



ならけんりつみんぞくはくぶつかん

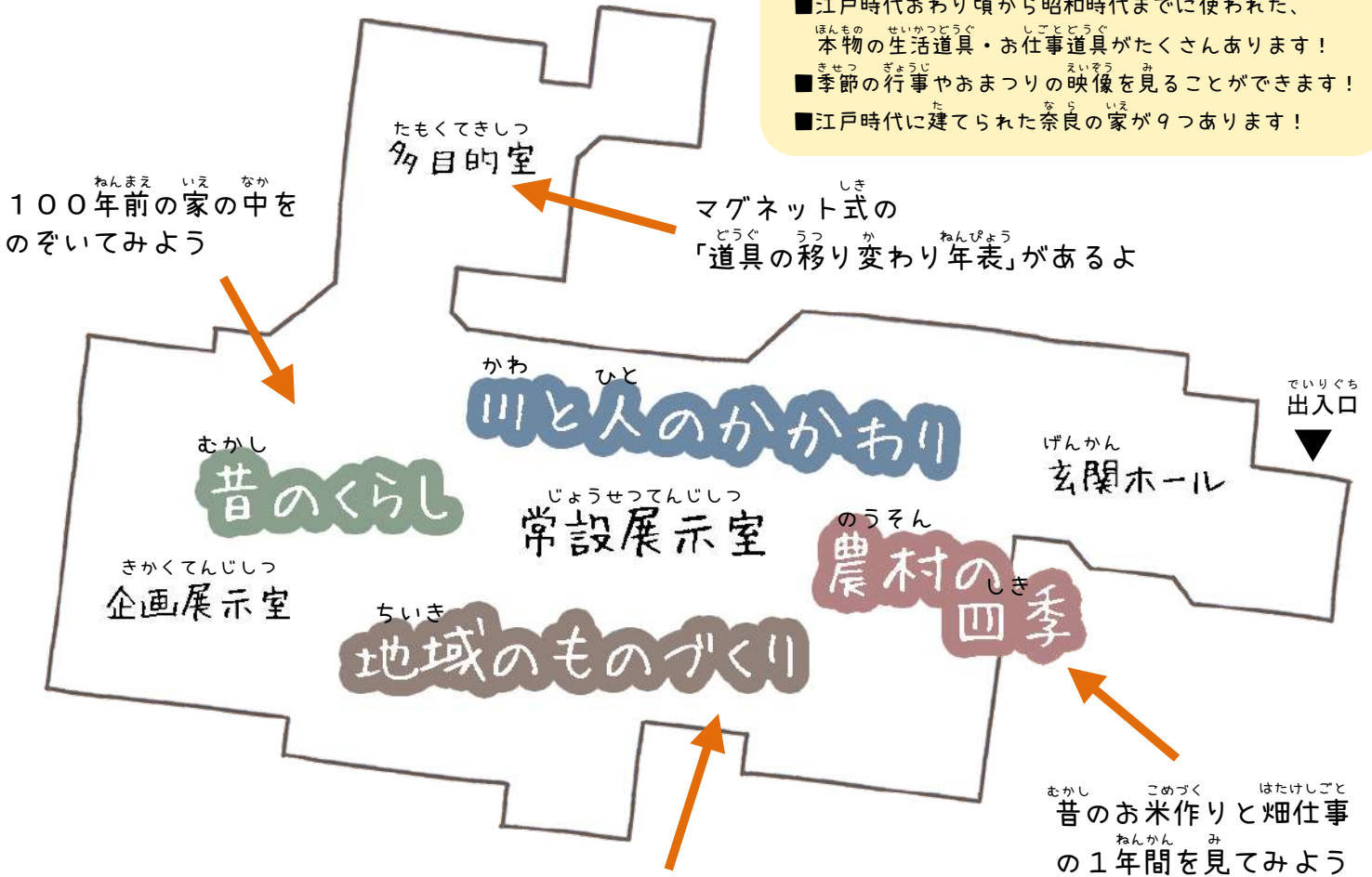
やまとみんぞくこうえん

# 奈良県立民俗博物館・大和民俗公園

## はくぶつかん & むかしのうち 探検ワークシート

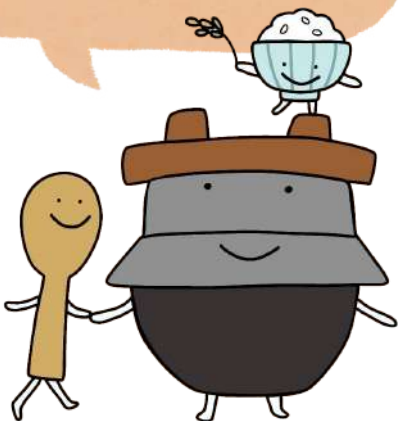
「民俗博物館」ってどんなところ？

- 1974年にオープンした博物館です！
- 江戸時代おわり頃から昭和時代までに使われた、本物の生活道具・お仕事道具がたくさんあります！
- 季節の行事やおまつりの映像を見ることができます！
- 江戸時代に建てられた奈良の家が9つあります！



むかしの奈良にはどんなお仕事があったのかな？

2021年3月に新しくなった  
みんなへようこそ！  
みんなであいっしょにたんけんしよう♪



がっこうめい  
学校名 \_\_\_\_\_

ねん 年      くみ 組      なまえ 名前  
\_\_\_\_\_

のうそん し き  
 「農村の四季」コーナー



した 5 つの 道具 は すべて お米 づくり の 作業 で 使 わ れ た も の で す 。  
 それ ぞれ の 名 前 ( ① ~ ⑤ ) と 使 い 方 ( A ~ E ) を 線 で 結 ん で み よ う !



① まんごく 万石どおし



② びちゅうぐわ 備中鋤



③ せんば 千歯こき



④ じょそうき 除草機



⑤ からすき 犁

(A)

ひと て も 人が手に持って  
 た たがや 田んぼを耕す

(B)

うし ひ 牛に引かせて  
 た たがや 田んぼを耕す

(C)

こめ つぶ おお 米粒を大きさ  
 ごとに分ける

(D)

こめ つぶ 米の粒を茎から  
 はず 外す

(E)

ぎっそう と 雑草を取る



した 5 つ の うち、ワラ で でき ている 道具 すべて に ○ を つ け よ う !

- ① 米俵 (こめだわら)    ② 唐箕 (とうみ)    ③ フゴ    ④ 雪靴 (ゆきぐつ)    ⑤ ガンツメ

みんなく 知識 「お米を観察してみよう！」

はな さ ほのみの 花が咲き、穂が実る

くきがわかる 茎が分かれる

芽が出る

4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月

たう 田植え    かりとり 刈り取り

もみから 籾殻 (もみから)    はいにゅう 胚乳    はいが 胚芽

↓ はくまい 白米

↓ げんまい 玄米

くき かわ 茎も乾かして    つか 使う    **ワラ**

かわ ひと  
「川と人のかかわり」コーナー



かわ つか だれ  
川でウナギを捕まえられるのは3人のうち誰でしょう？  
も どうぐ み  
持っている道具をよく見てね。 ※すべて博物館の中に展示しています。



さん

ちい き  
「地域のものづくり」コーナー



なら わかし つづ  
①～③は、奈良で昔から続けられてきた  
しごと かつやく どうぐ てんじしつ さが  
お仕事で活躍した道具です。展示室で探  
してみよう！



てんじ  
展示しているものには  
まるた がたくさん のっています！



① ( )  
きんぎょ はこ おけ いちど  
金魚を運ぶための桶。一度に  
たくさん運ぶことができます。

② ( )  
き たお き ひと  
切り倒した木(丸太)をのせて人が  
ひ ば はこ  
引っ張って運びます。

③ ( )  
も て ぜんご ころ やくそう  
持ち手をにぎって前後に転がし、薬草  
などをすりつぶして粉や汁にします。

きんぎょ ようしよく  
金魚の養殖  
(金魚を育てて売る仕事)

りんぎょう  
林業  
(木を育てて売る仕事)

せいやく  
製薬  
(薬を作る仕事)

むかし  
「昔の暮らし」コーナー

5

つぎ 次つぎのA～Hの道具どうぐをそれぞれ使つかわれた時代じだいが古いものから順番じゅんばんに並ならべてみよう！( )には道具どうぐの名前なまえを書かいてね。

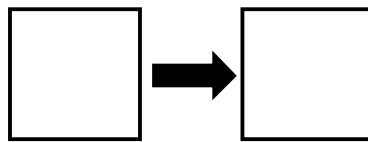


A( ) B( ) C( ) D( )

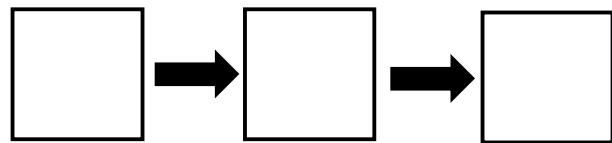


E( ) F( ) G( ) H( )

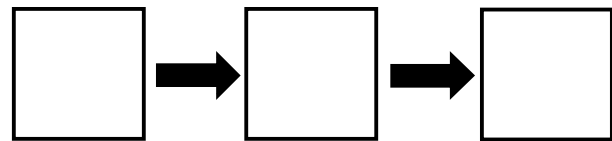
(1) ご飯はんを炊たく道具どうぐ



(2) 電話でんわをかける道具どうぐ



(3) 服ふくのシワをのばす道具どうぐ





むかしのうち (古民家)



かまどの周りで使う道具を探してみよう！  
見つけたら○をつけてね。



(1) ( ) 火消し壺  
火のついた薪の燃え残りを入れて  
ふたをして火を消す。炭ができる。



(2) ( ) 十能  
かまどから火のついた炭を火鉢や七輪へ運ぶ時に使う。



(3) ( ) 羽釜  
ご飯を炊いたりお湯を沸かす時に  
使う、かまど専用の鍋。木のふたが  
ついている。

(4) ( ) 火吹き竹  
空気を送って火を大きくする。



江戸時代の家は何でできているかな？観察してみよう。

( ) 家

(1) 屋根・天井

---

(2) 壁

---

(3) 床

---



むかし 昔のおうちで探してみよう！見つけたら〇をつけてね。

① 臼井家(高取町)



すぎだま  
杉玉 ( )

さけ お酒ができた時にぶら下げるかんばんやくわり

② 鹿沼家(大和高田市)



けむりだ まど  
煙出しの窓 ( )

かまどのけむりそとだぼしよ  
かまどの煙を外に出す場所。

③ 吉川家(橿原市)



からうす  
唐臼 ( )

あしふこめからはずもち  
足で踏んで米の殻を外したり餅をつく。

④ 萩原家(桜井市)



うまや  
馬屋 ( )

のうぎようよううしうまかへや  
農業用の牛や馬を飼うための部屋。

⑤ 八重川家(旧・都祁村)



ゆみや  
弓と矢 ( )

いえかんせいときだいくつくまよ  
家が完成した時に大工が作った魔除け。

⑥ 岩本家(旧・室生村)



べんけい ( )

けむりさかなくんせいどうぐ  
かまどの煙で魚などを燻製にする道具。

⑦ 松井家(旧・室生村)



えんがわ  
縁側 ( )

そとなかつかいたばゆか  
外からも中からも使える板張りの床。

⑧ 木村家(十津川村)



いろり ( )

りょうりにた料理(煮炊き)をしたり、部屋を暖めたりするために火をおこす場所。

とつかわむらぼしよよ  
※十津川村ではこの場所を「でえ」と呼びました。

⑨ 前坊家(吉野町)



すぎかわぶやね  
杉皮葺きの屋根 ( )

うすけずすぎきかわおおやね  
薄く削った杉の木の皮で覆った屋根。

9

えどじだい みず つか  
江戸時代はどうやって水を使っていたのかな？

①～④にあてはまる言葉を次の4つの中から選んで書いてみよう。

みず 水がめ    ておけ 手桶    ひしゃく    いど 井戸



①( )で水をくむ



②( )で運ぶ



③( )に貯めて、  
④( )ですくう

えどじだい  
江戸時代までの①では、イラストのように水をくんで  
いましたが、明治時代になると、手で動かすポンプが  
つか  
使われるようになりました。



10

うすいけ さが み  
臼井家で探してみよう！ 見つけたら○をつけてね。

①トイレ( )



( )

②井戸



( )

③煙出しの窓



( )

みんなく **トクメ** ちしき 知識 「五右衛門風呂と鉄砲風呂」



てっぽうぶろ  
鉄砲風呂

「昔のお風呂」と言えば五右衛門風呂が有名ですが、  
古くは底が鉄釜になっている桶をかまどにのせて入る  
サウナのようなものを五右衛門風呂、全て鉄でできた  
ものを長州風呂と呼んだようです。どちらも、熱い部分  
にさわらないように木の板を底に沈めて入りました。  
鉄砲風呂は鉄の筒がついた木の風呂桶で、火のついた  
薪を入れてお湯を沸かします。



ごえもんぶろ  
五右衛門風呂







ならけんりつみんぞくはくぶつかん やまとみんぞくこうえん  
**奈良県立民俗博物館・大和民俗公園**

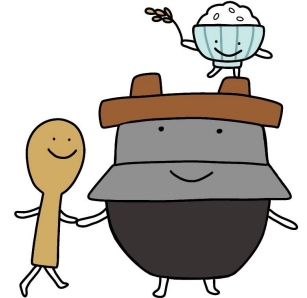
はくぶつかん&むかしのうち探検ワークシート【こたえ】

■「農村の四季」

- ① ①-C / ②-A / ③-D / ④-E / ⑤-B  
 ② 米俵・フゴ・雪靴

■「川と人のかかわり」

- ③ A



■「地域のものづくり」

- ④ ①重ね桶 ②キンマ(「木馬」でも正解) ③薬研

■「昔の暮らし」

- ⑤ A : 黒電話(ダイヤル式電話機) / B : 炭火アイロン / C : 羽釜 / D : プッシュ式電話機  
 E : 火のし / F : 電気炊飯器 / G : 磁石式電話機 / H : スチームアイロン  
 (1) C→F (2) G→A→D (3) E→B→H

■「むかしのうち(古民家)」

- ⑥ (1) \_\_\_\_\_ (2) \_\_\_\_\_ (3) \_\_\_\_\_ (4) \_\_\_\_\_  
 ⑦ (1) かや・竹・わら・瓦・木・土・木の皮・石など (2) 土・竹・紙・木など  
 (3) 土・木・畳(いぐさ)・竹など  
 ⑧ \_\_\_\_\_  
 ⑨ ①井戸 ②手桶 ③水がめ ④ひしゃく  
 ⑩ \_\_\_\_\_



昔の暮らしコラム「かまどのおはなし」

みなさんの家の電気炊飯器はどれくらいの量のご飯を炊くことができますか？  
 かまどでは「羽釜」と呼ばれる金属製の釜を使いますが、約30cmの大きさの羽釜で約30  
 合(お茶碗約60杯分)のご飯が炊けます。また、複数の釜を使っていくつもの調理を同時  
 におこなうことができます。ただ、火の番は欠かせませんでした。  
 かまどは料理をするだけでなく家を「健康」に保つためにも大切な存在でもありました。  
 かまどに火を入れた時に出た煙は「煙出し」と呼ばれる窓から外へ出ていきますが、自然と  
 家の中に煙が行き渡ることで、動物や虫が住みつくのを防ぐ役割があったのです。