

同じ用途 異なる源 「電気器具・ガス器具」展

会期:2016年 7月 2日(土) ~ 9月25日(日)

会場:< GAS MUSEUM がす資料館>ガス灯館2階「ギャラリー」

ごあいさつ

<GAS MUSEUM がす資料館>では、2016年 7月 2日(土) ~ 9月25日(日)まで、「同じ用途 異なる源 『電気器具・ガス器具』展」をガス灯館2階「ギャラリー」にて開催致します。

1872年(明治5)に横浜で日本最初のガス会社が誕生して15年後、1887年(明治20)に日本初の電気事業会社が東京で供給を開始して以来、エネルギーの源(みなもと)として約130年にわたってガスと電気は、照明や熱源、動力源といったさまざまな分野でともに進化してきました。

中でも家庭向けでは、明治時代より照明の分野で、大正時代には熱源の分野へとその領域を拡げつつ、電気炊飯器に対してガス炊飯器、ガスストーブに対して電気ストーブ、ガスアイロンに対して電気アイロンなど、互いにさまざまな器具を開発提供し、私たちの暮らしを快適・便利にするためともに歩んできました。

展示会では、かつて実際の暮らしのなかで使われた、同じ用途の電気器具とガス器具を比較展示し、両製品が各時代の人々へ訴求してきた機能や利点を紹介します。

今回の展示会にあたっては、「道具学会」*の会員の方々より多くの資料情報の協力を頂きました。お礼申し上げます。

GAS MUSEUM がす資料館

■展示作品一覧

【展示解説】

学芸員 高橋 豊

炊飯器

1) 東芝電気釜(自動式)

製造会社 東京芝浦電気(株)

製造年 昭和31年(1956)

価格 4,500円

型番:ER-5

前年末に登場した、六合炊き自動炊飯器の一升炊き製品です。両製品の登場が電気釜の普及する先駆けとなり、かまどと羽釜(はがま)による炊飯がなくなっていました。



2) タツミガス自動炊飯器

製造会社 巽瓦斯器具工業(株)

製造年 昭和32年(1957)

価格 4,100円

戦前からガス自動炊飯釜はありましたが、当時は需要がありませんでした。自動式電気炊飯器が普及し始めると、対抗するために登場した製品です。

その後、おひつ部分と



コンロ部分が分離し、炊飯時以外は一口コンロとしても利用できる製品が広く普及しました。

一口コンロ

3) 東芝電気一口コンロ

製造会社 東京芝浦電気(株)

製造年 昭和30年(1955)

価格 2,500円

型番:HP-2



4) キング一口コンロ

製造会社(株)木村製作所

製造年 昭和32年(1957)

価格 1,100円



二口コンロ

5) 東芝電気二口コンロ

製造会社 東京芝浦電気(株)

製造年 昭和35年(1960)

価格 4,800円

型番:HP-181

プッシュボタン操作の二口コンロです。両方を同時使用すると、消費電力は1,800Wにもなります。T型コンセントに接続して使用するプラグが使われており、当時20Aの器具を利用できる家庭は少なかつたのか、箱入り未使用のまま残っていました。

6) ゼネラル二口七輪

製造会社 (株) 東泉製作所
製造年 昭和 34 年 (1959)
価格 7,300 円

電池を利用し、ニクロム線を赤化してガスに点火する二口コンロです。

この点火機能は、乾電池の売上増大を目指し、電気器具メーカーがガス器具製品製造に乗り出すきっかけの一つになりました。

展示品は、ガス器具メーカーが対抗して同じ点火機能を搭載した、初期の製品です。

トースター

7) 東芝トースター

製造会社 東京芝浦電気 (株)
製造年 昭和 32 年 (1957)
価格 1,100 円
型番 : T T - 8

戦後、販売されたTT-1型トースターの改良品で、焼き方はターンオーバー式が採用されていました。

このほか当時は、ポップアップ式、ウォーキング式などの電気トースターがありました。

8) タツミ文化トースター

製造会社 巽瓦斯器具工業 (株)
製造年 昭和 30 年 (1955)
価格 1,900 円

外観のシルエットや色使いは電気式とあまり変わりませんが、ガス接続部よりガストースターであることが分かります。

焼き方は中央の鉄板を下部より炎で加熱し、両側にパンを立て掛けて焼く、ターンオーバー式が採用されています。

ロースター

9) 日立ロースター

製造会社 (株) 日立製作所
製造年 昭和 39 年 (1964)
価格 不 明
型番 : E R - 6 3 2

取っ手のついた白いトレイの網に魚を載せ、上部から加熱することで、魚の脂が落ちて煙を出さずに焼くことができました。

上部のフタを持ち上げると、鉄板焼きとしても利用できました。

10) ガスロースター

製造会社 東京芝浦電気 (株)
製造年 昭和 39 年 (1964)
価格 3,940 円
型番 : P F - 2 0 1 A

製品下部のトレイ上で肉や魚を、上部で煮炊きを行うガス器具は、明治37年(1904)のカタログで既に紹介されています。

単体の製品だけでなく、グリル兼用の二口ガステーブ

ルなども発売されました。

火鍋 (ホーコー)

11) 三菱電気火鍋 (ホーコー)

製造会社 三菱電機 (株)
製造年 昭和 40 年 (1965)
価格 3,500 円
型番 : N B - 6 0 2

火鍋(ホーコー)とは中華料理の鍋料理です。電気火鍋では、中央の円筒内より電気加熱し、その上にアタッチメントを取り付けることでお燗もできました。

当時の広告写真などからは、寄せ鍋やおでんでの利用が紹介されています。

12) ガス火鍋 (ホーコー)

製造会社 東京芝浦電気 (株)
製造年 昭和 42 年 (1967)
価格 3,000 円
型番 : G K P - 1 1 0 B

ガス火鍋は下部より加熱し、中央排気筒よりガスの燃焼熱を排出することで、筒のまわりからも加熱することができました。

しゃぶしゃぶ鍋のような構造をしており、当時は何社からも同等の製品が販売されたことから、需要があったようです。

複合コンロ

13) 東芝スナック 3

製造会社 東京芝浦電気 (株)
製造年 昭和 39 年 (1964)
価格 3,500 円
型番 : H T S - 6 2 型

「目玉焼き」「ホットミルク」「トースト」が、同時に調理できる製品です。

設計者によると、名古屋出張時のモーニングセットが開発のヒントになっています。

専用の調理器具と、フタを兼ねたトレイがセットになっており、説明書どおりに操作しないとうまく調理できません。



14) ミニテーブル

製造会社 (株) 柳沢製作所
製造年 昭和 42 年 (1967)
価格 4,950 円
型番 : 1 2 - 3 0 8 型

「スナック3」の機能を搭載したガスコンロです。商品説明では、コンロにトースターを搭載し、その輻射熱で卵焼き等が調理できるとされています。

火力に余裕があるためか、市販品の調理器具が使用でき、手順にこだわることなく同時に調理できます。



ポット

15) 東芝電気ポット

製造会社 東京芝浦電気(株)
製造年 昭和32年(1957)
価格 1,400円
型番: PL-4

16) ガスパークレーター(6カップ)

製造会社 不明
製造年 昭和25年(1950)
価格 1,600円

反射式ストーブ

17) 丸型反射ストーブ

製造会社 内外電熱器(株)
製造年 大正時代
価格 29円(大正12年時)

電気による発熱体の後
に、お椀状の反射板を
備えたパラボラ型の電
気ストーブです。
赤外線を放射して製品
正面を主に温めるため、
局所暖房に向けた製品
です。



18) ウェルスバック#25ストーブ

製造会社 英国ウェルスバック社
製造年 大正14年(1925)
価格 33円

中央の円錐状の金網を
赤化し、発生した赤外線
を、後の反射板で正面に
向けて温めます。
ガスの燃焼熱も同時に
発生するため暖房能力
はありますが、換気に注
意を払う必要がありま
した。



火鉢(ひばち)

19) 電気火鉢(ひばち)

製造会社 内外電熱器(株)
製造年 大正時代
価格 17円(大正12年時)

「ウキタ電熱器」の名称がある電気火鉢です。
実際に使用するとき、灰を飾りとして入れ、五徳は
使用せず、発熱部に直接ヤカンなどを置きます。
暖をとるのと合わせ、湯沸かしにも利用されました。

20) ガス火鉢(ひばち)

製造会社 不明
製造年 昭和8年(1933)
価格 10円

日本の住環境にあわせ、炭火鉢から置き替えた日本
独自のガス暖房器具です。

明治41年(1908)のカタログに、既に紹介されており、
平成2年(1990)までガス火鉢は改良されながら、東
京ガス(株)のカタログに掲載されています。

足温器

21) 東芝電気足温器

製造会社 東京芝浦電気(株)
製造年 昭和31年(1956)
価格 1,570円
型番: NH-402

22) ガス足温器

製造会社 二葉工業(株)
製造年 昭和30年(1955)
価格 1,000円

アイロン

23) 芝浦アイロン

製造会社 東京芝浦電気(株)
製造年 昭和7~9年頃
価格 3円20銭~3円70銭
型番: OF1-2

昭和初期の電気アイロン
です。

当時のアイロンの大き
さは、封度(ポンド)の重さで
表しており、展示品は両方
とも4ポンドの製品です。
雲母(うんも)にニクロム線
を巻いたヒーターで内部
より加熱しますが、温度調
整はできませんでした。

専用の置き台とともに、木箱に入れて販売されました。



24) 東神アイロン

製造会社 東神アイロン製作所
製造年 昭和6年(1931)
価格 3円70銭

明治43年(1910)には国
産ガスアイロンが登場しま
したが、大正時代には一旦
電気アイロンが広く普及し
ました。

昭和6年(1931)以降、新
型バーナーが搭載されたガ
スアイロンが発売されると、
火力調整ができる、メンテ
ナンスがし易いなどの理由
から、クリーニング店などを
中心に広く普及しました。



照明器具

25) 電気燈

製造会社 不明
製造年 明治時代(明治20年以降)
価格 不明

26) 舶来上向ガスランプ

製造会社 不 明
製造年 明治時代
価格 不 明

照明部材

27) ガス入タングステン電球

製造会社 東京電気(株)
製造年 大正 4~14 年
価格 不 明

28) 銀星マントル

製造会社 大野ガスマントル製造所
製造年 大正時代
価格 不 明

カタログ 冷蔵庫

国産の電気冷蔵庫は昭和 5 年(1930)に登場しましたが、価格は720円で、一戸建ての家が購入できる値段でした。

一方ガス冷蔵庫は昭和 3 年(1928)に、輸入品ではありますが、大阪ガス(株)より紹介されました。

両製品のカタログとも水色を基調としたイラストや写真が多用され、機能と利点を紹介しています。

29) カタログ 電気冷蔵庫

社名 芝浦マツダ工業(株)
年代 昭和 11 年(1936) ころ
型番 DF-130型
価格 不 明

30) カタログ ガス冷蔵庫

社名 スウェーデン エレクトロラックス社
年代 昭和 9 年(1934)
型番 二号
価格 460 円

取扱説明書

31) 取扱説明書 東芝電気釜(自動式)

社名 東京芝浦電気(株)
年代 昭和 31 年(1956)

東芝電気釜(自動式)の取扱説明書になります。説明書では、最初に火を使わずになぜご飯が炊けるのかが説明され、その後、構造や使用方法が紹介されています。

自動的にスイッチが切れる原理と合わせ、「ご飯が科学的においしく炊ける」説明が詳細に述べられています。

32) 取扱説明書 ガス炊飯器の使い方

社名 東京ガス(株)
年代 昭和 32 年(1957)

取扱説明書では、ガスの炎でご飯を炊くことは変わらないものの、炊飯器の自動消火装置の説明と構造について、まず最初に紹介されています。

写真入りで詳細に炊飯器の使い方が説明され、ガスによる新しい炊飯方法が述べられています。

据置型ストーブ

33) 角型反射ストーブ

製造会社 内外電熱器(株)
製造年 大正 14 年(1925)
価格 不 明

1,000Wの電気ストーブで、電球のソケットへ接続して使用します。

加湿のための水入れが上部にあり、容器は熱を吸収しやすいよう、外装が黒く塗装されています。

製品の裏に製品検査表のラベルが残っており、製造年が確認出来ます。

34) Radiant fire NO, 20

製造会社 米国ハンフレー社
製造年 昭和 2 年(1927)
価格 40 円

米国ハンフレー社のガスストーブで、その後の国産ストーブに大きな影響を与えた製品です。

この製品を参考とした国産品は、改良点として、手前に加湿用の水入れを設け、上部にヤカンなどの置き台を設置することで、燃焼熱でお湯を沸かすことができました。

*「道具学会」

1996年に設立された研究団体。

多様な分野の会員が集まり、暮らしの道具を中心に道具の望ましいあり方、道具と人間との関わりを総合的に研究している。

ホームページ：<http://www.dougu-tools.com/>

おもな参考文献

炎と食—日本人の食生活と火
大阪ガスエネルギー文化研究所 炎と食研究会
KBI 出版 2000 年
懐かしくて新しい 昭和レトロ家電
増田健一 (株) 山川出版社 2013 年

GAS MUSEUM がす資料館 企画展ご案内郵送申込について

ご来館ありがとうございます。これから3ヶ月ごとに開催されます、「GAS MUSEUMがす資料館 企画展」のご案内はがきの郵送をご希望の方は、官製ハガキに ①氏名 ②連絡先住所 ③年齢 ④電話番号 ⑤感想・意見 ⑥今後希望する企画展、をご記入の上、下記の住所までお申し込みください。
次回より約 1年間、毎企画展ごとにご案内ハガキを無料で郵送します。

(ハガキ持参で来館された方は、そのまま継続して登録されます)

〒187-0001 東京都小平市大沼町 4-31-25 GAS MUSEUMがす資料館「ご案内ハガキ」係

TEL(042)342-1715 FAX(042)342-8057

《当館のお客様情報(個人情報)は、当館イベント運営に必要な業務を含め、当館に関連する企画、及びサービスのご案内のために使用いたします。》