

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



「桶屋」 (昭和38年11月8日撮影)

「桶屋」

年に一度、桶屋が家々を回り、桶やたるを修理しました。桶は一年も使うとタガがゆるみ、使い勝手が悪くなりました。桶には、釣瓶や米を水につけておく「半ぎり」、漬物桶、ハンゾ(洗面用)、肥桶など、用途もさまざまなのが、普段の暮らしの中で使われていました。

桶屋は、タガにするために割った竹を丸くまと

めたものと桶屋道具を天秤棒に担いで家々を回りました。桶屋が来る前日には、桶をきれいに洗っておき、桶屋は家の門先の作業場で一日かけて修理しました。

伊深にくる桶屋は、関から来ていました。正眼寺おかかえの桶屋で、いつも寺の桶を直したあと、伊深や加治田を回り、桶を修理しました。

かつては下駄を直す職人や鍋や釜を修理するイカケ屋という職人がいました。生活に使う日用品は、修理しては使うことが当たり前でした。



「肥桶を荷う」 (昭和41年3月15日撮影)

サツマ芋のようかん

食改さんのおすすめレシピ

File.007

サツマ芋のおいしい季節になりました。サツマ芋は、血圧の調節を行うカリウムやお腹の調子を整える働きのある食物繊維が多く含まれています。秋の味覚を使ったおやつはいかがでしょう。

材料
(12×17cmの容器1個分)

サツマ芋……………1本(約200g)
牛乳……………2カップ(400cc)
粉寒天……………6g
砂糖……………大さじ6
塩……………少々

エネルギー／829Kcal

塩分／0.1g

※エネルギー、塩分は1個分の合計

- ①サツマ芋を、皮付きのまま蒸す。
- ②サツマ芋に竹串が刺さるくらいの軟らかさになったら、皮をむいてつぶす。
- ③鍋に牛乳と粉寒天を入れて火に掛け、混ぜながら煮溶かす。
- ④粉寒天が溶けたら、砂糖、塩、②を加えて練りまぜる。
- ⑤水でぬらした容器に入れ、冷やし固める。
- ⑥⑤が固まったら、食べやすく切り分ける。

