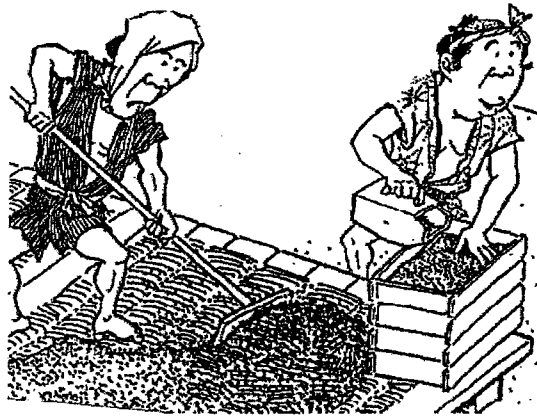


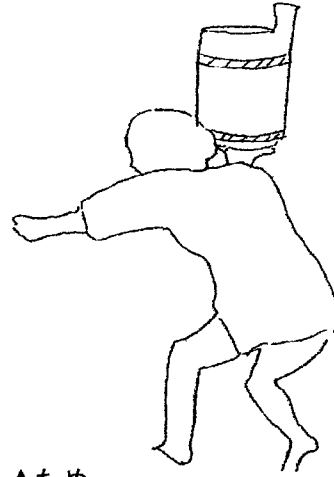
土間にある道具②



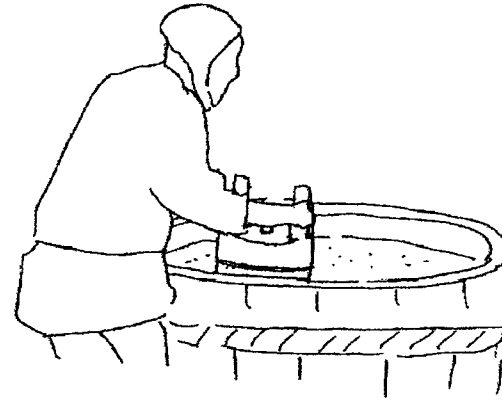
▲蒸した大豆を広げる道具 ▲麴蓋 (こうじぶた)
蒸した米や大豆に麴菌を混ぜて麴を作る容器。



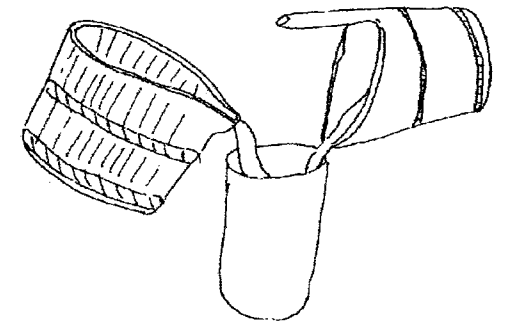
▲ため
蒸した米や大豆を運ぶ。



▲ため
酒や醤油 (しょうゆ)、水などの液体を運ぶ。

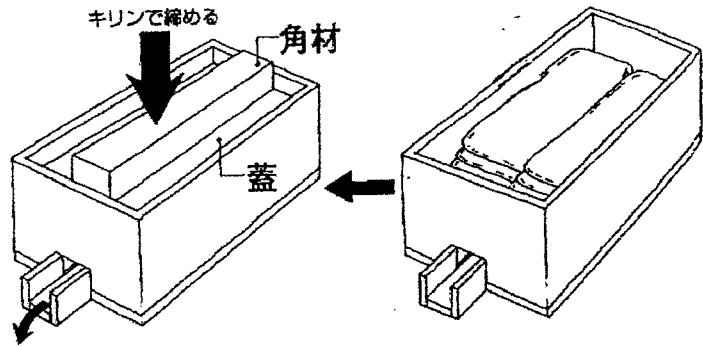


▲暖気樽 (だきだる)
中に湯や水を詰めて、仕込み中のもろみの中に入れ、もろみの温度を調節する。

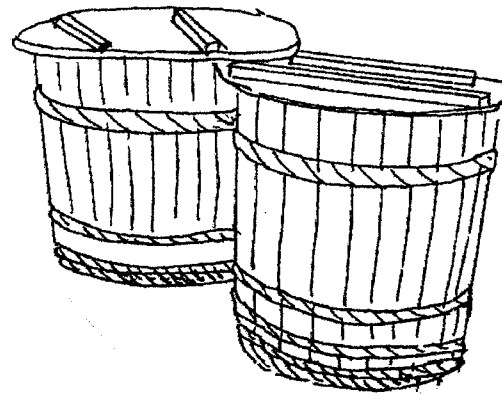


▲ざるぼう
もろみを搾 (しぼ) り袋に入れる時に使う。先が尖っていて注ぎやすい。

▲もろおけ
もろみを搾り袋に入れる時に使用。



▲槽 (ふね)
醤油を搾る道具。もろみを入れた袋を重ねて入れ、上から重石を乗せたり、機械で圧力かける。樋 (とい) から出てきた液体が醤油。これは自家製の醤油用。油を搾る時はこれより小型のものを使用した。



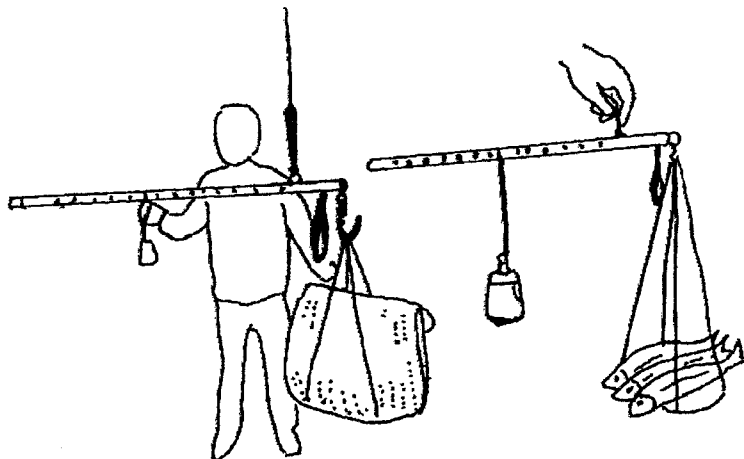
▲味噌桶 (みそおけ)
農家では味噌を自家で作った。



▲小麦を炒る平釜 (ひらがま)
下で火を起し、小麦やお茶の葉を炒る。



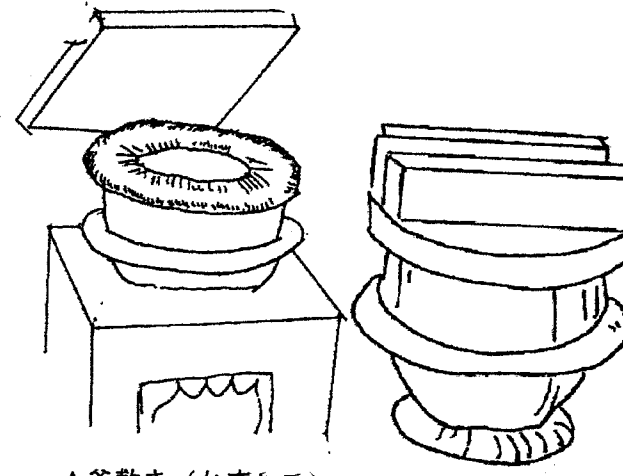
▲塩作り用のざる
海水を砂浜にかけて塩分を強くし、その砂をざるに入れ、そこに海水を注ぐと高濃度の塩水ができる。この水を煮詰めて塩を作る。



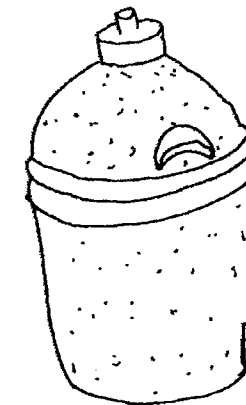
▲竿秤 (さおばかり)
竿の先端にある鉤 (かぎ) に重さを量るものを吊るす。錘 (おもり) を左右にずらし、竿が水平になったところの目盛りを読む。大型のものから小型のものまで各種ある。



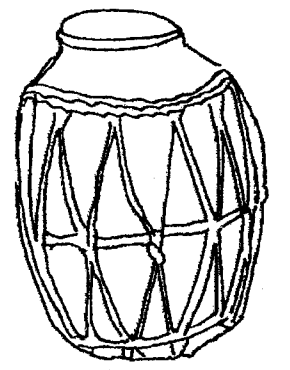
▲枡 (ます)
穀物や粉、液体などの容積を量る。穀物や粉用には、1升・5升・1斗 (と) などが多く使われる。



▲釜敷き (かましき)
藁 (わら) で円形に編んだもの。鍋 (なべ) や釜を床に置く時に敷いたり、蒸籠 (せいろ) で蒸す時に水蒸気が逃げないように釜と蒸籠の間に置く。



▲蒸釜 (むしがま)
炭火を使ってご飯を炊く道具。中に羽釜をセットする。



▲茶壺 (ちやつぼ)
葉の貯蔵・運搬用の容器。外側に和紙を貼って湿気を防ぐ。