発行　令和３年５月１１日

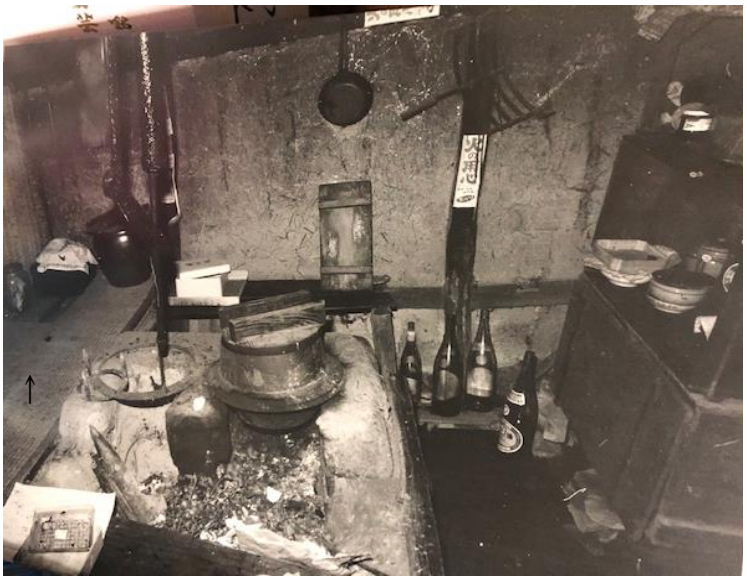
三原市久井歴史民俗資料館　vol.12

モーモー通信

ご飯をたくのは，モ～大変！

ご飯はみんな大好きですよね♪私たちの主食です。ご飯をたくとき電気炊飯器などを使いますが，電気もガスもない時代，「羽がま」をつかって「かまど」でご飯をたいていました。

昔の台所には土間という土の場所があり，そこには土や石などで作られた，かまどがありました。



三原市八幡町　昭和時代

かまどは，今でいうとガスコンロのようなものです。まきを入れて火をおこし，その上の丸く空いた穴に羽がまをのせて，ご飯をたきました。おいしいご飯をたくには，火加減が大変。でも直火だきはとてもおいしかったのですよ。手間ですが，ぜいたく！

ご飯といっても，三原を例にすると，一般的には戦後からお米を食べはじめ，それまでは麦や雑穀のみ，またはお米をそれに混ぜるくらいで，白米を食べるのはお祝いのときくらいだったといわれています。

羽がまのしくみ

【ふた】蒸気でふきこぼれないように，ふたは重いよ！

【つば】(羽)

かまどの穴にはめて使うんだって。中国から入ってきた鉄の鍋に，とりだしやすいようにと日本で羽のつばが考案されたよ！羽がついているから，「羽がま」だよ。

【底】丸みをおび，まんべんなく熱がつたわるよ！

ご飯をおいしくたく
じゅもんがあったよ♪(くわしくは裏面)

① はじめチョロチョロ
② 中ぱっぱ
③ ぐつぐついったら火をひいて
④ 赤子泣いてもふた取るな

Cooking Point！

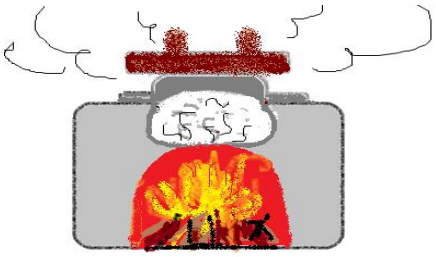
ご飯のたき方

＊家によって火加減や時間に違いがあります。

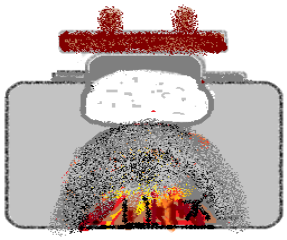
① お米とお水を入れた羽がまをかまどにかけ**弱火**で熱します。

②途中で一気に火のこがちるくらい**強火**にします。

③ふっとうしたら，まきをだして**火を消します。**



④ふたをしたまま，20 分ほど**むらします。**これをしないとお米が水っぽくなります。



～スイッチポンでご飯～

今では自動でおいしくたけるように炊飯器が調整し，おこげなどもうまくできます。炊飯器には昔のじゅもん「はじめちょろちょろ中ぱっぱ…」に基(もと)づいた，ご飯をおいしくたくデータが組みこまれています。

＊昔の道具は，コツと経験が必要です。

★おしらせ★

- 「岩海(がんかい)」解説シート№4～№6を発行・配布しました。国の天然記念物(てんねんきねんぶつ)について，モ～と学んでみませんか♪

＊１階ロビーに置いています。

★「モーモー通信」はHPでも★

調べよう！みはらコレナンダ？（子ども向け）

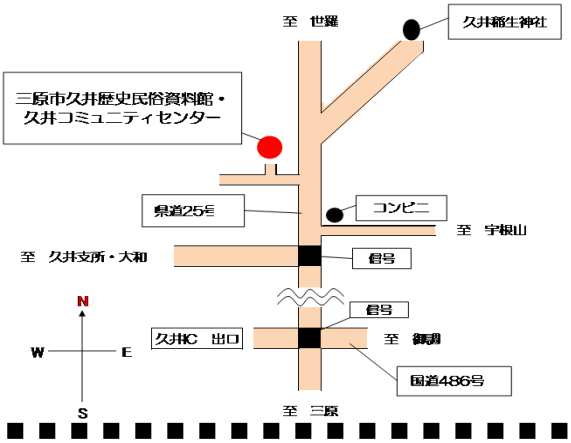
https://www.city.mihara.hiroshima.jp/soshiki/50/104083.htm

★「社会見学」★

つづきは資料館で…

〒722-1303
三原市久井町下津 1397
三原市久井歴史民俗資料館
TEL・FAX　0847-32-7139

休館日　月曜日（月曜日が祝日の場合，翌日休館），年末年始

アクセス　中国バス久井中(なか)停留所下車

ごあんない図