

江戸時代の蚊遣り豚

夏の夜、蚊の襲来は江戸時代の人々にとっても悩みの種でした。左の写真は、今から約200年前の江戸時代に作られた蚊遣り豚です。



蚊遣り豚 市立博物館蔵

つぼの形を作り、これを横に倒して豚の体にします。つぼの口は豚の鼻

ろくろを使ってつぼの形を作り、これを横に倒して豚の体にします。つぼの口は豚の鼻

の部分になり、つぼの底、つまり尻の部分には半円形に切り取られ、火を入れる窓になります。全長は約25cm、目の部分は丸くり抜かれ、4本の足とかわいらしい耳も付けられています。耳から尻の突起にかけては、アケビのつるを編んだつり手が付いています。植物をいぶして、その煙で蚊を追い払っていました。古市場の旧家から寄贈された時には、杉皮や松枝等が中に残っていました。都内の江戸時代の遺跡からはまれに発掘されますが、伝世品はほとんどありません。

博物館では現在、収蔵品展「博物館のたからもの〜学芸員おすすめめの収蔵資料〜」を開催しています。同展では、この蚊遣り豚をはじめ、博物館収蔵品の中から学芸員おすすめめの資料や、図書館収蔵資料を展示しています。ぜひ会いにきてみませんか。

期間：9月1日(日)まで 経費：入館料200円



早場米「五百川」

「お盆前に地元産のお米を収穫することができます」と話す

田中文雄さん。以前からコシヒカリは扱っていましたが、「お盆に美味しい地元産の新米を食べたい」という声に応えるため、農協の協力を得て、新たな品種である「五百川」の栽培を始めました。

最大の特徴は、ほかの品種よりも早く成長し、8月初旬に収穫できることです。また、丈が低いいため、台風等の影響を受けにくく、コシヒカリと同じぐらいおいしい米が収穫できます。8月に新米は他県産の物しか購入できなかったのが、今年

からは地元産の新米を食べられるようになります。

新たな品種に取り組み始めたというこ

ともあり、肥料の種類や量などを試行錯誤しながら稲を育てているとのこと。田中さんの五百川は、8月中旬からあぐれっしゅ川越で販売される予定です。お盆の時期に地元産の新米を食べてみてはいかがでしょうか。



この時期に市内の直売所などで購入できる主な川越産野菜

ナス、キュウリ、オクラ、エダマメ、カブ、カボチャ、ネギ、モロヘイヤ、コマツナ、タマネギ、ピーマン、ミニトマト、ゴーヤ、ウリ、ゴボウ



同大会について詳しくは、7月25日発行の広報川越No.1443・4ページをご確認ください。

夏の思い出に花火はいかがですか？ 今年の小江戸川越花火大会は、8月17日(土)午後7時から伊佐沼公園で開催されます。思いを花火に添えて打ち上げるメッセーシ花火や、水面に広がる大迫力の水中スターマインなど、約6000発の花火が夜空を彩ります。ぜひご覧ください。

編集後記

どんぶり

広報川越1444

「声の広報川越(CD)」 「点字広報川越」を作成しています。ご希望の方は、広報室までご相談ください。☎224-5495 ☎225-2171

発行日/令和元年8月10日(毎月10日・25日発行)

発行/川越市 〒350-8601埼玉県川越市元町1丁目3-1 <http://www.city.kawagoe.saitama.jp/>
☎049-224-8811(代表) ☎049-225-2171

編集/広報室

私的利用の範囲を除き、記事や写真の無断転載を禁止します。

この印刷物は、グリーン購入法に適合する紙を使用し、印刷用の紙へ、リサイクルできます。

リサイクル適性

Fontworks UDFont