

けんぱくものしりシート

はがま 羽釜



食欲の秋！新米の季節だなあ！



本当！新米大好き！
ケンくん、この鍋知ってる？昔、ご飯を炊いていた道具よ！



確か、羽釜っていうのよ！



でも、この羽釜を使ってどうやってご飯を炊いていたのかな？

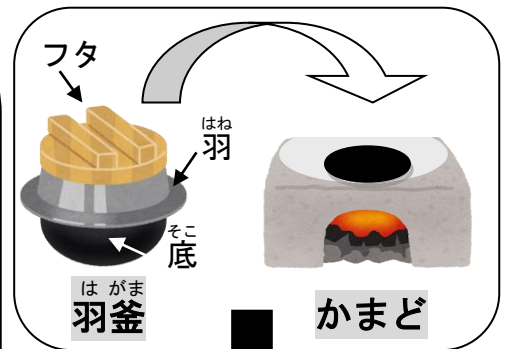


かまこ
釜子

みなさんこんにちは。私、羽釜の釜子！その通り!!この鍋は羽釜とって、昔、ご飯を炊いていた道具よ。鍋の真ん中のつばの部分、羽のような形をしているので、羽釜と呼ばれているの。今、みんなが使っているような炊飯器がない時代、どうやってご飯を炊いていたのか、釜子と一緒にみていきましょう！



昔は、“かまど”を使って、羽釜でご飯を炊いていたの。“かまど”というのは、今のガスコンロやIH調理器みたいなものよ。羽釜の羽の部分をかまどにひっかけ、底をかまどの中にすっぽり入れて炊くのよ。羽をかまどにひっかけることによって、炎が外に逃げず、かまどの火力を高めることができたの。当時は、薪を使って、自分たちで火をおこしていたの。火加減も竹の筒を使って「ふーふー」と火の近くで息を吹いて調節してたのよ。今のように電源で簡単に火が点かなかったし、火加減の調節も大変だったのよ。





つぎ、はがま
次に、羽釜に
ついてみて
いきましょう
う！



き
木でできている。

きんぞく てつ
金属（鉄、アルミニウムな
ど）でできている。



はがま
羽釜のフタがとても重そうだけど、なにか理由があるのかな？



フタが重くて厚いのは、①釜の中の熱を閉じ込める、②吹きあがる蒸気をおさえる、③ご飯を蒸らす役目などがあるのよ。そして、フタの2本の棒はフタのそりかえりをおさえる役目があったのよ！



よく見ると、はがまの底が平らじゃなくて丸い感じがするんだけど、どうして？



火の熱が伝わりやすいように、底は丸い形をしているのよ。底が平らな鍋より、火がまんべんなくまわるので、おいしいご飯が炊けるのよ！



羽釜でおいしいご飯を炊くには、水加減と火加減が重要な。今はスイッチ一つでおいしいごはんが炊けるけど、ご飯を炊くということは主婦の大きな仕事のひとつだったの。でもね、羽釜で炊くご飯はとってもおいしいの！
キャンプなどで、飯ごうでご飯を炊いたことがある人には、このおいしさがわかると思うわ！底にできるおこげもおいしいのよ。



飯ごうでご飯を炊くのは、羽釜でご飯を炊くのと大体同じ作り方だから、試せるよね！大変そうだけど、いつか飯ごうでご飯を炊いて食べてみたいなあ。

参考にした本『昔のくらしの道具事典』岩崎書店 2004年 他

らいげつ がつ
来月（11月）の
けんぱくものしりシートは
げんせい せいぶつ
現勢・生物一17だよ！
おたのしみに！



モッチャン



岩手県立博物館

〒020-0102 岩手県盛岡市上田字松屋敷34
Tel. 019-661-2831 Fax. 019-665-1214
<http://www2.pref.iwate.jp/~hp0910/>

※「けんぱくものしりシート」の内容は発行当時のものです。最新情報ではございませんので、あらかじめご了承ください。