

三原市久井歴史民俗資料館 vol.12

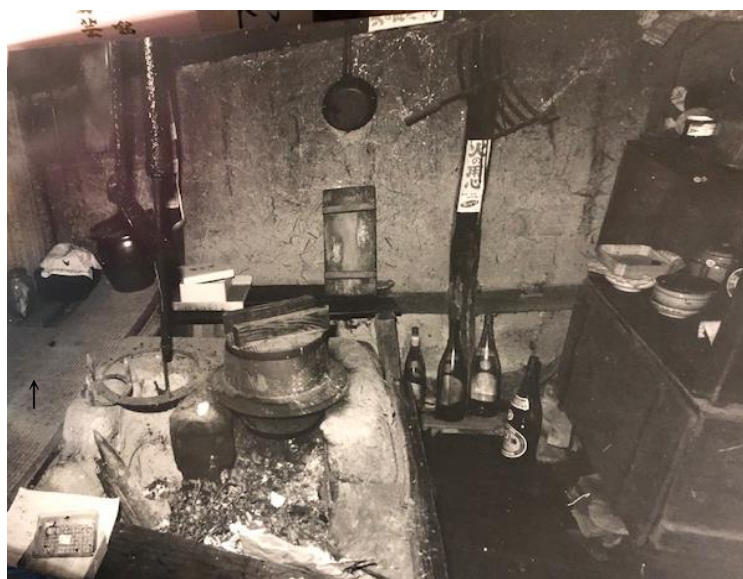
モ〜モ〜通信



ごはんをたくのは、モ〜大変！

ごはんはみんな大好きですよ♪私たちの主食です。ごはん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、ごはんをたきました。おいしいごはんをたくには、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！

ごはんといっても、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する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！



ごはんをおいしくたく

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!



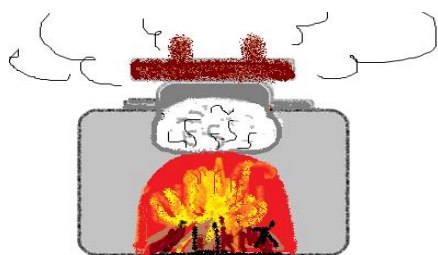
ご飯のたき方

*家によって火加減や時間に違いがあります。

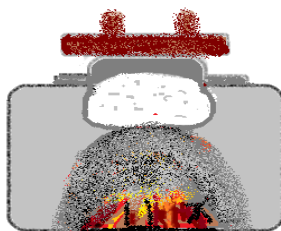
- ① お米とお水を入れた羽がまを かまどにかけ弱火で熱します。
- ② 途中で一気に火のこがちる くらい強火にします。



- 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 ぐらします。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、おこげなどもうまできます。炊飯器には昔のじゅもん「はじめちよろちよろ中ぱっぱ…」に基づいた、ご飯をおいしくたくデータが組みこまれています。

★おしらせ★

・「岩海」解説シートNo.4～No.6を発行・配布しました。国の天然記念物について、もっと学んでみませんか♪

*1階ロビーに置いています。

昔の人は機械よりすごいぞ！



*昔の道具は、コツと経験が必要です。



★「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>

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 中国バス久井中停留所下車

ごあんない図

