

春夏秋冬  
榿木館日和

しゅもくかんびより ◆ 第三十二号



発行日:2025年3月31日  
発行:文化のみち榿木館  
指定管理者:株式会社COSMO CONSULTANT

釜戸かまどのある台所

私の記憶に残っている父、井元為三郎は家族に対してはとても厳しい人でしたね。いつの場合でも、必ず自宅には数人の住込(すみこみ)の小僧さん(2面・写真1)を預かっていて、三度の食事は、この小僧さんが真っ先でしたよ。子供は見境いのないもんですから「なんでワタシが後なのか」と聞くと「この人たちはウチのために働いてもらうので、真っ先に差し上げるのが道理、ワシら家族の者は食事以外でも口淋しいと思えば、何んでもつまんで食っておるではないか。そういう者は一番後でいいのだ」と、いつもそういつていましたヨ。もちろん家族の食事も小僧さんと一緒に麦飯でした。(中略)

大きな釜で御飯を炊いて、薪(まき)の燃え残りは必ず消炭(けしすみ)ツボに入れておき、火鉢の火をおこすときに使っていましたね。

井元シユン 「名古屋陶業の百年」

(財)名古屋陶磁器会館 より



# 釜戸のある台所

文化のみち榎木館は、輸出陶磁器商の井元為三郎の邸宅として1926年、大正末期から昭和初期にかけて建てられました。表紙の文章は、長女シユンが父・為三郎について語った、回想録の一文です。一代で事業を大成功におさめ、財を成した明治生まれの厳格な父親の姿が、台所の日常を背景に、少女の記憶として、鮮やかに蘇る様子が伝わってきます。



飯田町の井元商店前にて。井元商店の祥纏(はんでん)を着た従業員と、2列目中央が井元為三郎とその前に2人の娘。(写真1)



床下より釜戸側へ設置されていたガス管(写真2)



釜の下に配置された五徳(ごとく)。床下からのガス管と接続されている。

榎木館の台所にある釜戸(かまど)は、薪(まき)を燃料に火加減を調整しながら炊飯する。それまでの薪炊き式とは大きく違い、床から配備されたガス管(写真2)を通じて着火するガス炊き式で、この仕様は当時の最新型であったと考えられ、榎木館の位置する名古屋市東区界隈は、明治の終わりに都市ガスがいちはやく整備されていたことを意味しています。少女時代のシユンの記憶に残る「大きな釜で御飯を炊いて薪の燃え残りで炭をつくった」台所とは、以前まで一家が住んでいた飯田町(現在の文化のみち二葉館の南・写真1)の自宅であったと考えられます。

釜戸に使われるタイルの色の中で、多く一般に見られる黒色は、製造時に高い温度で焼成される必要があったため、非常に熱に強く、釜の中の熱を効率的に保ち、耐久性にもすぐれているという特徴から、炉の内側や外側に古くから使われてきました。陶磁器の貿易商のお屋敷ならではの、腰壁(一部)に貼られた美しい白磁のタイルと、伝統的な風格のある釜戸の黒いタイルの対比は遠近で見るとコントラストもたのしめます。ごゆっくりと台所にたたずみながら、遠い昔の、懐かしい家族との記憶を、たどってみてはいかがでしょうか。

## 台所道具いろいろ



1945年、第二次世界大戦後、接収住宅として井元家に滞在した将校階級家族用にアメリカより運ばれた冷蔵庫。ゼネラル・エレクトリック(General Electric Company略称: GE)社製。



ブリキ製洗米器。米をとぐための道具。中心の取っ手をまわして米をといだ。とぎ汁は前面下部にある吐水口より取り出すことができる。「竹内式洗米器」のプレート付き。



ピース天火(てんび)オープン(ヨシヤス株式会社製)。ガスレンジの上に直接かぶせるように置き、加熱する。外で使うことも可能。

そのほか  
懐かしく珍しい  
台所道具を紹介



榎木館の門を出て西へ350メートル。国道41号線沿い榎木ビルの一階は飲食店が連なっている。ブルーの看板が目印。カレーで有名な「珈琲門」は某グルメレビューサイトランキングでも上位に位置づける創業1957年の名店。名古屋喫茶店といえども一ツギ。そして喫茶店でカレーが大抵食べられることも忘れてはならない。

清潔で明るい店内、心地の良い音楽、茶色の扉を開けると戸のガラスを打つ鈴の優しい音が店内に響き、カウンターにいるマダムが「こんにちは」と声をかける。

席につくとマダムがメニューを机に置く。アルバム型をした茶色のメニューにはオーナーの愛がたくさん詰まっているのだろう、どれも可愛らしく写され、自信げに並んでいる。

季節限定のカレーもさることながら月に四日間しか提供されていないという幻の「牛すじカレー」は絶品。筆者は「門チケ」なるグルメチケットを購入してしまっほどの門フリーク

である。おすすめはハーフ&ハーフ。好みのカレーにハヤシライスを選び薄焼き卵のトッピング。カレーとハヤシが混ざってしまつたら、という心配は無用だったと食べ終わる頃には感じるこどだろう。

そして食後のコーヒー。コーヒー豆は人気の焙煎店「Coffee Kajitana」の門オリジナルブレンド。門、楠、榎木。どの豆も香り高い。

左利きの筆者に利き手用のカレースプーンがトレーに添えられてきたのは門を訪れて三回目のよく晴れた夏の日だった。

写真と文

文化のみち榎木館 石黒佳名子



珈琲 門(もん)  
名古屋市東区榎木町1-15 榎木ビル1F  
TEL: 052-559-0759  
URL: <https://coffeemon.jimdofree.com/>

## 令和6年度催し暦 (1月~3月)



2/8~2/24  
「和紙スーツ展〜おくりもの〜」



1/11  
「バイオリン二重奏  
名曲で巡る世界旅行」



1/11  
「弦楽器パトル」音楽で旅をしませんか?  
「民謡集団Pure」唄を巡る日本の旅



3/15  
「早咲きーさくらみちまつり」



3/7~3/14  
講演会「造園から見た  
Plan Do Seeの建築史」



3/7~3/14  
「蘇る建築展」

### 貸室のご案内

文化のみち榎木館では、館主催イベントをはじめ、貸室利用によるイベントを年間通しておこなっています。当館では和室・洋室・茶室・蔵・庭園をお貸しします。詳しくは下記の電話番号へお問い合わせいただくかWEBサイトをご覧ください。

## Information

夜間の庭園を  
ライトアップしませんか?

夜間の貸室を華やかな庭園のライトアップで演出されてはいかがでしょうか。(貸室料のほかに庭園と茶室貸室料+別途設置代5000円)くわしくはお問合せください。

tel:052-939-2850(文化のみち榎木館)

