

民具 1 (食生活にかかわる民具)

大野城市教育委員会



七輪

羽釜

鍋

① 羽釜・手つき鍋・七輪

そこに土で作ったかまどがありました。そのかまどで薪(たきぎ)を燃やし、羽釜でご飯を炊いていたのです。燃やしかげんで硬すぎたり、軟らかすぎたりするので、じょうずにご飯を炊くのが当時の主婦の大事な仕事でした。鍋は今はいろいろな原料で作られていますが、だいたい鉄で作られていて、かまどやいろり・七輪などにかけておかずなどを作りました。七輪は江戸時代に考

案されたものですが、明治以後はだいたいどこの家庭でも使われました。持ち運びができる小型のコンロで便利なものでした。

羽釜は釜の周囲につばが羽のように付いていることから名付けられたものですが、煙と煤を減らす効果があります。重い木のふたはむらすのに役立ちます。

羽釜や鍋とかまどの穴の大きさが合わない時はハスケという鉄の輪を使って調節しました。市内仲島遺跡から古代の移動式かまどと鍋として使った甕、そしてハスケと同じ役割をする土製の輪が見つっていますが、時代を越えて人間の知恵が同じであることに驚かされます。



② 古代のかまど・甕



③ エグリ・ママジョウケ

炊いたご飯を保温する電子ジャーが登場する以前、人々は保温のため写真③のような道具を使いました。

炊いたご飯はまずおひつに移し、そのおひつを入れたのがエグリです。保温性に富むワラを編んで作ってあります。さらにこれをふとんでくるんたり、こたつに入れてご飯が冷えるのを防ごうとしました。

ママジョウケは夏にご飯が腐らないように保存する竹製のかごです。竹には防腐作用があり、目を荒く編めば通気性も

増します。ふた付きとふたなしがあり、ふたがないものには、す（簀）をかぶせハエよけにしました。濡らしてきつくしぼったふきんをしいてご飯を入れ、北側の風通しの良い所や井戸につっておきました。

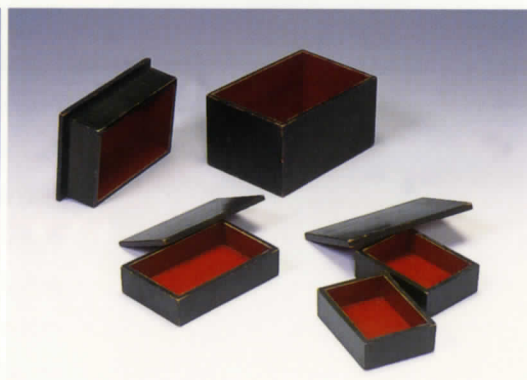
エグリやママジョウケは一般家庭向け電気冷蔵庫の発売と普及、そして炊いたご飯を保温する電子ジャーの普及によって、昭和30～40年代には姿を消しました。

さて、食べ物を運搬する道具がワリコや弁当箱です。大野城市もかつてはのどかな農村でした。農業は天候に左右されるため、神への畏敬の気持ちが生まれ、春は田植えが始まる前ことし一年の無事をいのって、夏は農作業が一段落し豊作を願って、秋は収穫に感謝して神社で「おこもり」や祭りをしました。その日はワリコにごちそうを詰めて神社に持っていき、境内にござを敷いて食べたり、酒を飲んだり、踊ったりして、みんなで楽しく過ごしました。写真④のワリコは小さい弁当10個とご飯、おかず、はしを入れる大きな弁当箱が木箱に組み込まれています。このあたりではオワリコと言っています。家紋を入れ、おこもり以外でも花見や運動会などの特別な日に使いました。

写真⑤の弁当箱はうるし塗りです。小さい箱は全部大きい箱に入るように作られています。入れ子と言います。日本の昔の生活道具にはかわいらしい物が多く、明治時代に日本を訪れた外国人もその魅力に驚いたようです。



④ ワリコ



⑤ 弁当箱