

では、お勝手を守っていた女性の暮らしはどのように変わったのでしょうか。高度経済成長期以前、昭和10年代後半～30年代前半に安曇野市豊科南穂高地域に嫁いだ女性の暮らしを、体験談やさまざまな資料からかいま見てみましょう。

今回、お話を伺ったのは重柳、細萱、寺所の方々です。重柳、細萱は梓川・烏川など複数の扇状地の末端に位置し、東に犀川が流れ、除沢（よけざわ）川、万水（よろずい）川が流れ込む低湿地帯で、豊かな水田が広がり、湧水によるわさび栽培が行われています。

●お話を伺った方々●

- Aさん：重柳・昭和16年結婚
 Bさん：重柳・昭和18年に結婚するが、夫が出征していたので21年まで実家で暮らしていた
 Cさん：重柳・昭和22年結婚
 Dさん：寺所・昭和32年結婚
 Eさん：重柳・昭和30年結婚
 この他に郷土にお住まいの方にもお話を伺いました

◆◆日常生活◆◆

◎朝

一家の中でヨメ(嫁)と言われる女性の仕事は、朝、お勝手にあるミズオケ(水桶・あるいはミズガメ)をいっぱいにする事から始まりました。重柳では他の安曇野の地域に比べて湧水が豊かだった



●ツキイド

コラム① 「ハコゼン(膳箱)」

食事は自分専用のハコゼンでとります。ハコゼンとは、25cm四方、深さ12cmほどの箱で、ふたを返すと一人用のお膳になります。中には自分専用のご飯茶碗、汁椀、オテショウ(小皿)、はしが入っています。ご飯を食べ終わったら、使った食器はお茶(お湯)ですすいで、お茶は飲んでしまいます。最後にふきんでふいて、食器にかけ、またふたを返す。食器をしまったハコゼンは積み重ねておきます。

Bさんは結婚したころ、戦後で物資がなく、ハコゼンを嫁ぎ先で用意願ってもらえなかったといひます。

昭和10年代から、ハコゼンと併用してハンダイ(飯台)が使われはじめました。ハンダイは引き出しつきの低いテーブルで、引き出しにはハコゼンと同じように各自の食器が入っていました。



ハコゼン

ので、昭和20年代にはすでに各家には屋外にツキイド(手こぎの井戸)がありました。ツキイドからバケツやオケでくんできた水を、ミズオケの中へ入れます。水を使うときはそこからヒシヤクでくんで使っていました。使った水は、ナガシから屋外に埋められたオケやカメに流れるようになっていて、たまると畑などにまきます。

「昔はよく伝染病も出なかったと思う」(Bさん、Cさん)と、重柳に嫁いだ方は振り返ります。

ミズオケがいっぱいになると朝飯作りです。昭和20年代は、米はカマド(クドともいう)で炊いていた家庭が大半でした。カマドはすえ付けのもので、燃料はタキギ(薪)です。タキギを調達するのも女性の仕事でした。養蚕がさかんだったころは桑の木が庭のそこかしこに植えられていたので、その枯れ枝を拾ったりすることもありました。足りない時は買うこともありました。

「薪で炊いたご飯は美味しかったが、火が消えないよ。つきっきりだった。朝早いのでカマドの前で眠ってしまうこともあった。イロリに火を入れて、テツピン(鉄製のヤカン)でお湯をわかしだす。餅のあるときは、イロリにワタシをおいて、餅も焼いた。」(Cさん)

朝ごはんの献立はご飯、みそ汁、お葉漬けが主でした。ご飯はワリと言って、オシムギ(大麦)をひとつかみ入れることもありました。お葉漬けはイネコキナ(稲核菜・かぶ菜の一種)でした。自分の家の



●ワタシ



●ツグラ



●オビツ

畑でとれた野菜と、自家製のみそを使ったみそ汁。ダシにイワシの干したのがあるときは豪華なみそ汁になりました。

ご飯は朝に一日炊いておいて、オヒツに入れておきます。それを冬はコタツにいれたり、コタツが無い時期にはツグラにいれて保温しました。ツグラにいれても、夜にはさめてしまいました。

◎昼から夜

農家にとって、ヨメも一人前の働き手です。朝食が終わるとあわただしく畑や、田んぼへ農作業に出て行きます。

「重柳のあたりはほとんど皆、商売のためのわさび畑を持っていて、男衆は朝早くからわさび畑へ出かけていった。女衆もわさび畑の草取りなどで出かけていったよ。」(Bさん)

昼や夜にご飯が足りなくなると、うどんやすいとんを作りました。うどんは主婦が手打ちで作ることもありました。うどん製麵器(ウドンネリダシ)も多くのご家庭に普及していました。

買い物に行くことはあまりなく、行商人が魚などを売りに来ました。夕飯にはサンマやイワシを買って食べたり、たまには馬肉を買って、醤油・ネギ・みそ・砂糖などで味付けして食べました。



●うどん製麵機(ウドンネリダシ)

◎モライプロ

夕食のあとは何日かに一度「フロ」をわかし入ります。

「お風呂は土間にあって、何日かにいちどわかしだ。風呂の水くみは男の仕事だったと思う。最初は舅(しゅうと)が入って、次は主人、男衆が先だった。最後は嫁が入った。何人も入った後だったから少しぬるかった。風呂桶の外にもたらいがあって、そこに板を張って、あまりお湯をこぼさないようにして身体を洗った。」(Cさん)

コラム②

「安曇野の粉食文化＝女性の知恵」

安曇野では、米のほかに大麦や小麦を作ることが多く、桑畑の中に小麦を作ったり、稲作の前や後に麦を作る二毛作もしていました。大麦は押し麦などワリに使うだけでなく、ワラ材は屋根の補修などにも使いました。小麦は売ることもありましたが、うちで使う分だけを残して粉にし、うどんや、おやきを作りました。イロリがあったころはおやきをホウロクなどで少し焼いてから、ウドの葉っぱでくんで灰の中に入れて蒸し焼きにしました。中身はナスが多かったそうですが、そのころはおやきとは言わずにヘエコログシ(灰ころがし)と言っていました。

現在では、私たちは当たり前のようにお米のご飯やパンなど好きなときに食べることができます。しかし、県内で有数の米どころである安曇野でも、昭和20年代ころまで、お米をいつでも自由に食べることはできませんでした。Dさんは自分が嫁ぐ前、女手一つで子育てをしていたお姑さんの生活をこう振り返ります。

「米は供出[※]していて、家族が食べる分もなかった。そのころは二毛作[※]していて小麦のあとに米を作っていた。小麦も供出していたのかもしれないが、米が足りないのでウドンを作ることが多かったんだろうと思う。」

お米だけでは家族の毎日の食事をまかなう事はとても難しかったころ、家族のためにうどんや、すいとんなど、栄養がたくさんとなるよう知恵を絞って食事を作った女性が多かったのでしょう。

その他に、小麦粉を使った食事でよく食べた料理には次のものがあったそうです。

- ★「すいとん」 小麦粉を水で練って団子状にしたものと、その季節の野菜を具にして、みそやしょうゆで煮る。
- ★「うすやき」 鍋にこびりついたご飯を水でかきだして、重曹、シロ、ニラなどを入れてうすく焼き、それのみそ、みりん、砂糖を練ったものをつけて食べる。
- ★「みそつけうどん」 夏は青じそと大葉でさっぱりと作る。夏ばてしないように、食欲がなくても食べられるように工夫していた。冬はかぼちゃや野菜をたくさん入れて甘みを出して煮込んで作る。
- ★「とうじうどん」 みそ汁を作っておいて、うどんと野菜をトウジノカゴという、みそこしほどの大きさのかごごとに入れて煮て、引き上げてお椀に入れて食べる。

※長野県では昭和14年(1939)から米穀は配給制になりました。15年には供出制度によって、農家は保有米(自分の家で食べる分)以外は全て供出しなければならなくなります。戦争が激化し、終戦(昭和20年)を迎えると食糧事情はさらに悪化します。配給が遅れたり、ひどい時は配給自体がなかったりしました。政府は農家から無理やり米を供出させるなどして、大きな社会問題にもなりました。この供出制度は昭和30年(1955)まで続きました。



七夕まんじゅうも小麦粉で作る。白くて甘くてもちっとしたものがごちそうだった。

また、フロをわかしした日はご近所に入りに来てもらうモライプロという習慣がありました。昭和20年ころから次第になくなったようですが、30年代に入っても、Eさんは何度かご近所へフロに呼ばれていくこともあって、それがとても嫌だったということです。Eさんは嫁入り前にモライプロの経験はありませでした。それでも、「モライプロも近所との大事な付き合いだから」とお姑(しゅうとめ)さんに言われたそうです。

同じ重柳でも、子供のころにモライプロの経験があるBさんはこうも言います。「(嫁ぐ前)実家にいたころは近所の人がお風呂に入りに来た。あまり近所に遊びに行くこともなかったので、子供のころは楽しみだったが、やはり母は大変だったと思う。」モライプロは、子供のころは楽しい思い出でも、大人になるとやはり「大変」だったようです。

コラム③ 「家庭の水いろいろ」

豊科の町部では昭和初期まで、十ヶ堰(じっかぜぎ)から取水した細い堰(せぎ・水路)から水を引き込み、簡単な「ろか設備」をもうけて飲料水として使用していました。その他に数戸の専用井戸を持つ家、6箇の共同井戸がありました。しかし、堰の水が汚水によって飲料に適さなくなったこと、冬には凍ってしまうだけでなく、共同井戸の水位も低下することなどから、上水道の敷設を希望する声があがりました。そこで、南穂高細菅鬼ヶ窪(地獄久保)を水源として、昭和6年、町部にのみ上水道が敷設されました。

細菅・重柳は豊かな湧水があり、井戸や堰など生活用水にも恵まれたため、上水道の設置は昭和35年と安曇野でも最も遅い地区の一つでした。現在でも細菅のあるお宅では、普段は枯れている水路に6月末ころになると湧水がわき出し、かつて、堰の水を使っていたころの景観がよみがえります。



設置直後の共同栓 豊科町成相(現安曇野市) (昭和6か7年)



6月末ころから湧水により、かつての風景を取り戻した堰。右下の石を積んで水を引き込んだところに土管を埋めて生活用水として使っていた。



ダム開発や、ほ場整備、河川整備などで普段は枯れている堰。



「豊科町上水道発祥之地」という石碑の建つ現在の細菅鬼ヶ窪。

◆◆季節ごとの暮らし◆◆

◎みそ作りについて (早春～春)

3月から5月くらいまでに自家製のみそを作ります。集まる仲間は親戚や近所の3・4軒。土蔵の横の納屋(ケミヤと呼んでいた)や庭先に大きな釜(ツキガマ・ミソタキガマ)をすえ付けて豆を煮ます。みそを作るときは「みそのお祝い」と言いました。大きな土間を持つ家ではこのミソタキガマがすえ付けられていることもありました。

大豆は各家で作る分を持ち寄ることになっていました。大きな釜でゆで、ハンギリ(ハギリ)という桶に入れてゴンゾ(ワラで編んだ長靴)でふんで豆をつぶしました。ゴンゾを履いていれば豆の熱さも大丈夫でした。ゴンゾは雪の時にはくものですが、用途によって使い分けていました。

つぶした豆は固めてミソダマを作ります。少し硬くなると縄をかけても食い込まなくなるので、それを土蔵の軒下につるしておきます。ミソダマが乾燥してひび割れてカビが生えてきたら、そのカビを払ってウス(臼)についてからミソオケに入れます。コウジ(麹菌)は入れませんでした。ミ

●ゴンゾ

●ミソタキガマ



●現在でも市民グループによるみそ作りはさかん



●今も残るみそ部屋

ソオケの中にはホンセリを入れておきます。1年後まで漬け込んでおくとも美味しい漬物になりました。

◎田植えとお小昼

昭和40年代くらいまで、田植え作業の手伝いはユイ(エイ・エエともいう。結い。)と呼ばれ、近所周り4・5軒の家で助け合いながら田植えをしていました。それでも手が足りないときは人を雇うなど、田植えの時期、女性は忙しい農作業の合間を縫うように家事をしなければならませんでした。

田植えをしてもらう家の女性は朝4時には起きて、その日は一日中お勝手で働いて、オコヒル(重柳ではオコビリ。オコビルともいう。お小昼。)の用意をしました。大田植え(田植えの初日)の時にはお赤飯を炊きました。田んぼが大きければ大きいだけ大勢のユイが手伝いに来てくれるので、その分女性は大変でした。

ユイの人たちは、お昼ごはんは家に帰って食べますが、10時と3時にはオコヒルを食べます。オコヒルはキナコムスビ・ゴマムスビ・お赤飯・モチ・煮物(ジャガイモ・大根・にんじん・ちくわを醤油味で煮付ける)をオコビリカゴという竹かごやナツバチ、オジュウなどに入れて持っていきました。

オコヒルがいかに負担であったか伺える「間食の簡素化申し合せ」が、『豊科町公民館報』第75号(昭和34年6月1日発行)に掲載されています。

- ① 昼休み後のお茶は全廃する。
- ② 茶菓子は駄菓子だけとする。
- ③ 魚類はつくだ煮か、魚類の切目一品とする。
- ④ 煮物は野菜を主としたものとする。
- ⑤ 赤飯は大田植え一回だけとする。
- ⑥ 飯類はにぎり飯とする。
- ⑦ 酒類は全廃する。

この申し合わせは上鳥羽地区のもので、これについて同報ではさらに次のように述べています。

「この申し合せを実行するために『お互にどこの家では料理がなにどうでた、といわないようにする。』ことを決め、



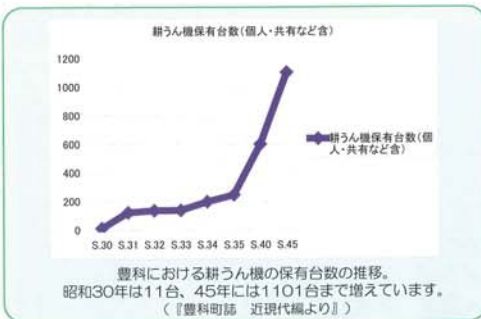
●ユイによる田植え(昭和40年代)

お互いの自覚と実行を期している。

これにより上鳥羽ではどこの家でも気がねなく働いてもらえると思われ、他部落にも実施を呼びかけている。」

こうした改善への動きがあったものの全ての家で足並みをそろえるのは難しかったようです。昭和30年代に入り、モノが色々買える時代になると、キャベツや牛肉、こんにゃく・イカなどを買って、イカとキャベツの酢の物や、牛肉、こんにゃく、たまねぎで焼き焼き風に味付けしたのもオコヒルに出すようになりました。

耕うん機が普及し、農作業が機械化されるとユイもオコヒルも自然消滅的になりました。



◎冬の仕事

『国民生活白書』昭和30年度版（経済企画庁編1956年）を見ると、昭和30年での電気洗濯機購入台数は1万人あたり、49.9台、およそ40世帯に1台ということになるようです。

重柳においても、昭和30年代には多くの世帯に

コラム ④ 「お蚕様」

養蚕は農家にとって大切な現金収入の道でした。大正4・5年にはほとんどの農家で「オカイコサマ」を飼育していました。戦後も豊科ではオカイコサマは飼育されており、大きなサンシツ(蚕室)を持つ家も少なくありませんでした。このオカイコサマの世話も女性の大事な仕事でした。

「オカイコサマはハルゴ(春蚕)・ナツゴ(夏蚕)、パンショウ(晩秋蚕)、パンパンショウ(晩夕秋蚕)まで、春から遅くまでやっていた。」(Aさん)

「オカイコサマが小さい頃は一日に6回は桑の葉をくれていた。大きくなると、たくさん葉を乗せておいても大丈夫だが、小さい頃は小さく切ってやらなといけなかった。桑の葉を取ること女性の仕事だった。それでもかなりいい収入源だった。嫁いってから6年くらいやった。」(Cさん)

「オカイコサマが、家の中で一番いいところにいる、寝るところもなかった。そのくらい、お蚕様を大事にしていた。」(Eさん)と言います。

養蚕をする家は昭和30年以降は減少の一途をたどり、50年代にはほぼ姿を消しました。

電気洗濯機が普及したようですが、それまでは洗濯は毎日の仕事ではありませんでした。普段洗濯するものは下着類のみで、たらいで少しずつ洗います。着物などは農閑期の冬にまとめて洗いました。着物をくずして(ほどいて)、張り板へ洗い張りし、縫い直す。すべて自分で作ったものを着ていました。「嫁に来るには、たらいを持ってこなきゃいけなかった。大きいたらい、それから小さいたらいは手水鉢(ちようすばち)と言って顔を洗うのに使った。それと手桶とひしゃく。この4つを持ってこななければならなかった。それでも戦後はモノが何もなくて、それすら持つて嫁くことができない人が多かった。」(Bさん)

また、冬の間にワラを使った道具を作りました。タワラやムシロを編みました。これは女性のみの仕事ではありませんでしたが、農閑期の重要な仕事の一つでした。

「嫁くまでやったことが無かったので、見よう見まねでやった。俄のふたをするさん儀がなかなか上手に作れなくて苦労した。」(Cさん)

農作業の機械化がすすみ、「はげかけ」をしなくなった頃にワラ仕事もなくなったそうです。

◆◆数えるほどだった女性の休日◆◆

◎女性の休日

農作業が生活の中心であった農家の主婦には休日というものはありませんでした。

「お祭りの時は親戚を招いた。亡くなった舅の兄弟など、多いときには5人ほどが来て、一泊していく。泊まるときには翌日の昼ご飯まで作らねばならず大変だった。お祭



●さん儀作りの台



●さん儀

りに作らなければならぬごちそうは大変だった。赤飯とあんこのよせ(ようかんのようなもの)、お寿司は卵やかんぴょうで太巻きにする。大きな卵焼きとタケノコ、ごまめ、大きな鯉を2匹ほど買って来て、醤油で甘辛く煮付けた。お客さんが帰る際には必ずごちそうを折(オリ・お弁当)にして持たせなければならなかった。」(Dさん)

農作業が休みでも、家族がお祭を楽しんでいても、女性はご馳走を作り、お客の世話をするなど、忙しく立ち働かなければならませんでした。

◎生活の中の楽しみ

そこで、今回お話を聞いた方に「嫁いだころの楽しみは何でしたか?」尋ねたところ、全員の方が「何も無かった」と答えられました。これには驚きましたが、よくお話を伺うと「実家に帰るのだけが唯一の楽しみだった」と皆さん口をそろえておっしゃいました。



●行事があることに、またヨメが実家に帰るとき餅を搗いてボタモチにして手みやげにしました。

嫁いだ女性が唯一楽しみにしていた里帰り。それも現在のように気軽に行けるわけではありません。家によって回数や行く理由が違うこともあったも概ね、「ノウヤスミ(6月末か7月初頃・家に戻って違う。)、実家のお祭り」、「お盆」、「月見」、「トオカンヤ(旧暦10月10日の月祭り)」、「正月」など、行事がある時に限られていたようです。必ず夫婦そろって里帰りしたのは嫁いで初めてのノウヤスミでした。この初めての里帰りには姑が、嫁の実家へとても気を遣っていたようです。手みやげとして餅を搗いて、ボタモチにしたものを必ず持っていきました。他にもチマキや名前を染め抜いた手拭などを結婚式に出席してくれた実家の親戚や、近所に配ったりすることなどもあったようです。お話を伺ったDさんは「どうしてチマキだったのか分からない」とおっしゃいましたが、これはもともと、安曇野には五月の節句に、初嫁・初婿が里帰りする際にチマキやチマキを染め抜いた手拭を近所に配る風習があったことに由来しているようです。

池田町堀の内から嫁いだCさんは、里帰りにつ

いてこう振り返ります。「当時は柏土町から池田に行くバスが出ていた。バス停から降りて子どもをおぶって30分歩かなければならなかったが、それでも実家に帰るのは楽しみだった」

農作業だけでなく、家事に追われ休むひまもない暮らしのなかで里帰りだけは唯一楽しいものでした。

◎助け合う暮らし

稲作が暮らしを支えていたころは、近所同士、助け合って暮らしていくことが、農作業だけでなく、生活を円滑にまわしていくためにはとても重要でした。

田植え、みそ作り、祭り、講、葬式あらゆる場面で近所同士の助け合いが必要でしたが、近所同士だけでなく、家族もお互いが支えあって暮らしていかなければなりません。

農家では嫁入りしたばかりの女性でも、一人前の働き手です。日常の家事だけでなく農繁期には農作業、そして子どもが生まれれば、子どもの世話もしなければなりません。そんな時は姑が子どもの面倒を見てくれました。

「子どものおやつには姑が小麦の中に残りご飯を混ぜて、ヤギを飼っている家が近所にあつたので、ヤギの乳をもらって、それを入れてお砂糖を入れてフライパンや焼き型で焼くこともあった。」(Cさん)

「田んぼが忙しかつたので、娘二人は姑が面倒を見てくれた。おやつなども工夫して作ってくれた。かんざらしといってお米の粉を干したものを、水で溶いて砂糖を入れてべちゃべちゃしたお饅頭みたいにする。それをフライパンで焼く。また、氷餅にしておいものを戻してお湯で溶いて砂糖をいれてサラサラと呑んだり、水を切って、油で揚げてサトダマ(砂糖だまり・砂糖を醤油で溶いたもの)をつけておやつにしてくれた。」(Dさん)

昭和30年代には「駄菓子」を買うことも多くなる子どものおやつですが、姑が工夫して孫のために作ることも多かったようです。



●ヨメとシュウトメ (昭和30年代)

コラム⑤ 「ヌカクドが起こした革命」

ヌカクドは籾殻を燃料とした炊飯用のカマドで、昭和20～30年代にかけて、安曇野で普及したものです。このヌカクドについて興味深い「コラム」が『豊科公民館報』第9号(昭和31年1月5日発行)によせられていました。

「…朝、お便所へ起きて、まだ起きるには早いと思うと御飯をたきつけて又床に入り、雀の鳴くと共に起きると、もう御飯はすっかり煮えている。

猫の手も借りたい農繁期に、家の周囲で仕事をしている時は、お湯を一寸かけておけば、お茶の時間には、もうチンチンとわいていて、直ぐにお茶を呑むことができる。…これが本当の文化的なことであり、しかも吾々農家にとっては、革命的な存在である。」

燃料に籾殻を使うヌカクドは、タキギを集める手間もなく、農家ではとても重宝されました。また、火力が強いこと、タキギで炊くカマドと違い、つきっきりで火の番をしていなくてもよいことなども「革命的」だったのでしょ。



懐かしいだけでなく、「美味しい」と評判のヌカクドご飯



●1升の米に対し、およそ1キロの籾殻が燃料

最近このヌカクドが注目されています。その理由は、燃料のこと、燃えた籾殻は畑へまけば肥料になることなどですが、一番はヌカクドで炊いたご飯は美味しい、ということのようです。現在でもヌカクドを使って炊飯をしている方もいます。

エコロジーが叫ばれる今、(農家であれば)燃料が自給でき、灰は畑へ還元でき、何より「美味しいご飯」の炊ける、ヌカクドをもう一度見直してみたいかがでしょう。ただし、このコラムは最後に

「ぬかくどの欠点は埃のたつことである。…早くこの埃を防ぐ方法を考案してくれる人はないかと思う。」

と締めくくっています。たしかにその点、改良の余地はまだまだ必要なようで、ヌカクドを現代のキッチンで使うのはむずかしいかもしれません。

◎おわりに

昭和20～30年代の安曇野の女性の暮らしについて、ごく僅かな一部分だけを切り取って覗いてみました。現代を生きる私たちと、何が違い、何が変わらないでしょうか。消えていった生活用具もあります。現在まで脈々と生きる暮らしの知恵もあります。便利なものだけが優れているわけではないのかもしれませんが。

『国民生活白書』平成18年度版(内閣府編 2006年)では、結婚、出産後も就業を希望する女性が年々増加し、平成14(2002)年の段階で7割近くを占めているという調査結果が紹介されています。女性が外へ出て働くことが容易ではなかった40年前と比べると隔世の感があります。

「昔は良かった」、「昔は大変だった」。お年寄りから話すその一言の裏側には、大きな生活の変化があります。私たちはもっともっと昔の暮らしについて学ばなければならないのかもしれませんが。昔の

暮らしを振り返ることで、私たちの暮らしや、未来に伝える文化も見えてくるのかもしれませんが。

◆◆編集後記◆◆

『ふるさと安曇野 きのうきょうあした』第1号の発行です。平成20年度夏季特別展「お勝手からみた安曇野」の準備と平行しての編集作業は、思ったより苦しいものでしたが、こうやってカタチとなって残る資料ができ、嬉しい限りです。

これからも展覧会にあわせて、発行していきたいと考えておりますので、どうぞよろしく願い申し上げます。(M)

- 編集 安曇野市豊科郷土博物館
- 発行 財団法人豊科文化財団
安曇野市豊科郷土博物館
〒399-8205 長野県安曇野市豊科4289-8
TEL・FAX 0263-72-5672
URL: <http://toyohaku.jugem.jp/>
- 発行日 2008年7月26日