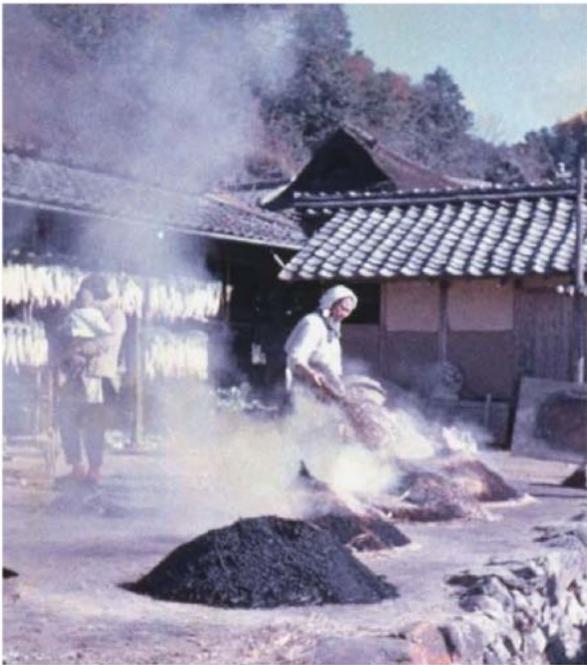


ていねいな暮らしのあつたころ

佐野二彦の撮った伊深の里山



「ヤキヌカ」 昭和37年12月8日撮影

「ヤキヌカとクドの炭」

昭和30年代ごろ、農家では稲を脱穀したあとの
ちみぢり 籾殻を門先で焼きました。できたヤキヌカは、冬
かまど にこたつや火鉢に入れて暖をとるため、炭と共に
 使われました。炭が貴重だったために、ヤキヌカ
 を燃料として使うという工夫でした。

下の写真は、農家の台所の風景です。農家は、
 戸口を入ると土間があり、その続きにダイドコ
 (台所)がありました。手前のテーブルには、洗っ



「台所」 昭和37年11月17日撮影

た茶わんが、ザルに伏せてあります。その奥には、
 火鉢が見えます。

朝、ご飯を作るため、クド(かまど)に火が入れ
 られました。その火は消さずに、小さな種火を残
 し、炭を炭火アイロンに使ったり、火鉢に入れた
 りして、一日中いろいろなことに使いました。
 クドの火は、夜、寝る前に落とししました。