

# 観察しよう！くらしの道具

道具の観察ワークシート③ 比べてみよう ご飯を炊く釜

## 釜(かま)



### ■どんな道具？

かまど(クド)にかけて、ご飯を炊いたり、お湯を沸かす時に使います。古墳時代に、米を炊いて食べる習慣が定着し、素焼き製の釜が使われました。平安時代には鉄製も作られるようになり、江戸時代には大きなツバをつけた羽釜が登場します。昭和 30 年(1955)には、電気やガスでご飯を炊く炊飯器の製造が開始され、一般家庭に普及しました。

＜使い方＞ 「羽釜」と「かまど」によるご飯の炊き方

「始めチョロチョロ、中パツパ、ぐつぐついたら火をひいて、赤子泣くともふた取るな。」といわれるように、火加減に注意し、かまどのそばについていなくてははいけませんでした。

- ① お米をといで、羽釜に米と水を入れます。
- ② かまどに羽釜をかけ、わらや小枝に火をつけてさらに薪を入れ、火吹き竹で風を送り、火力を高めながら一気に沸騰させます。
- ③ 釜の口とふたのすきまから、ふきこぼれだしたら火力を弱め、羽釜の中でピチピチ音がしたら火を消します。
- ④ フタをしたまま、20 分程蒸らします。ご飯が炊きあがったら、羽釜から飯びつにご飯を移しかえます。

**体験**★釜を観察してみよう！

▼ a、b、c、3つのご飯を炊く釜があります。登場した古い順に並べてみよう。

[            →            →            ]



a. 金属の羽釜



b. 電気炊飯器



c. 素焼きの釜

※ a、cの釜は「かまど」でご飯を炊くために工夫された道具です。

※ 素焼きの釜は古くから登場しますが、太平洋戦争中にも、金属製の釜の代わりに多く作られました。

★ 釜を観察してみよう！

<b>観察カード</b>	(道具の名前) <b>電気炊飯器</b> (でんきすいはんき)
道具の絵をかいてみよう！	<p>■使われていた年代 昭和 30～40 年代</p> <p>■法量(サイズcm) 高さ:           お釜直径: 最大幅:</p> <p>■材質・特徴(※釜の内側も見てね) フタ:  釜:</p>
気が付いたことや感想	

<b>観察カード</b>	(道具の名前) <b>羽釜</b> (はがま)
道具の絵をかいてみよう！	<p>■使われていた年代 昭和 10～20 年代ごろ</p> <p>■法量(サイズcm) フタ/高さ:           直径: 釜/高さ:           直径: 最大幅:</p> <p>■材質・特徴(※釜の内側も見てね) フタ:  釜:</p>
気が付いたことや感想	

\* 電気炊飯器と羽釜を比べて、気づいたことをまとめよう。