

すいはん 炊飯



電気がなくてもガスがあれば
お料理はできるわね。電気
炊飯器すいはんきよりガス釜がまの方がご飯
はふっくら炊けるし。



私も実家ではガスでご飯炊い
てたものね。だから、ここへ
お嫁よめに来て、ヘツツイにお釜かま
をかけて、麦わらでご飯炊く
のには困っちゃった。子ども
のとき以来だからね。でも、
ガスよりご飯がおいしいのね。



ヘツツイってなあに？



かまどのことよ。



ご飯がおいしいの？



火力が強いからね。



うちでは新築しんちくするまでヘツツ
イで、その後プロパンを使う
ようになったんだ。



電気炊飯器



ガス炊飯器(ガス釜)



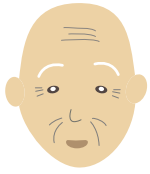
ヘツツイ (かまど) 土でできている



石のヘツツイ (かまど) を使った炊飯



釜 鉄でできている



おれなんか小学生のときは、
あにき兄貴と交替で毎朝めした飯炊きをしたよ。朝起きたときには親はもう畑行っていないんだからよ。



ご飯はかまどで炊いてたのね。
 おかずは？天ぷらとか、にもの煮物とか、いた炒め物とか、おみそ汁は？



みんなヘツツイにおなべ鍋をかけて何でもできたんだね。麦カラとかワラとか、おイモのカラとか、豆ガラとかね。農家なら燃す物には困らなかったね。



なんだかキャンプみたい。キャンプで炊いたご飯、おこ焦げがあっておいしかったよね。



それにサンマはすみび炭火のしちりん七輪で焼くとうまいんだよ。

*プロパン

プロパンガスのこと。地下のガス管を通してガスが供給される都市ガスに対し、プロパンガスは各家庭へ配送されたガスボンベからガスが供給される。



鍋 鉄でできている

*麦カラ

ムイカラと言った。麦わらのこと。カラとは、作物の実をとって残ったくき茎などを乾かしたもの。

*おイモのカラ

サツマイモやサトイモの茎や葉を乾かしたもの。

*豆ガラ

だいず大豆やあずき小豆の茎や葉をを乾かしたもの。



七輪

文子ばあちゃんが語る「おひつ」



おお
大ばあちゃん、今は
ごはんを炊飯器すいはんきから
しゃもじでお茶碗ちやわんに
よそうけど、どうし
てむかしはおひつを
使ったの？



おひつ

それはね、むかしはお釜かまでご飯たを炊いたからだよ。
お釜にご飯を入れっぱなしにしておくと、ご飯が
べたついちゃうんだよ。ご飯が入っているとお釜を
洗えないしね。だからおひつ、私なんか子どもの
頃は“おはち”って言ったね、これに移すんだよ。

おひつに入れるとご飯はおいしくなんだよ。木がいいんだね。水気みずけ
を吸ってくれるからべたつかないし、ふたをかぶせとけば乾かわかない
しね。昔は朝炊いたご飯を夜も食べたんだけど、そんなに味は落ち
なかったよ。今の炊飯器だって、内釜うちがまに入れたままより、おひつに
移した方がおいしくなるから、ぜひ使ってほしいね。





たきあがったご飯を釜からおひつへ移す



でも、電気を使わないから冷め
ちゃうんじゃないの？

冬は冷めるから、わらで編んだおはち入れに入れと
くと、昼頃まではいくらか温^{ぬく}まってたね。多少冷め^さ
ても、炊飯器で保温^{ほおん}したご飯よりおいしかったよ。



ふい〜ん、じゃあ今度母ちゃんに
おひつをねだってみるよ。



おはち入れ（おひつ入れ）