

様式3 【物・文化財・風景など実体のあるもの】

ふくしまの森林文化調査カード

県 HP公開 (可 否)

区分	1. 森づくり 4. 森と暮らし	2. 森の恵み 5. 森の文化財	3. 森と技 6. 森の風景
分野 (ふりがな)	(分野) 食器	(ふりがな) 食器	
地域独特の呼び方	—	—	
タイトル	箱膳ほか		
伝承地域	三島町		
由来 (年代)	(いつ、どこで、誰によって起こり、どのようにして現在まで (いつまで) 伝えられてきたか) 江戸時代には既に広く使われており、武家も町家も農家でも使っていた。		
内容	(内容と共に、行事・祭りの場合は実施の時期、郷土料理の場合レシピなども) 箱膳は、椀や皿、箸などを入れて置く食事道具で、家族めいめいに箱膳があった。毎日の食事の場所はオメエ(居間)で、囲炉裏(ユルリ)の脇にイタダタミ(板畳)と呼ばれる低い飯台を置き、このイタダタミの上にハコゼン(箱膳)をのせ、おかずの盛り皿からそれぞれが小皿に取って食べた。食後はお椀にお湯を注ぎ大根漬けなどできれいに洗い、漬け物を食べ、湯を飲んで布巾で拭いて膳に伏せ、各自の膳棚に入れておく。膳棚は、主人・主婦と家族順に正しく入れるようになっていた。ハコゼン(箱膳)の他にマルゼン(丸膳)やカクゼン(角膳)があるが、ハコゼン(箱膳)が一般的に多く使用された。ハコゼン(箱膳)や椀などは、黒塗り又は朱塗りの木地であり、瀬戸物が入ってくる明治中期頃まで使われた。 来客のあった時は、少し大きな膳を使い、座敷で接待した。また、祝言などハレの食事の時には、ゼンブ又はデンブと呼ばれる丸もしくは四角の大きなお膳を使った。結納や枕引き(出生後7日目の夜に行う慶事、お七夜)の時に、来客の中央に祝い料理を乗せて出し、そこから客のお膳にめいめいの料理を運んだ。		
大きさ・材質	(大きさ: 緑の文化財、巨木、建造物などスケールが情報として有用なもの) —	(材質) —	
見頃	(緑の文化財、巨木など特定の時期に見頃が訪れるもの。) —		
交通アクセス	—		
文化財等の指定状況	なし		
問い合わせ先	三島町教育委員会	電話0241-48-5599	

【フリーフォーマット】

キーワード

<箱 膳>



普段は食器を入れ、食事の時にふたを膳として使った。

左の写真は、主人用の箱膳。



(会津民俗資料館)