

Oh!Me

インターネットと連動した【滋賀生活情報紙】

vol.198・12月6日号

毎週木曜発行

4面にプレゼント情報!

●Oh!Me 編集室／株式会社ヤマブラ：近江八幡市桜宮町294 TEL0748-34-8872 FAX0748-32-3909

●広告／滋賀毎日広告社：大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603

●発行／毎日新聞大阪本社開発宣伝部：大阪市北区梅田3-4-5

発行部数：100,000部

この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています

滋賀ガイド

www.gaido.jp

MAINICHI

新毎日

桶風呂文化を引き継ぎたい

素敵な人

県立琵琶湖博物館・学芸員

おいふみと

老文子さん(30歳・草津市在住)

「桶風呂」の研究で昨年10月に「日本民俗学会研究奨励賞」を受賞した老文子さんが今回の素敵な人。勤務先であり桶風呂が展示されている県立琵琶湖博物館でお話を伺った。

地域色豊かな風呂文化
風呂といえばお湯をたっぷり張った湯船につかるものと思いがちだが、県内では湖東や湖北を中心に昭和30～40年代ごろまで「桶風呂」という独特の風呂が使われていた。これは底のない丸い桶を鋳鉄製の平釜の上に据え、少量の湯を沸かして内部を蒸気で暖める半蒸半湯浴の風呂。竹の笠などでフタをするタイプや、木製湯浴風呂(鉄砲風呂)(小桶式風呂)など、地域によってさまざまな種類があった。

既成概念を覆す形
老さんが桶風呂の研究を始めたのは6年前のこと。滋賀県立大学の大学院で保存修景計画を学んでいたときに、彦根市内の古民家で初めて桶風呂を見て、

既成概念を覆す形に驚いた。さらに調査を続けるうちに、桶風呂は決して珍しいものではなく、以前は一家に1台あるようなとても身近なものだったと知った。「桶風呂に入ったことのある方に聞き取り調査をすると、とてもよく覚えておられて、生き生きと話してくださいました」と老さん。自分が全く知らなかった桶風呂が、使った人たちにとっては思い出の中心に残っていることを実感し、研究する楽しさがさらに増したという。

研究のユニークさと面白さを再発見
「日本民俗学会研究奨励賞」を受賞したことは老さんにとって大きな転機となった。「自分の研究を客観的に見られるようになったことで、この研究ならではのユニークさを再発見し、自信がつけました。また取材を受けたり講演をしたりする中で、自分の研究について『分

かりやすく話す』ということの大切さを改めて実感しました」とのこと。研究は大変だったのに、今では苦勞が思えないという老さん。たくさんの人と楽しく会話できたからこそ、これまで続けてこられたのだと笑顔で話してくれた。

桶風呂の研究だけでなく、県立琵琶湖博物館の学芸員としての職務に励む毎日。桶風呂の展示や体験入浴のイベントを開催するほか、今後は桶風呂の製作過程を記録し、上映することなども考えている。「形の特徴だけでなく、当時の入浴方法や習慣など、さまざまな角度から調査を続け、滋賀県の地域色豊かな桶風呂文化を伝えていきたい」とこれからの目標を語ってくれた。小柄ながら意欲的に研究に取り組む姿が印象的だった。



桶風呂のタガしめ実演風景



桶屋の有馬殿さんと話す老さん

(取材・木俣) 詳しくは www.gaido.jp/1981

滋賀県立琵琶湖博物館
●草津市下物町1091 ●TEL：077-568-4811

滋賀生活情報紙【Oh!Me】はお近くの毎日新聞販売店からお届けしています。毎日新聞のご購読お申し込みは

0120-468-012

2008新春ファミリーバイキング&お祭り広場

1日(祝)・2日(水)

1部/12:00~15:00
2部/17:00~20:00

ファミリーバイキング&お祭り広場

2つの特別料理に加え、ホテル自慢の和食・洋食・中華の豪華バイキング料理(約30種類)が全て食べ放題!!
昨年初登場で大人気の串揚げもグレードアップして揃ってくるよ~

料金

お一人さま/料理食べ放題・飲み放題・お子様に金券500円分・税金・サービス料込

●大人男性

前売り 6,000円 当日 6,500円

●大人女性

前売り 5,500円 当日 6,000円

●シニア(65歳以上)

前売り 5,500円 当日 6,000円

●小人(6~12歳)

前売り 3,000円 当日 3,500円

●幼児(3~5歳)

前売り 1,000円 当日 2,000円

※2歳以下のお子様は無料です。
※お食事料理もご購入の方にはお食事1個につき金券500円分をプレゼントいたします。

2008新春ファミリーバイキング&お祭り広場

大好評につき残席あとわずか!!
お急ぎください!!

クラウンと遊ぼう!

ミニシアター

緑日コーナー

飲み放題!!
食べ放題!!

ホテル自慢のお料理が

牛の鉄板焼ステーキ

まぐろのお造り

フリードリンクメニュー

生ビール・日本酒・ウイスキー・焼酎

グラスワイン(赤・白)・ソフトドリンク各種

※前売り券のお支払いとチケットの引換えは12月30日までにお願いします。ご利用当日の入金の場合は当日料金とさせていただきます。
※お振込の場合は12月20日までに下記口座にご入金ください。
入金確認後、チケットを郵送いたします。
※ご入金後のキャンセルによる返金はできません。
※振込手数料はお客さまのご負担となります。予めご了承ください。

ホテルニューオウミイベント係

振込口座 びわこ銀行 八幡駅前支店 普通702323

和の雅 洋の華 中の豪

一重ごとの伝統的な味が楽しめる贅沢おせち

ニューオウミの人気No.1

和洋中特選おせち

5~6人盛・19.5cm折/3段 ¥30,000 早割 ¥29,000

和洋中特選おせちミニ

3~4人盛・16.5cm折/3段 ¥18,000 早割 ¥17,500

ご家庭のおせちにプラスしたり新婚家庭にピッタリなおせち

ご家庭のシチュエーションにあわせてお選びいただけます

和の重、洋の重、中の重の中から好みの重を2種類お選び下さい。

※同じお重は選択できません

お急ぎ下さい

早割

12/9迄!!

おせちの王道定着の日本料理おせち

伝統の味を大切にしながらホテルならではのひと手間を加えた料理長自慢の手作りおせち

800円 日本料理おせち ¥33,000 早割 ¥32,000

5~6人盛・19.5cm折/3段

1000円 日本料理おせちミニ ¥18,000 早割 ¥17,500

3~4人盛・16.5cm折/3段

こだわりの地元食材と各地の厳選された名産品を

シェフの繊細な技でおりなす華やかなブランチおせち

西洋料理おせち ¥25,000 早割 ¥24,000

5~6人盛・19.5cm折/3段

西洋料理おせちミニ ¥15,000 早割 ¥14,500

3~4人盛・16.5cm折/3段

料理長こだわりの自然派食材と豪華海鮮の絶妙のハーモニーが自慢の手作りおせち

中国料理おせち ¥25,000 早割 ¥24,000

5~6人盛・33cm八角折/2段 ※地方発送不可

中国料理おせちミニ ¥14,000 早割 ¥13,500

3~4人盛・19.5cm折/2段 ※地方発送不可

おせち来館お渡し特典

12/31(月)1:00P.M.~5:00P.M.の間にホテルにて受け取り

されるお客さまには「1,000円分のレストラン利用券」をプレゼント!

★おせちから残りにラクラクお受け取り!

※表示価格には、税金が含まれております。

ご予約・お支払い締切: 12/24(月)まで

お渡し・お届け: 12/31(月) 1:00P.M.~5:00P.M. ※お振込は12/24(月)まで

早割 11/1(木)~12/9(日)の間に申し込みのお客さまは早割価格にてご提供。※当日利用可

おせち来館お渡し特典

12/31(月)1:00P.M.~5:00P.M.の間にホテルにて受け取り

されるお客さまには「1,000円分のレストラン利用券」をプレゼント!

★おせちから残りにラクラクお受け取り!

※表示価格には、税金が含まれております。

Hotel New Omi

ホテルニューオウミ

〈総合予約〉 ☎ 0120-26-6663

近江八幡市鷹飼町1481番地 JR近江八幡駅より徒歩1分 <http://www.newomi.co.jp>