

～セピア色の風景～

青田 茂雄
仙台建設業協会専務理事

「ぬか釜とご飯炊き」



昔、わが農家の子どもの手伝いの一つは、夕飯づくりだつた。女、女、男、男の兄弟が順に覚えたものなので、末っ子の私とて当然の手伝いだつた。

釜にすでに研いだコメがある場合や、水まで入っている場合もあつたが、全てできるよう教えられた。コメの量は一合升があつたので、それで量つた。

まずコメを専用のコメ研ぎざるで研ぎ、その汁は捨てず、家畜（馬、牛）に飲ませるためバケツに残した。入れる水の量は、炊くコメの量によつ

て違うので、コメ面からの水深をへらの取つ手に印を付けもらつたが、おむねはコメ面に手のひらを付け、手の甲が全て水に覆われることを目安にした。

わが家のご飯を炊く釜は“ぬか釜”といい、もみ殻で炊くものであつた。ドーナツ状の空間にもみ殻を入れ、その中心の空間に火を付けた紙を落とし、その上にあの分厚い木の蓋をする炊飯釜を載せた（左）。

私が作る味噌汁は、ほとんどイモワカメだつた。ジャガイモをむき、芽のところは包んだ」とほめられた。

小学生の私は役に立つたのがうれしかつた。

が、そこに農家の嫁の悲哀を感じるには、もう少し時間がかかつた。

丁の角を使うことを教えられた。

かまどに火をたき、鍋をかけイモと手切りした煮干しを入れた。イモの煮え具合は、鍋の蓋の裏にイモの一片を取り、杓子でそれがやつと切れる程度とした。そこで鍋をかまどからはずし、最後のワカメと味噌入れは農作業から帰る母を待つた。その母親から、「ありがとう、これだけやつてもらうと、うんと助かるんだ」とほめられた。

●あおた・しげお 1956年生まれ。福島県相馬市出身。2016年5月から仙台建設業協会の専務理事を務める