

歴史民俗資料館だより

火鉢

ばち

火鉢は、灰を入れて、炭火をおこし、手をあぶつたり湯を沸かしたりする暖房器具です。同時に座敷の調度、装飾としての役割をもつものもあり、土製のほかに木製・金属製・陶磁器製などがあります。

火鉢は、灰を入れて、炭火をおこし、手をあぶつたり湯を沸かしたりする暖房器具です。同時に座敷の調度、装飾としての役割をもつものでもあり、土製のほかに木製・金属製・陶磁器製などがあります。木製には角型の角火鉢や丸木を削り貰いた丸火鉢、金属製には鉄火鉢があり、ほかに銅製・青銅製などもあります。冬季には欠かせないものは、商家や上層階級では、角型木製の火鉢や丸木を削り貰いました。

た火鉢（火桶）などが使われていましたが、庶民の間では、格式ばった客があつたときに手焙（てあわせ）などを使われました。

庶民の間に火鉢が普及したのは、江戸時代に陶芸技術が向上してからのことです。明治時代には鉄火鉢が出回り、燐火（赤く熱した炭火）や消炭（薪や炭の火を中途で消してできた軟らかい炭）を入れて暖まりました。

明治の中頃以降、炭焼きの技術が普及してから、炭が容易に入手できるようになると、木炭を使えるようになります。火用が一段と多くなりました。

鉢に五徳を立てて、薬缶をかけ湯茶を沸かしたり、金網や鉄灸（細い鉄条を格子のようにつくったもの）を置いて餅やかき餅、目刺しなどを焼いたりしました。

昭和三十七年ごろから、石油・ガス・電気などを燃料とするストーブが普及はじめましたが、火鉢の方が燃費として安価な為、家庭には必ず火鉢があり、暖房器具として永く使われました。

資料館では、民俗資料として陶磁器製の火鉢・木製の長火鉢を展示しています。



夏休み企画

竹工芸 ～竹にみる昆虫たち～

【会期】

7月5日(火)～8月28日(日)

【開館時間】

午前9時～午後5時

【休館日】

月曜日、祝日の場合はその翌日

【入館料】 無料



ごみ減量化コーナー



◇エコクッキングを始めましょう

エコクッキングとは、普段、ゴミとして捨てている材料の部分など、ほとんど使い切り、ゴミを出さない工夫をした調理方法です。

ちょっとしたアイデアで、材料を無駄なく使えるメニューを考えれば、ごみ減量につながります。

たとえば……根菜類や大根の皮などは捨てる部分には栄養もたっぷりです。
きんびらにしてまるごと食べましょう。



1人一日100グラムごみ減量運動実施中

たった100グラムの減量でも、全町民で取り組めば、家庭から出るごみを、年間810トン・約2割減らすことができます。