

親子すまいかた教室

日本のお城 第3回

監修 九州女子大学 立松麻衣子さん

仕事場所としての「表」

江戸時代には土農工商（しのうこうしょう）という身分制度がありました。職業によって地位の高さが決められていたのですが、一番位（くらい）の高い武士の中でも身分は細かく分かれていきました。もちろん武士の中で一番高い位は将軍です。将軍の仕事は人に会ったり、儀式を行うことでした。そのため、お城の中には人に会うための部屋がいろいろありました。これらの部屋のあるところは「表」と呼ばれ、会う人の身分によつて、入る部屋が決まっていました。

たいていは部屋ごとに床の高さが異なり、一番高い上段の間（ま）には将軍が座り、低くなるにしたがつて、身分も低くなりました。特に身分の高い人と会う部屋は天井が高く、襖絵（ふすまえ）や壁画（へきが）など室内の装飾も豪華になつていました。

暮らしの場としての「奥」

将軍は「表」での仕事が終わると、「奥」というプライベート空間（個人的な場所）に移動します。

この「奥」は、「中奥（なかおく）」と「大奥（おおおく）」に分かれていました。「中奥」では書物を読んだり、書き物をしたりする将軍の執務室のような場所と、幕府の役人たちが働く事務室がありました。その他、寝る場所、食事をする場所、身支度を整える場所などのプライベートな空間も「中奥」にありました。将軍が寝たり、食べたり、着替えたりする時には、小姓（こしょう）という世話役が何人もついて、将軍の身の周りの世話をしていました。「大奥」は、将軍の妻や女中（じょちゅう）たちが暮らしていた場所です。ここに将軍以外の男性が入ることは禁じられていました。

しかし、妻の親戚や医者、僧侶などの限られた身分の場合は男性でも出入りはできたようです。

お城の中の趣味の空間

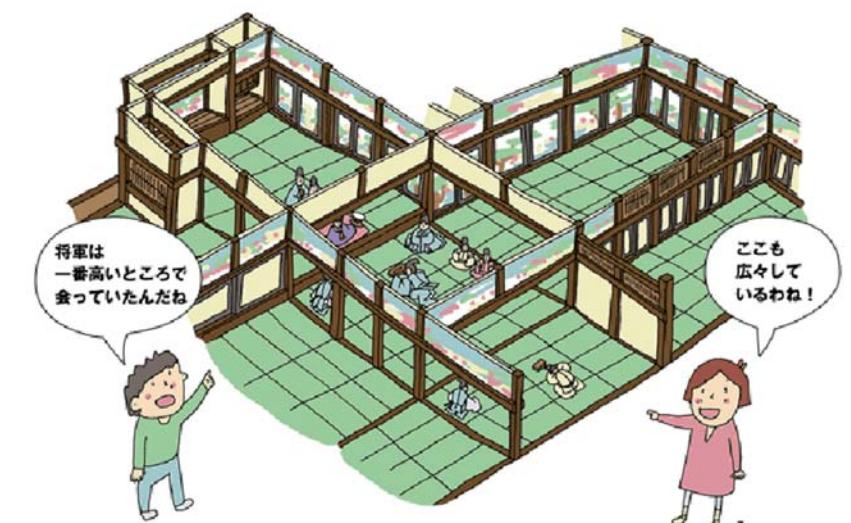
江戸城の中心となる建物は、本丸御殿（ほんまるごてん）といひ、その中に「表」や「中奥」、「大奥」がありました。江戸城にはこの本丸御殿の他に、二の丸（にのまる）御殿、三の丸（さんのもる）御殿、西の丸（にしのまる）御殿などもありました。

本丸御殿以外は時代によって使い方が多少変わってきますが、西の丸御殿は引退した元将軍が暮らしたり、もしくは将軍の跡継ぎが暮らしていたため、本丸御殿と似たようなつくりになっています。

また、本丸御殿の東隣にある二の丸御殿は、3代将軍家光の時代に建てられました。

この二の丸御殿は、本丸御殿にあるような人と会うための部屋はありませんが、前回みたように、堀の中に能の舞台をつくったり、池や築山などがある美しい庭に御茶屋（おぢやや）とよぶレストラン兼休息所をつくりして、将軍の個人的な趣味を楽しむ別荘のような建物でした。

将軍の趣味は各人でそれぞれ異なつていて、4代将軍家綱は絵、5代将軍綱吉は能が好きだったことで有名です。また、10代将軍家治は将棋が得意だったそうです。将軍たちは、こうした趣味を二の丸御殿で楽しんでいたのかもしれませんね。



こころ豊かなスローライフのための情報誌

木族の家通信

No.86

株式会社木族の家
きぞく KIZOKU NO IE

2015年12月1日号 (毎月1日発行)

□□□□□□□快適にくらす耳よりなお話し□□□□□

楽しいクリスマスやお正月準備、 体がいくつあっても足りませんよね！

いよいよ冬本番。これから寒さは次第に本格的になっていきます。
体調に気をつけて、楽しく師走を乗り切りお正月を迎えましょう！

季節のカイテキ

温水床暖房は ここまで進化している！

頭寒足熱の理想的なぬくもり

暖房にもいろいろありますが、温水床暖房なら床からの伝導熱に加え、遠赤外線のふく射熱により、部屋のどこにいても体の芯からポカポカ。あたたかい空気が上部にたまることもないで、頭寒足熱の理想的なぬくもりが得られます。



ヒートポンプ式なら
消費電力は
約2分の1~3分の1*！

空気の熱を利用して温水をあたためるヒートポンプ式温水床暖房の消費電力は、ヒーター式床暖房の約2分の1~3分の1。ヒートポンプ技術の進化により、画期的な省エネ性を実現しています。

ほかにもメリットいろいろ

- 温風で床のホコリを舞い上げることがない!
- 火の燃焼がないから安心&空気がクリーン!
- だから、小さなお子さまやお年寄りのいるご家庭にピッタリです!

*メーカーCATALOG値より比較

季節の省エネ

鍋料理の野菜は、 下ごしらえに「チン」を！



電子レンジの活用で
時間もエネルギーも節約！

鍋の季節がやってきましたね。お宅では野菜を生のまま鍋に入れていませんか？電子レンジで先に加熱してから入れると短時間で煮えるから、エネルギーを節約でき、煮崩れも少くなりますよ。

電子レンジでの下ごしらえの仕方

野菜を水洗いする

●ラップで包む

●耐熱皿に並べてラップをかける

●軽く水を切る（ぬれたままにしておく）

ビタミンCの損失が少なくなる！

鍋料理以外の際も、野菜の下ごしらえに電子レンジを活用しましょう。短時間で急速に加熱でき、しかも水を使わないから、ビタミンCの損失を抑えられる効果もあるんです。



●電子レンジ専用加熱バッグに入れるなどの上、加熱！



