

「房総のむら」は、参加体験型の博物館です。原始・古代から近・現代までの衣・食・住・技の移り変わりを、当時の環境の中で、直接体験することができます。

開館時間 9:00～16:30  
休館日 月曜日（休日の場合は開館し、翌日休館）  
年末年始（2026年12月26日～  
2027年1月2日）  
臨時休館日 2026年5月8日、9月25日  
2027年1月5日、6日、  
3月25日  
入場料 一般300(240)円 高大学生150(120)円  
( )内は団体割引料金  
※中学生以下と65歳以上無料  
※障害者手帳をお持ちの方と介護者1名無料

2026年（令和8年）3月31日

編集・発行

千葉県立房総のむら指定管理者

公益財団法人千葉県教育振興財団房総のむら

〒270-1506 千葉県印旛郡栄町龍角寺1028

TEL. 0476-95-3333

<https://www.chiba-muse.or.jp/MURA/>

## 企画展

# 「房総の海辺のムラー漁撈から見た人々の暮らし」

令和七年度企画展では、千葉県をかつての行政区分である上総、下総、安房に区切り、それぞれの海辺のムラに焦点を当てました。そこでどんな漁が行われ、人々がどのように生活していたのかを紹介するとともに、時代や社会変遷による海辺のムラの変化までを取り上げ、これからの海との付き合い方の参考にしてもらえればと本展を企画しました。

第一章「人々のくらしと海」では、千葉県海辺のムラが浮世絵や写真でどのように描かれてきたのかを紹介しました。房総の海辺を数多く描いていることで知られる歌川重の作品では、六十四州名所図会「上総 矢さしか浦通名九十九里」を展示しました。こちらは当館で浮世絵の摺りを実演してくださいとされている松崎啓三郎氏に摺っていただいたものです。



企画展看板

下総の海辺では浦安を取り上げました。浦安は遠浅の海が特徴で、貝採集と海苔養殖で栄えました。海苔養殖は明治の中頃から始まり、千葉県でも有数の採取量を誇りました。

地曳網漁で栄えた上総の海辺・九十九里の章では、干鰯や粕を制作する際に使われた道具を展示しました。地曳網漁には「オッペシ」と呼ばれた女性たちの存在が不可欠で、本展示ではそういった漁業に関わる女性たちの活躍にもスポットを当てました。明治期における干鰯輸送を記した文書は、一般に公開するのは本展が初めての資料で、今回の目玉の一つでもありました。

安房の地域では、南房総・館山を取り上げ、マグロ漁とアマ漁を漁撈具の資料とともにご紹介しました。

貝殻や砂鉄を使ったワークショップなどの関連イベントも開催し、一月には外部講師による講演会を二回行いました。



上総の海辺 展示風景

一月十七日には、江戸川大学名誉教授の高橋克氏を講師にお招きし、九十九里地域における地曳網を中心とした漁師たちの生活について講演していただきました。

九十九里の漁師たちは半農半漁で生活しており、鰯の不漁期には農作物で食いつなぐなどしていたという先生の説明を受け、熱心に付け加えてくださる参加者の方もいて、難しくはありますが学びの深い講演となりました。

本展で取り上げた地域は、どこもその地形に合わせた漁法で栄えましたが、現在では漁業権を放棄したり、漁法が変わったりとかつての海辺のムラの様相は劇的に変化しています。

文明の発達でわたしたちが一年中、気兼ねなく魚介類を口にできるようになった裏では、そうしたかつての海辺のムラが失われていることを忘れないでください。

（商家グループ 大角）



講演会風景

## 商家

### 紙漉き

一月から二月にかけて、紙漉きの季節が始まります。房総のむらでは、二月と三月に紙漉きの体験を行っています。

紙の発明は中国の史書「後漢書」の記録によると、後漢時代（二十五年～二百二十年）に蔡倫（さいりん）によってなすとげられたとされてきましたが、その後の発掘調査により、前漢時代（紀元前二〇二年～八年）の麻の紙が発見されています。

和紙の原料は主に楮（こうぞ）、三椏（みつまた）、雁皮（がんび）という植物を用いますが、房総のむらでは楮を使って体験を行います。

一月になると房総のむらで育てた楮を収穫します。根本に近い部分から枝を切っていきます。刈り取った枝は寸胴に入る長さに切りそろえて束ねます。この楮の束を、水を張った寸胴にいれ、上から別の寸胴でカバーし、蒸し煮にします。

次に皮を剥ぐ作業に入ります。楮を持ち、反対の手でひねると木と皮に分かれます。こ



紙漉きの様子

れは一般のお客様にも体験していただいておりますが、するつとはがれる感覚が楽しいらしく、大変好評です。

剥いた皮はナイフで黒い表皮をそぎ落とし、内側の白い繊維（白皮）を取り出します。白皮をソーダ灰を入れて二時間ほど煮た後、鍋から取り出し、繊維をほぐすためにひたすら叩きます。

ほぐれた繊維を水を張った漉槽（すまそう）に入れますが、それだけでは紙漉きはできません。トロアオイという植物の根から抽出した粘り気のある液体をこの中に加えます。これで紙を漉く準備が整いました。

漉槽に桁（木枠）と簀（すまひた）を入れて、和紙の原料となる液体をすくい、左右前後にゆらしながら均一にし、水を落として和紙の繊維だけにします。桁から簀を外し、乾かすと和紙の出来上がりです。

平成二十六年、和紙・日本の手漉和紙技術がユネスコの無形文化遺産に登録されました。この伝統技術を房総のむらでは是非体験してください。

（商家グループ 宮内）



楮

## 農家

### 小正月の行事

房総のむらでは、千葉県内に残る様々な生活歳時記（年中行事）を文献調査や現地での聞き取り調査を元に、農家や商家など、様々な施設で再現しています。

正月の行事には、元旦を中心とする大正月に行うものと十五日を中心とする小正月に行うものがあります。元々暦は、月の満ち引きによる太陰暦でしたので、一月十五日頃が新年の幕開けとなり、この頃、正月行事が行われていましたが、明治六年（千八百七十二年）に太陽暦が採用され、今のように一月一日が元旦になったことにより、正月行事も新暦で行うものと、元来の十五日に結びつくものに分かれました。

その小正月の時期の代表的な行事が、木綿花とか繭玉、成り木と呼ばれる行事です。

これは、千葉県でも昔、栽培が盛んであった綿の豊作を祈り、木の枝に餅を差して飾る行事です。「上総の農家」では、ナラの木の



上総の農家

枝に綿の実をかたどった白い餅を飾り付け、小豆粥などを神様や仏壇に供え、「下総の農家」では、栗の木を座敷に立て、餅を飾り、「安房の農家」では、イボタノキを座敷に立て、紅白の餅を飾ります。

呼称については大まかに見ると、千葉市以南では、木綿花と呼ばれることが多く、餅を差す木もナラやクヌギ、梅・イボタノキなどが使われます。東葛地域など千葉県西部では、繭玉と呼ばれ、栗や柳やケヤキなどが使われます。また、千葉市より北側の地域では、成り木などと呼ばれナラや栗の木に差すことが多いようです。千葉県は、東西南北が広く、地形や環境も違うので、同じ小正月の行事でも、素材や方法、呼称の違い、関係する行事の有無など、地域により様々な違いが見られます。

（農家グループ 谷鹿）



下総の農家



安房の農家

## 風土記の丘資料館

### 建物ガイドツアー

房総のむらは様々な建物が再現、移築されています。

それらの建物からいくつか選択し、職員の見学付きでご案内しているのが、「建物ガイドツアー」です。

十一月十五日に開催したツアーでは、総合案内所「総屋」、県指定文化財「旧平野家住宅」、国指定文化財「旧学習院初等科正堂」の三ヶ所を案内しました。この日は時間に余裕がありましたので、「管理棟」、国指定文化財の「旧御子神家住宅」もご案内しました。

お客様から、「すべて行ったことがある」と言われることも多いのですが、改めてご案内すると、新しい発見などがあるとのこと。管理棟の建物はむらの入口付近にあるから知っているが、奥の旧御子神家、旧平野家、旧学習院は行ったことがないという方もいて、「こんな建物もあったんですね」との声も聞かれました。

旧御子神家は代々農家を営んできた、安房地方の典型的な直屋型（民家の一般的な長方形の



旧学習院初等科正堂



旧御子神住宅

住宅）の家屋で、建設当初の費用が書かれた資料が二冊残されていました。これらの資料と建物は国の重要文化財に指定されています。

旧学習院初等科正堂は、西洋建築のデザインを取り入れながら、日本の伝統的な木造建築の技術で建築されています。

その見所として、外観には、屋根の棟飾りがあります。旧学習院初等科正堂が東京の四谷にあった当時の写真にフィニアルという装飾と、屋根の両端に装飾付きの避雷針などがあり、移転時にこれを再現しています。

建物の中に入ると、演壇部に円柱と角柱を一つに組み合わせた柱があります。広間の床と演壇中央部分の床は、木材を幾何学的に敷き詰めた「寄木張り」となっています。

参加されたお客様は建物内を隅々まで見られていました。建物内には千葉県内に残る近代風建築の紹介をしており、当時を知るお客様からは、懐かしというお声をいただきます。

（風土記グループ 高林）

## その他活動

### 実物資料を用いた体験

博物館の役割の中には、資料の収集・保存があり、地域の歴史や文化を伝える資料を大切に保管することを目的としています。そのため、博物館に収蔵された資料は現状を維持するために、収蔵庫にて適切な管理の元で保管されており、展示をする際にも展示ケース等にて守られているため、来館者が実際の資料（実物資料）に触れる機会はほとんどありません。しかし、体験博物館として様々な体験演目を提供している房総のむらでは、実物資料を用いた演目もあり、来館者の方々に体験と結びついた学びを提供しています。そこで今回は、実物資料を用いた演目を二つ紹介します。

○商家・菓の店「七味唐辛子」

商家・菓の店では冬になると七味唐辛子を作る体験が行われています。この体験では現代の道具は使用せず、かつての台所道具である焙烙や、製菓道具である薬研を用いた伝統的な製法で七味唐辛子を作ります。

○下総の農家「米作り」ほか

房総のむらの敷地内にはいくつかの田んぼがあり、田植えから収穫、脱穀・粃摺りに至るまでの米作りに関する一連の農作業を体験することができます。その中でも脱穀・粃摺りを行う体験では、千歯扱きや木摺臼、唐箕などの教科書に載っているような昔の農具を

用いた農作業を体験することができます。これらの農具のほとんどは、実際の農業の現場で使用されていた農具であり、地域の方々より房総のむらへ寄贈していただいた資料です。

今回紹介した演目のほかにも、房総のむらでは実物資料を用いて行われる体験演目を多数実施しておりますので、昔の人々の知恵と工夫が詰まった道具を実際に体験してみたいかがでしょうか。

（商家グループ 山本）



農具体験



七味唐辛子

## ボランティア

### 竪穴燻蒸ボランティア

風土記の丘資料館のエリア内には弥生時代と古墳時代の竪穴住居がそれぞれ一棟ずつ復元されています。両時代とも基本構造は同じで地面を掘り下げた後、板で壁際の土留めをし、木で柱や屋根の骨組みを作った後に屋根に茅を葺いています。屋根の茅材は植物なので放っておくと、どんどん朽ちていってしまいます。そこで週に一回程度の燻蒸を行っています。燻蒸を行うことによって防虫効果、防腐・防カビ効果、屋根の乾燥・強度を高める効果などが得られ、竪穴住居を長持ちさせることができます。

そんな重要な竪穴のメンテナンスを担ってくださっているのが、竪穴燻蒸ボランティアさん達です。燻蒸の傍ら竪穴住居周りの草や木を刈ってください、来館された方が気持ちよく見学できるように環境を整えてくださったりしています。そしてもう一つ、見学に来られる方のためにガイドもしてくださいます。



ボランティアさん  
手作りの解説シート

弥生時代と古墳時代の竪穴住居は一見するとその違いはわかりにくいのですが、竪穴の中に入ると大きな違いがあります。それは、「竈」があるかないかです。弥生時代は住居の真ん中の炉で煮炊きを行っていました。それが古墳時代になると住居の奥に竈が作られるようになり、煮炊きの際の煙も外に排出されるようになりました。その他にも違いはいろいろあるのですが、どれだけ見つけられるでしょうか。

そんな時に頼りになるのがボランティアさん達です。普段竪穴には人がおらず自由に見学ができる反面、解説は案内板を頼りにするしかありません。しかし、ボランティアさん達がいらつしやる時は竪穴のことだけにとどまらず龍角寺古墳群や千葉の歴史についても学ぶことができます。ボランティアさんの活動日は不定期ですが、主に第一・三週の水曜日、第二・四週の日曜日に活動することが多いです。活動日に来館されると二棟の竪穴の違いや歴史を詳しく知ることができます。皆様のご来館を心よりお待ちしております。



(風土記グループ 奈良井)

燻蒸日なら丁寧に  
解説してもらえます

## まつり開催時の注意事項

まつり当日は駐車場が大変混雑いたします。公共交通機関をご利用くださいますようお願いいたします。

また、館内はテント類の設営、ボール等の遊具の持ち込みは禁止です。まつり開催期間中は、コスプレでの来館の予約は受け付けておりません。ご協力の程よろしくお願い申し上げます。



## ◇編集後記◇

一月二日に房総のむら周辺は雪が降り、普段とは違った装いで新年初日の開館日「むらのお正月」を迎えました。

今年度は今までにない試みとして十二月に「探索型ミステリー」を開催しただけでなく、テレビドラマで使用されたりと今まで房総のむらを知らなかった方々にも多く名前を知ってもらえたように感じます。

来年度も多くの方に楽しく学んでいただけるよう、職員一同尽力いたします。

(広報・普及グループ 岩瀬)

## 令和8年度に 房総のむらは開館40周年 風土記の丘資料館は開館50周年を 迎えます！

### 令和8年度 上半期のイベント

- 春のまつり  
5月2日(土)～6日(水・祝)
- 房総座  
5月31日(日)
- 町並み探検隊(流山市)  
5月31日(日)
- 伝統文化入門  
6月開催予定
- むらの縁日・夕涼み  
8月22日(土)・23日(日)

※上記以外に多くの実演・体験をご用意しております。詳細は令和8年度体験のしおり、または当館ホームページをご覧ください。