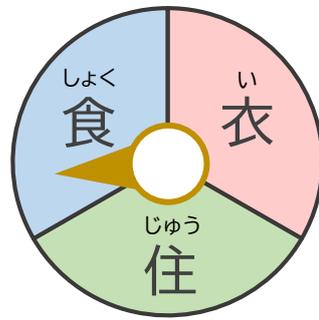




道具図鑑(2)

「おいしいご飯をつくる道具」

—炊く、食べる、保存する—

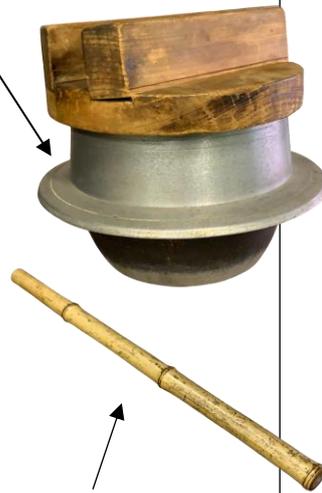


日本に米作りが伝わったのは縄文時代のおわり頃…。それから現在まで、3000年以上にわたって技術と道具の工夫が重ねられてきました。ここでは、江戸時代から昭和のはじめ頃を中心に“おいしいご飯”を食べるための知恵と道具のうつり変わりを紹介します。



300年以上前～
昭和時代はじめ頃

かまどに引っかける部分を「羽根」と呼びました。



強い火に負けないように、ふたは分厚くて重い。

飯ぶい【めいぶい】
羽釜で炊いたご飯を保存しておくための道具。ワラを編んで作られています。炊きたてのご飯を「飯ぶい」という木の入れ物に移し、さらに飯ぶいの中に入れて温かい状態で保存していました。

飯ぶい【めいぶい】

かまどでご飯を炊くための道具。米と水を入れた羽釜をかまどにのせ、下で薪(細く切った木)を燃やして火をおこします。強火にしたい時は、火吹き竹を使って口で空気を送ります。羽釜の歴史は千年以上も昔に始まったとされ、電気やガスを使った炊飯器が登場する五十年ほど前まで、とても長く使われてきました。

羽釜・火吹き竹(はがま・ひきだけ)



300年以上前～
昭和時代はじめ頃

弁当行李【べんとりょうり】
植物の茎やつるを編んで作られた弁当箱。おにぎりなどを入れました。風通しが良いので、中に入れたものを腐らせずに持ち運ぶことができました。

弁当行李【べんとりょうり】

なかから中が空っぽになっている竹の特徴が活かされています。



1000年以上前～
昭和時代中頃



▲保温ジャー



▲ガス自動炊飯器



昭和30年代～昭和50年代

ガス自動炊飯器(がすじょうすいはんき) 保温ジャー【ほおんじゃー】
ガスを使ってご飯を炊く道具。一九五五(昭和三十年)には電気、一九五七(昭和三十二年)年にガスを使った炊飯器が登場したことで、ご飯を炊く苦勞が大きく減りました。
しかし、保温(温かくしておくこと)できる機能はまだ無かったので、炊いたご飯は保温ジャーに移しました。昭和五十年代には、保温もできる、電気式の「電子ジャー」が広まりました。

ガス自動炊飯器(がすじょうすいはんき)
保温ジャー【ほおんじゃー】

チャレンジワーク

自分だけの「昔の図鑑」をつくろう！

()年()組

名前()



◆道具の名前 () と ()
◆使い方 かまどで () を燃やしてご飯を炊く

はっけんメモ



◆道具の名前 () と ()
◆使い方 () をおいしく保存する

はっけんメモ



◆道具の名前 ()
◆使い方 () の力でご飯を炊く

はっけんメモ



◆道具の名前 ()
◆使い方 () をおいしく保存する

はっけんメモ