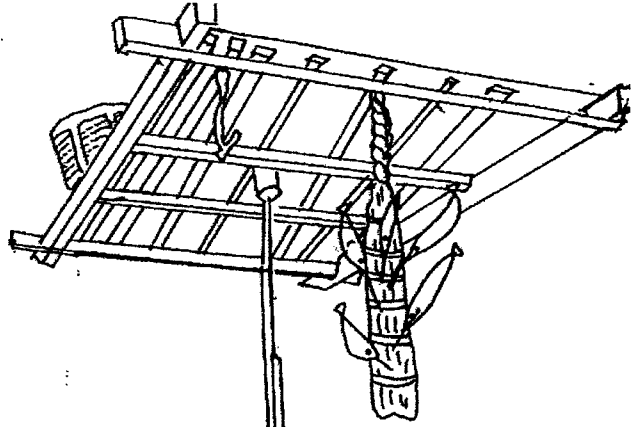
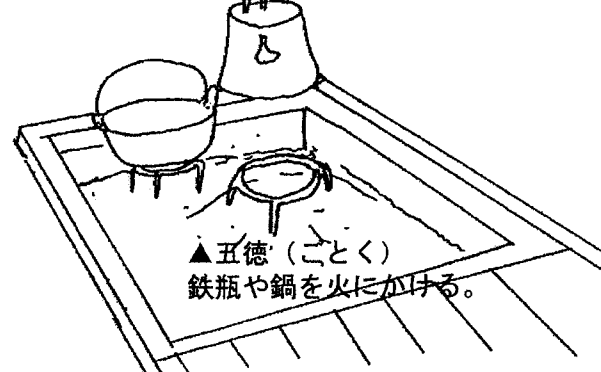


板の間にある道具①



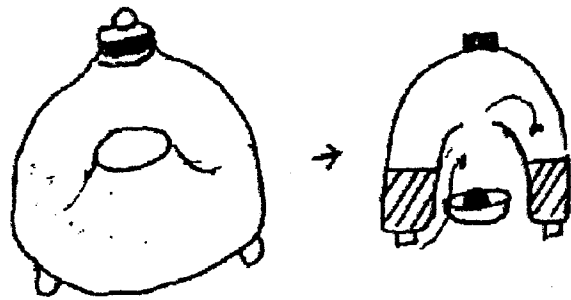
▲べんけい
焼いた魚を挿して燻製（くんせい）にする道具。竹枠に藁（わら）を詰め、たものや藁だけで作ったものがある。

▲自在鉤（じざいかぎ）
囲炉裏の上に吊るし、鉄瓶や鍋をかける。鉤の長さを自由に調節できる。

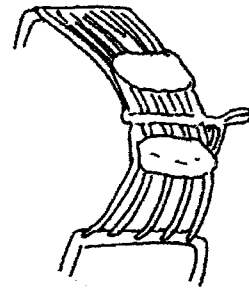


▲五徳（ごたく）
鉄瓶や鍋を火にかける。

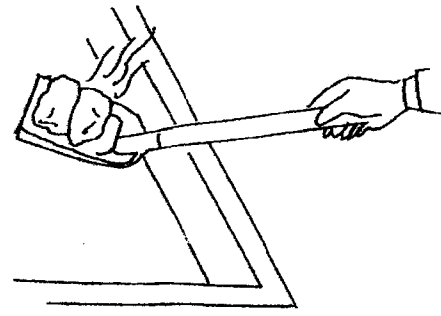
▲囲炉裏（いろり）
屋内の床や土間を長方形・正方形に仕切って火を焚き、暖房や煮炊き、食事、団樂（だんらん）などに使う場所。



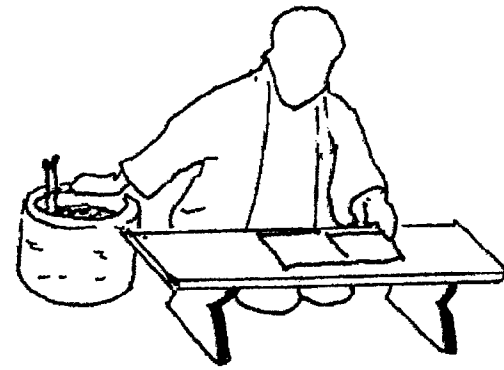
▲ハエ取り器
容器の中には米の研ぎ汁や水を入れておく。容器の下に飯粒や砂糖（さとう）を置くとハエが下部から容器に入り、水の中に落ちる。



▲網渡し（あみわたし）
囲炉裏に置いて餅（もち）やおにぎりを焼く。

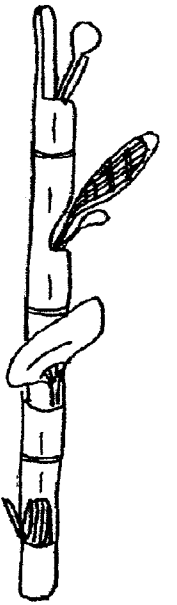


▲十能（じゅうのう）
炭火や炭を掻き出したり、それを火鉢や炬燵（こたつ）に移動する道具。

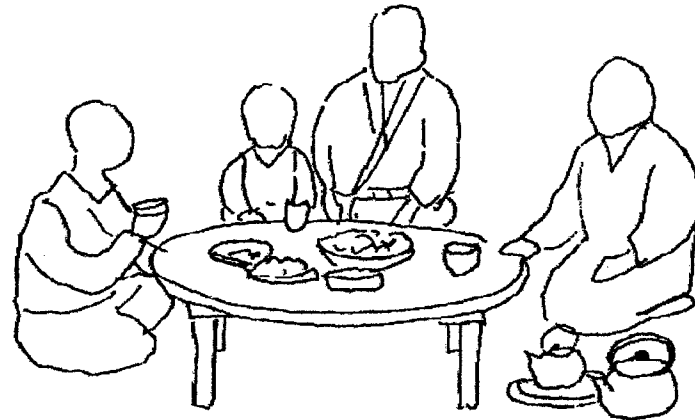


▲火鉢（ひばち）
炭火を起こして手を温めたり、湯を沸かす。

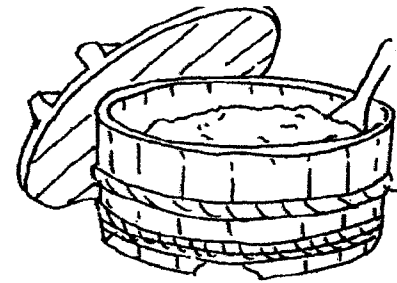
▲文机（ふづくえ）
読書や書き物をする。



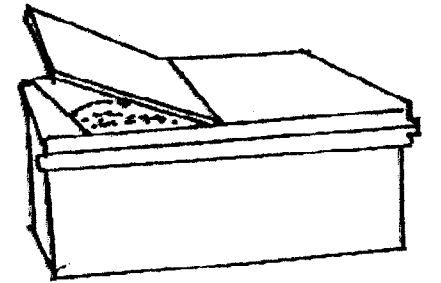
▲道具入れ
しゃもじや杓子（しゃくし）等の調理道具を収納。



▲ちゃぶ台
食器を並べ、座って食事をする。脚を折りたためるものが多く、使わない時はたたんでおいた。



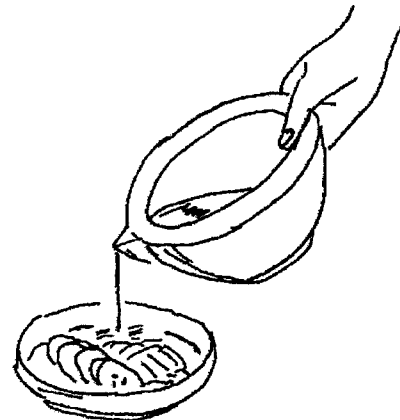
▲はんざり
大勢の人が集まる時にご飯やおにぎりなどを入れて運ぶ。



▲米櫃（こめびつ）
脱穀した米を入れておく容器。



▲芋洗い棒（いもあらいぼう）
芋類と水を桶に入れ、芋洗い棒で掻き混ぜて芋の泥を落とす。一ヶ所から何本も枝が出た自然の股木（またぎ）を使用。



▲片口（かたくち）
酒や醤油（しょうゆ）などの液体を小分けにしたり、そのまま食品に注いだりする。



▲こね鉢（こねばち）
そば・うどん・団子などをこねる。



▲茶壺（ちやつぼ）
茶葉を入れて保管する。和紙や藁（わら）、木などで栓をする。