





発掘・発見・埼玉のふるさと

秩父のおごっつおう

2011年
9月17日^土～11月20日^日
埼玉県立川の博物館 第二展示室

開館時間●9:00～17:00
 休館日●月曜日 ※祝日と埼玉県民の日(11月14日)は開館
 観覧料●一般400円(240円)、学生・高校生200円(120円)
※()内は20名様以上の団体料金
 ※中学生以下、65才以上、障害者手帳をお持ちの方は無料



かわはく
 埼玉県立川の博物館

〒369-1217 埼玉県大里郡寄居町小園39
 電話番号: 048-581-7333 Fax: 048-581-7332
 E-mail: web-master@river-museum.jp
 URL: http://www.river-museum.jp/



●駐車料金 普通車300円 バス1000円
 ●交通案内
 【自動車】 関越自動車道 花園ICより8分
 【電車+徒歩】 東武東上線 鉢形駅下車、徒歩20分
 【電車+バス】 秩父鉄道・東武東上線・JR八高線 寄居駅下車 東秩父村営バスで博物館前下車 徒歩1分
 【電車+タクシー】 寄居駅下車 タクシーで7分

開館日、開館時間、イベントなどは電力事情などにより変更になることがあります。

 **「影の国」さいたま 埼玉県**

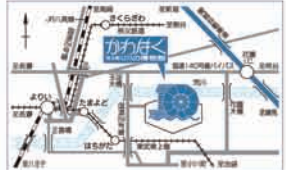


図3 A4判両面チラシ表面

発掘・発見・埼玉のふるさと

秩父のおごつつおう

埼玉の母なる川、荒川。その上流域にあたる秩父に暮らす人々は、お祭り好きで、年中行事を大切にしている人が多く、そうした機会に、昔ながらの料理をこしらえ、みんなで食べる機会を今でも数多く持っています。

今回の特別展では、正月・小正月・お盆・十五夜・恵比寿講などの年中行事に欠かせない郷土料理、そして御田植祭・二十一夜講・甘酒祭・竜勢祭などで食べられる特別な料理を、再現して展示します。

これら料理の中には、ここ数十年間の食生活の変化の中で一般の家庭で調理される機会がほとんど失われてしまったものや、伝統食の起源と考えられる神饌などを見出すこともできます。

本特別展が食をめぐる環境変化や伝統食を未来へ継承する方策を考えるきっかけになれば幸いです。

●●● 関連イベント ●●●

I 講演会

①「ハレの行事を考えるー秩父の年中行事をめぐってー」

講師 柳 正博氏（さいたま民俗文化研究所）

9月19日（月・祝）

②「伝統食の起源ー珍しいお供えー」

講師 若松 良一氏（埼玉県立自然の博物館）

11月6日（日）

定員 各回とも80名

費用 無料

場所 かわはく本館2階 ふれあいホール

時間 各回とも13:30～15:00（開場は13:00～）

II 伝統食調理体験「秩父の伝統食を作ろう！」

①「秩父の保存食えびしを作ろう」

講師 加藤 ツヤ子氏

（さいたま農村女性アドバイザー）

10月2日（日）

②「秩父のおやつ小屋飯を作ろう」

講師 JA ちちぶ女性部の皆様

10月16日（日）

定員 各回とも25名

費用 各回とも300円

場所 かわはくレストハウス1階

時間 各回とも13:30～15:30（受付は13:00～）

III 伝統食調理実演イベント

かわはく秋まつり（埼玉県民の日）

11月14日（月）

手打ちうどんの実演と試食体験などを予定

*IとIIについては、事前に申し込みが必要です。

各イベントとも1ヶ月前から電話・Fax・E-mailで受け付けています。

*IIIについては、当日参加でOKです。ただし材料がなくなり次第終了となります。

「お正月の祝い膳」

カマボコ以外は全部手作りという
驚きのおせち料理
（長瀬町井戸 鳥羽レイ子氏調理）



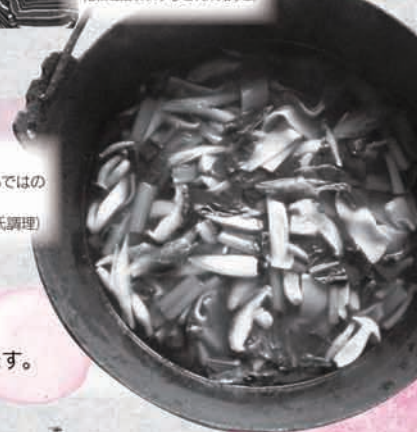
「普段の食事」

麦飯とおつけ（味噌汁）と1菜の
質素な食事
（皆野町三沢 新井君江氏調理）



「花御堂の小屋飯」

観音様の前で毎月行われる
婦人だけの楽しい食事会
（秩父市中宮地町
花御堂講のみなさんの調理）



「おつきりこみ」

米の取れない秩父ならではの
郷土料理といえばコレ
（長瀬町風布 大野定氏調理）

図4 A4判両面チラシ裏面



図5 B3 判ポスター

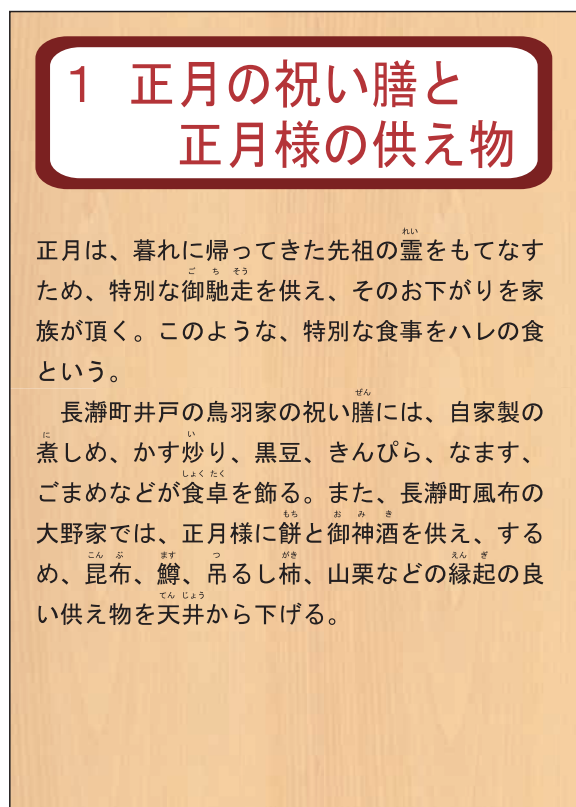


図6 A1 サイズ解説パネル



図7 セクションパネル
(実際の大きさは、縦25cm、横80cm)

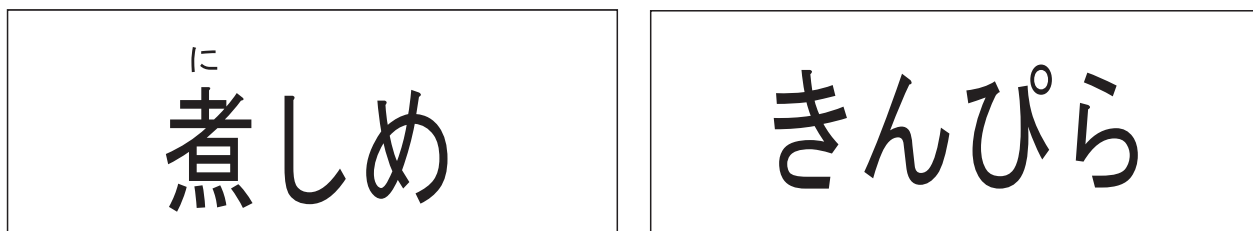


図8 キャプションAタイプ



図9 キャプションBタイプ

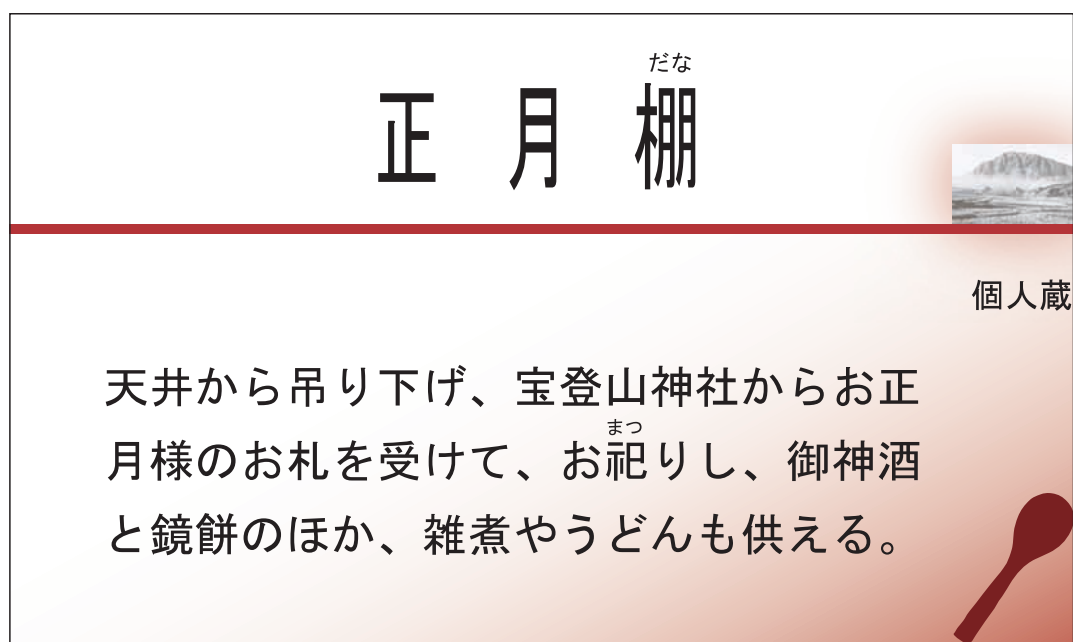


図10 キャプションCタイプ

皆様のご意見をお聞かせください



本日は平成23年度特別展『発掘・発見 埼玉のふるさと 秩父のおごっつおう』にお越しいただき、ありがとうございます。
まず、アンケートに御協力ください。

今日の日づけは 2011 年 月 日

1. どちらからいらっしゃいましたか？

①埼玉県(市 町 村) ②県外(都 道 府 県)

2. 年齢をおしえてください。

①小学生まで ②小学生 ③中学生 ④15～19 歳 ⑤20～39 歳 ⑥40～64 歳 ⑦65 歳以上

3. 今日はだれといらっしゃいましたか？

①家族 ②友達 ③ひとり

4. 川の博物館に来るのは何回目ですか？

①はじめて ②2～4回 ③5回以上

5. 今回の特別展をどこで知りましたか？

①テレビ・ラジオ・新聞 ②行事案内・かわはくカレンダー ③当館ホームページ
④ポスター ⑤チラシ ⑥電車広告 ⑦知人にきいて ⑧来館してはじめて知った
⑨学校行事などでかわはくに来て ⑩その他()

6. 今回の特別展はいかがでしたか？

①大変良かった ②良かった ③不満 ④大変不満

7. 印象に残ったコーナーはどこですか？

8. おもしろかったこと、発見したこと、ビックリしたこと・・・ありましたか？

どんなことでしたか？

9. あなたの思い出に残る食事の話やおふくろの味、郷土の味など、食文化に関する思い出話やこれからの食文化に関する提言等がございましたら、ぜひお聞かせください。

10. その他お気づきの点等ございましたら、ご自由にお書きください。



写真1 入口のシンボル展示



写真2 展示室全景



写真3 I「正月と伝統食」



写真4 右：お精進のふせぎ 左：盆棚



写真5 V「新嘗と伝統食」～VI「伝統食の起源－珍しい神饌－」



写真6 子供向け展示コーナー「たべものひろば」



写真7 【食品サンプル製作風景1】作っていただいた小屋
飯が並ぶ花見堂(秩父市中宮地)



写真8 【食品サンプル製作風景2】ひねりを加えて、茹で
る直前の「ネジ」(小鹿野町両神薄)



写真9 【食品サンプル製作風景3】夫婦で協業して作って
いただいた「ツトッコ」(小鹿野町藤倉)



写真10 【食品サンプル製作風景4】食品サンプル製作の
ために、特別に実演していただいたクダゲー(小鹿野町藤倉)



写真11 【食品サンプル製作風景5】検品作業のため机に
並べられた食品サンプル



写真12 注連縄と紙垂の飾り方を御教示いただいている場面



写真 13 特別観覧会の様子



写真 14 「秩父の伝統食を作ろう！」① 実施風景（えびしりの様子）



写真 15 「秩父の伝統食を作ろう！」① 実施風景（完成したえびしとめしまんじゅう）



写真 16 「秩父の伝統食を作ろう！」② 実施風景（たらし焼き作りの様子）



写真 17 「秩父の伝統食を作ろう！」② 実施風景（試食の様子）



写真 18 埼玉県民の日「伝統食調理実演イベント」実施風景（手打ちうどん調理の様子）