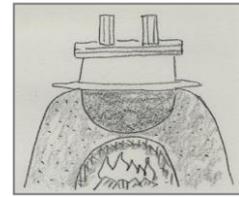


むかしの道具

今のようなべんりな道具のなかったころは、どんなくらしをしていたんだろう？ 今から6~70年前、みんなのおじいさんやおばあさんが子どものころにつかわれていた道具から、そのころの人たちのくらしを考えてみよう。



かまどでご飯をたいた



はがま(羽釜)

かまどでご飯をたくための道具です。たくさんのお湯をわかすこともできます。



めしびつ(飯櫃)

たいたごはんは、めしびつに入れました。夏は、通気せいのいいふたにかえたりしました。



▲ おひつぬくめ

めしびつをほ温するためのもの。ワラで作られています。



えつけじょうけ

(取っ手のついたかごという意味) 夏のあついときは、食べ物がくさらないよう、カゴに入れて風通しのよい所に下げました。



とっくり(徳利) お酒は今のようにびんやカンなどに入っていなかったので、ひつようなりょうだけ買ってお店のとっくりに入れてもらいました。



せいろ(蒸籠)

食べ物をむすための道具。角型と丸型があります。はがまでお湯をわかし、その上にせいろを乗せて使います。



せいろ

はがま



八代市東町 昭和24年 麦島勝氏撮影



①柱時計

柱にかけて使った時計。ネジをまかないと止まってしまうので、定期ききにネジをまきました。



②じざいかぎ(自在鉤)

なべなどをさげるためのものです。高さを調整することができます。

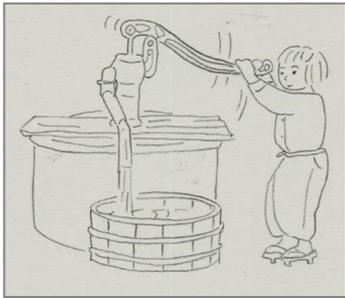


③ごとかく(五徳)

いろいろの中に置いてなべなどを乗せるのに使いました。

①②③は左の写真のどこにあるかな？

いろり:ゆかを四角に切りぬいて火をたいた所です。この回りにすわってご飯を食べたり、お客さんをもてなしたりしました。



手おしポンプ

家で使う水は、いど水をくみあげたものでした。お風呂をいっぱいにするにはどれだけ時間がかかったらうね。



せんたくも手でしていました。家族全員のせんたく物を1まいずつ板にこすりつけてあらいました。その後、すすいでしぼってほしました。それだけでもどんなに大へんだったかわかるね。



はり板

きものは、糸をほどいてしまった後、あらって板にはってほしました。



火のし

火のついた炭(すみ)を中に入れ、そのねつでぬのしわをのばすのに使いました。



火アイロン

中に炭(すみ)を入れるのは「火のし」と同じ。形は今のアイロンにしているね。



かや(蚊帳)



ねる時、蚊(か)にさされないよう、この中に入ってねました。クーラーはなかったので、まどを開けてねたし、蚊(か)も今よりたくさんいたのでなくてはならないものでした。



びんだらい

顔を洗うときに使ったたらいです。およめに行く時に持っていった道具の一つでした。



すみいれ(炭入れ)

炭を家の中に持って入る時に使ったいれものです。

