

第5回 昔の道具を学ぼう！ その2

(解説)

すし箱^{はこ} … 「おすしをつくる」道具

「おすし」といえば「にぎりずし」を想像すると思いますが、昔の人はめったに「にぎりずし」は食べませんでした。昔の蟹江町では「おすし」というと、たいてい「箱ずし（押しずし）」、「巻きずし（のり巻き）」、「あげずし（いなりずし）」の3つで、特別なときに食べるごちそうでした。

このすし箱は、「押しずし」を作る道具です。すし箱の中に酢飯（すめし）を入れ、その上に具材をのせたらフタをして、箱を重ねて押さえます。上にある三角形の「ツメ」は、フタを押さえるためのものです。

昔は皆が集まるとき、それぞれの家からすし箱を持ち寄り、たくさんの押しずしを作ることもありました。あとで誰のすし箱か分かるように、「焼き印（やきいん）」が入れてあることもあります。



羽釜^{はがま} … 「ごはんを炊く」道具

羽釜はごはんを炊くための道具です。「釜」のまわりには「羽根」があるため、このようにいいます。「釜めし」と聞くと、この形をイメージをする方もいるのではないのでしょうか。

羽釜でご飯を炊くときは、「かまど」の上に乗せ、下から火をたきます。釜のまわりにある羽根のおかげで、かまどに引っかかり、バランスがくずれたりすることもあります。また、羽根から下の全体が火につつまれるので、おいしいごはんを炊くことができました。



イズミ … 「ごはんが冷めないようにする」道具

昔は炊いたご飯はお櫃（おひつ）に入れていました。しかし冬の寒い日には、せっかくのご飯も冷めてしまいます。そこで藁（わら）でつくったイズミの中に、お櫃ごと入れることで、少しでも冷めないようにしていました。寒い日は、みなさんがジャンパーやコートを着るのと同じですね。

今では炊飯器（すいはんき）にも保温機能がついていますが、昔はいろいろと工夫していたのですね。



箱膳^{はこぜん} … 「ごはんを食べるときつかう」道具

箱膳の中には、「おちゃわん」や「おはし」が入っています。ご飯を食べるときには、箱膳のフタを逆さまにして、その上に食器を並べて使います。食べ終われば食器を箱に戻し、次に使うときまでしまっておきました。昔の人達は大家族で、家で仕事する人も多くいました。そのため、少しでもスペースを有効に使うため、コンパクトな箱膳を使っていたのです。

