

# はくぶつかんの部屋 29

博物館で学ぶ、昔の暮らし



寒さも本格的になってきました。今回は、教養普及活動の一環としてにぎわいをみせる社会科見学についてご紹介いたします。

宜野湾市立博物館には、市内だけでなく近隣市町村の学校から、毎年多くの生徒が来館しています。学校によって授業の目的や内容に違いがあるので、事前に先生方との打ち合わせを行い、見学や体験内容を決めています。

当博物館では、主に「昔の宜野湾のくらし」を紹介しています。常設展示室にあるかやぶき屋根の民家や様々な民具を使って、現在の生活（主に衣食住）と比較しながら、実物を見て学ぶことで、先人の知恵や工夫を知ってもらうというねらいがあります。

また、昔の道具体験も行っております。クーラ（こきはし）でお米を脱穀したり、足踏み脱穀機を踏んでみたり、玄米を入れたピンを木の棒でつくることによって、お米のヌカがとれて白米になるという精米の体験をします。一つの道具やその工程にも、現在に至るまでの進化があることを学びます。ものを運ぶ道具として、バーキを頭に乘せたり、クエーウーキ（肥

桶）を担いだりする体験もあります。時間の関係で希望する道具体験ができなかった場合には、改めて来館していただく、職員が対応します。見学後も足を運んでいただきたく思います。

他にも、市内の小中学校を対象とした「出前講座」を行っており、博物館職員が民具を持って直接学校に伺い、授業を行っています。

このように博物館では、学校と連携した活動を積極的に行っています。子ども達が民具を直接見て、触れることによって、より楽しく歴史や文化を学んでほしいです。



▲社会科見学のようす



▲昔の道具体験(出前講座)

## 企画展開催中!

### 「新収蔵品展」

〜平成25、26年度受入資料〜

12月20日(日)まで、入館無料

### 【お問合せ】

市立博物館 ☎870-9317

# 茶ぐわーゆんたく

140

## ぎのわんのサトウキビ

気温も低くなり、いよいよ冬、サトウキビ収穫の時期が近づいてきました。ここ宜野湾市でも、製糖は戦前の主な産業であり、多くのムラでサトウキビが栽培されていました。

サトウキビの収穫は多くの人手を必要とするため、ムラの人々の共同作業でした。たとえば、神山では知念組・中組などの親戚や付き合いのある人のグループで行なっていたそうです。



▲サーターグルマの作業

黒糖への加工は、集落にいくつかがあったサーターヤ（製糖小屋）を各グループで利用し、サトウキビの汁を搾るサーターグルマは牛や馬に引かせました。広大な畑と稼ぎがある家では、サーターヤを個人で持っている所もありました。製糖が盛んだった我如古では多い所で約8000キロが生産されたそうです。また、普天間、野嵩、新城では1940（昭和15）年に合同で製糖工場を建

設しました。工場は3つの集落から字を取り「普野城製糖工場」と呼ばれ、大きなボイラーや釜などの設備が整った場所での作業を行なっていました。

製糖時期は日々の家事をこなす女性も忙しかったようです。「朝4時から朝食の準備をして、後に起きてくる家族に食べさせたら働かないといけなかった。サーターの時期が終わるまでは早起きしないといけないから大変だった。」というお話があります。

戦後も所々にキビ畑があった宜野湾市ですが、1990年代にはその風景も見えなくなり、現在はたくさんさんの住宅が並ぶ街となりました。たまには畑が広がっていった景色を想像し、宜野湾の原風景に想いを馳せてみませんか？



▲サトウキビ収穫のようす 1971(昭和46)年

「宜野湾市史」への問合せ  
市立博物館 ☎870-9317