

47. へっつい・むすびわら

ガスのない時代、ヘッツイ（かまど）は人々の生活の中に大きな位置を占めた。山を持てない平地の農村では、燃料の確保は大きな課題だった。

ヘッツイさん

A は一津屋の〇家のヘッツイ。焚く人を取り巻くように扇型に湾曲して5口。扇型に湾曲したのをオウギベッツイ（一津屋）といった。ヘッツイサン（千里丘東、一津屋）という親しみのこもった呼称も聞かれた。イロリは知らない（三島）。

かま（釜）

B は釜でアルミ製。つばの径42cmで口径31cm。高さ26cm。蓋の高さ9.5cm。

なべ

C はなべ（鍋）で、Aのヘッツイに伏せられていたもの。釜の形はカマメシなどでイメージできるが、鍋の形は若い世代には馴染みがうすくなってきた。

ヘッツイの使い方

3口で、右から トガマ（斗釜）湯を沸かすだけ。餅つきのセイロをのせる。薪を買って焚いた。3升入りの釜。ご飯を2升ほど炊いた。鉄鍋、おかず用（一津屋）。

3口で、右から 5升鍋、牛の麦を炊く。お釜。ご飯を炊いた。1升鍋、おかず、おつゆ（お汁）用。その手前にカンテキ（七輪）を1個置いていた（鶴野）。

5口で、左から 大鍋、5升なべ。ヤトイド（雇人）が多い時、ご飯を炊く。3～4升の鍋。家族5人の普段のご飯を2升ぐらい炊いた。2升鍋。おかずを炊く。1升鍋。チャガマ（茶釜）。小さい釜でお茶をわかす（三島）。

ムスビワラ

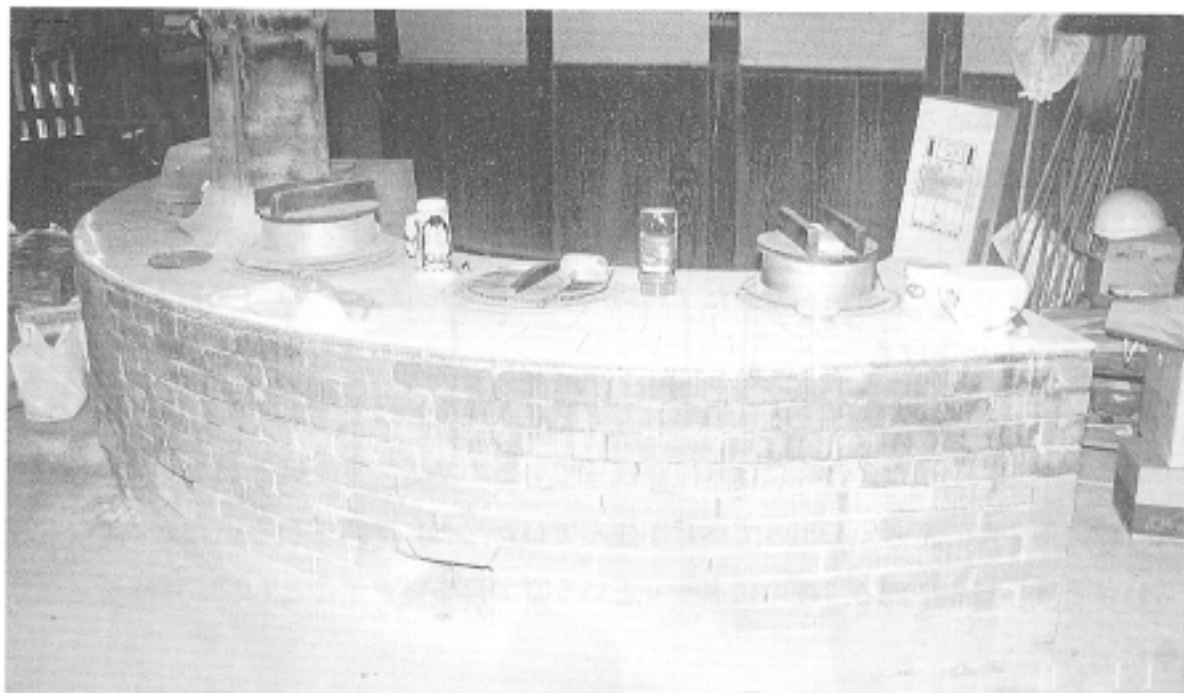
燃料のわらは半分まるくしてムスビワラにする。ひとつかみをポンとヘッツイサンに放り込む。わらでご飯も炊き、おかずも炊き、風呂も焚いたもんです（一津屋）。飯炊きはワラシブ、風呂焚きは小枝で火をつけて割木を焚いた（三島）。ヘギの先に硫黄のついたモエギというものがあつた（一津屋）。冬は靄がらが、よく火がもっていい（三島）。

江戸時代の農家のかまど

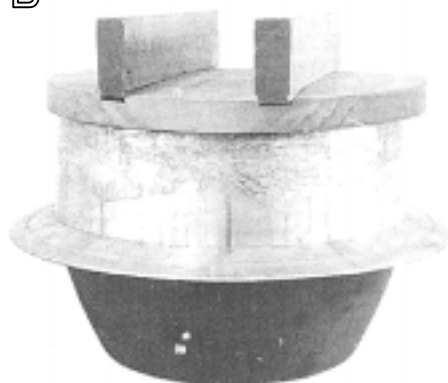
D は『農具便利論』の江戸時代の「畿内（かみがた）農家の竈（かまど）」。

台所はまだ板間にムシロ敷きだが、土間のかまどは扇型の堂々たる6口。かまどから贅沢になっていく機能重視の精神がうかがわれる。伝説の仁徳天皇より千数百年、“民のかまど”はようやく豊かになってきた。我々のひと昔前にそのままつながる生活である。

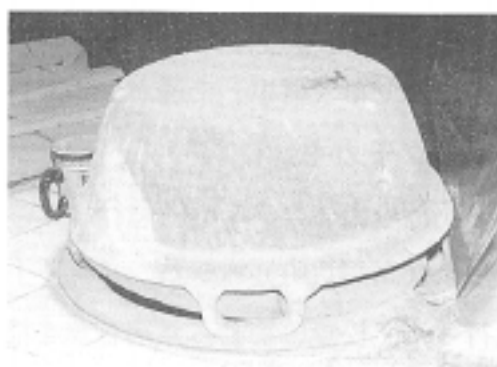
A



B



C



D

