

きょうのごちそう何だろな？



せいろう

ふだんはつつましく生活しているため、正月や祭りなど特別な日にふるまわれるごちそうはこの上ない楽しみの一つでした。



七輪

せいろうを羽釜やなべの上に置き、下からの蒸気で赤飯やちまきを蒸したり、七輪やほうろくでモチを焼いたりあられを煎ったりしました。また、ふだんのばらずしより少し手間をかけ押しずしもつくりました。



ほうろく



押しずしの型

いただきますあ～す



箱膳 広島市教育委員会
文化課提供

一人分の食器の入った箱膳で、各自それぞれが食事をしていました。うら返したふたを箱の上に置き、食

ちゃぶ台を囲み家族そろって食事をするようになりました。パタンと足が折りたためるちゃぶ台は、食事がすめば隅へ片付けられ狭い部屋では重宝しました。



ちゃぶ台



手提げ重箱

4月初めに、花見として弁当箱を持ちより近くの小高い山に登ります。この日に花が咲いていなくても、となり近所さそいあい、重箱にごちそうを入れ花見を楽しみました。

学習の手引

第28号

ごはん



ゆか床式流し

撮影 河井邦彦氏

広島市郷土資料館

〒734-0015 広島市南区宇品御幸二丁目6番20号

TEL (082) 253-6771

FAX (082) 253-6772

ふっくらとした白いホカホカごはん。

私たちには大変なじみのあるものです。

現在、洋食化が進み、以前ほど米を食べなくなりましたが、日本人の生活とは切っても切り離せないものです。しかし、古くから多くの日本人が白米を主食としてきたわけではありません。白いごはんが主食として定着するのは、米の生産が大きく増えた戦後になってからです。

明治時代から米の主食化が進みましたが、まだまだ米と麦を混ぜて食べたり雑穀類で米不足を補う場合もありました。日ごろあまり口にすることができない白米だったので、茶わんについたごはんつぶもひとつぶ残さず大切に食べました。

米を調理する道具も時と共に移り変わります。かつては、朝早く土間に降り、かまどと羽釜で炊いたごはんや行平なべで作ったかゆは、今では電気炊飯器ひとつで簡単にできるようになりました。

はじめチョロチョロながバツバ 赤子泣いてもフタとるな

かまどは台所にはなくてはならないものでした。火加減の調節が難しく、ごはんが生煮えになったり、こげたりしました。羽釜は周りについた羽（つば）がかまどとのすき間を埋め、かまどの中への炊きこぼれを防ぎます。また重い木のフタも炊きこぼれを防ぎ内部の湯気を逃がさず、ふっくらごはんに炊き上げます。



羽釜

かゆを炊く小型の土鍋。火のまわりは遅いですがいったん煮えるとなかなか冷めません。足が三つ付き、火から下ろした時に安定するようになっています。

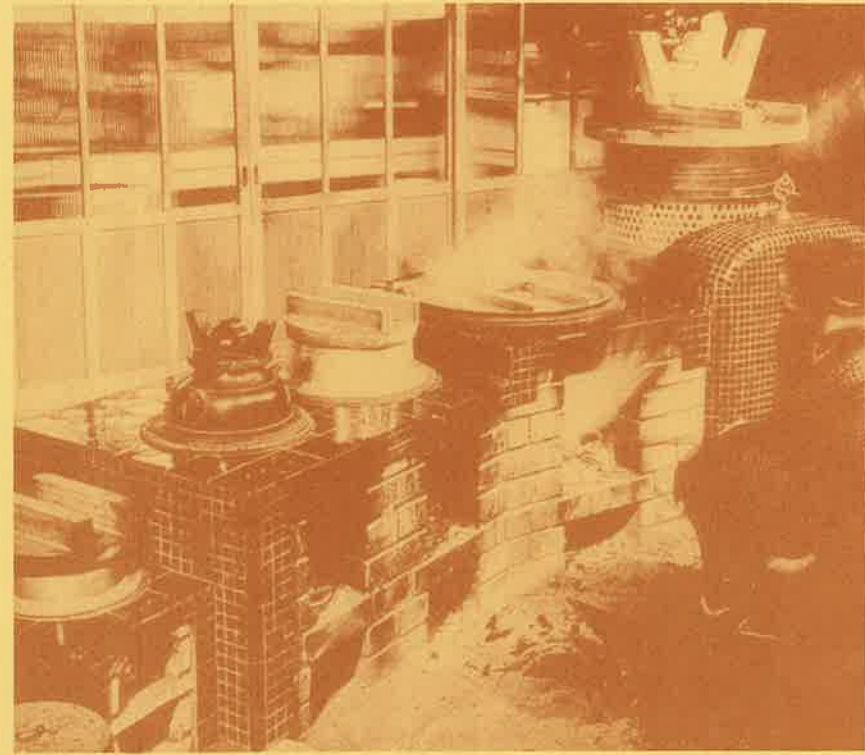


行平なべ



飯櫃と飯櫃入れ

飯櫃は、かまどからごはんを移し食卓わきへ運ぶ容器。木製で、ごはんの木の香りが移り、余分な水分を吸い込むので時間がたっても、ごはんがおいしく食べられました。飯櫃入れは飯櫃を中に入れ、数時間の保温ができました。ワラ製が一般的です。



かまど

撮影 河井邦彦氏

夏の暑いときに、ごはんなどを腐らせないようにする入れ物。食べ残したごはんやイモを入れ、風通しの良いのき下につるしたり、置いたりしました。



飯かご