

2003年2月1日(土)～27日(木)

寄贈品コーナー

「むかしの台所道具」 2月1日(土)～27日(木)

「中パツパで沸騰継続。この”かまどの強火炊き上げ”を、見事に再現しました」「剛熱かまど炊き 剛熱鍛造厚釜は日本伝承、匠の技でつくられる羽釜と同じ」「激しく炊き上がる!! 薪火炊き」。

これらは、最新のジャー炊飯器のキャッチコピーです。電機メーカー各社とも、かまどに羽釜をのせ、薪で炊いたご飯のうまさを追求し、それを再現できたことをセールスポイントにしています。私たちの暮らしからヘツイ(かまど)が消えて30～40年経ちますが、いまだにうまいご飯の理想とされています。

ヘツイで炊いたご飯がうまいのは火力が強いからです。ヘツイの土壁は厚く、釜は羽釜といって鍔から下がヘツイの穴にすっぽりはまるので熱効率が良く、釜の上には厚い木蓋が付いて蒸気を逃がしません。炊きあがるとヘツイから釜を外し、ご飯をおひつに移しますが、この時に使われたのが藁で丸く編んだ釜敷きです。釜は、底が丸いので床に置くと不安定だし、煤で汚れるのを防ぐためにも釜敷きが必要でした。釜の底が丸いことには意味があります。昔の鉄鍋などを見ても、現在の鍋より底が丸いことに気が付きます。昔の燃料は薪や藁や木炭でした。これらの炎は、ガスよりも高く上がるので、底が平らだと底の方が焦げてしまう反面、上の方は火が通りにくくなります。底が丸いと、炎が側面まですっぽり覆う形になるので、釜や鍋の中に平均的に熱が回るのです。ガスレンジは炎が低くて回りに広がらないので底が平らの方が熱効率が良く、現在の鍋はおしなべて底が平らにできています。

「形状記憶合金採用でしっとりおいしく 新おひつ保温」。これも某電機メーカーのコピーです。ご飯の保温機能も”おひつ”を理想としています。ご飯をおひつに移すと、木が余分な水分を吸収するので、べたつかず、ふっくらとした状態を保つことができました。冬にはおひつを藁製のおひつ入れに入れて保温します。夏はおひつから竹製のご飯籠へ移し、通気性を良くしてご飯がすすめるのを防ぎました。

これらの道具による炊飯で、うまいご飯を食べる方法はほぼ極められていたといえるのですが、ガス釜が登場してヘツイが消え、電気炊飯ジャーが普及するとともに、こうした道具は一般家庭から姿を消しました。今は”より楽しんで、昔のように美味しく”を追求している時代でしょう。ときには鍋や釜で炊いたご飯を味わってみたり、夏にはおひつに移して木の香りを楽しんでみるのも良いのではないのでしょうか。