

炊飯に使われていた道具たち

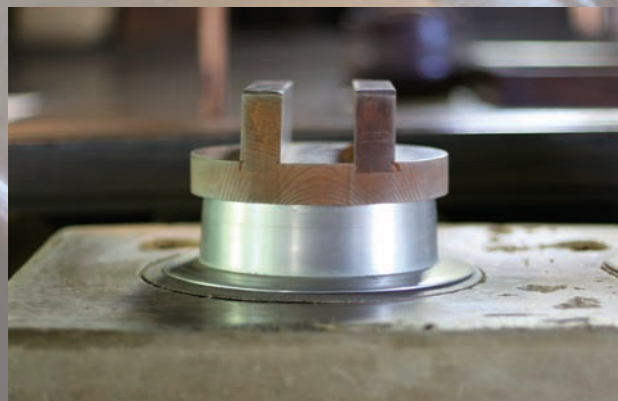
かまど

穀物や食料品を加熱調理するときに使われていた調理設備。土や石、れんがなどで作られた下の囲いの中で火をたき、上部に釜や鍋をかける。今で言うところの「ガスコンロ」のような役割を担っていた。



釜

おもに金属製で、炊飯や湯沸かし、煮炊きのために使われていた道具。ふたで密閉し、水や米を加熱することができる。おいしいおこげは、かまど炊きご飯の醍醐味ともいえる。炊飯器の前身的存在。



おひつ (飯櫃)

釜で炊きあがった米を移し入れておいしく保存しておくための道具。調湿性に優れ、冷めてもしっとりとしたご飯を食べられる。炊き立てのご飯が朝しか食べられなかった時代における守護神的存在だった。



NW-VE10 ブラック

価格：28,380円(税込み)

(象印マホービン公式オンラインストア)

洗米してボタンを押すだけで、おいしい炊き立てご飯が食べられる。今こそ炊飯器は、私たちの生活になくてはならない家電のひとつとなっている。しかし、1950年代に電気炊飯器が登場するまでは、「かまど」でご飯を炊くのが主流だった。かまど、釜、おひつ、これらの道具は炊飯器という文明の利器の誕生で、過去の遺物になってしまった。だからこそ炊飯器の進化をとおして、先人たちが生かしてきた「ご飯」の世界をのぞいてみたい。より健やかに生きていくために役立つ、隠された知恵が見つかるかもしれない。

先人の知恵が

つなぐ米食

ご飯のむかしといま

水海道風土博物館として一般公開されている坂野家住宅は、1ヘクタールに及ぶ広大な屋敷。豪農の家として色濃く歴史を残している。1968年(昭和43年)に国の重要文化財の指定を受け、映画、ドラマのロケ地として使われることも多い。

水海道風土博物館・坂野家住宅

所在地：〒300-2521 茨城県常総市大生郷町2037

電話：0297-24-2131

営業時間：4月～10月 9:00～17:00 (閉館18:00)

11月～3月 9:00～16:00 (閉館17:00)

定休日：月曜日(祭日の場合、翌日)、年末年始

料金：一般300円

小・中・高校生100円

児童・生徒50円

65歳以上無料

電車・バス：関東鉄道常総線「水海道駅」よりタクシーで約15分

車：常磐自動車道「谷和原IC」より約20分

首都圏中央道連絡自動車道「常総IC」より15分

駐車場：あり(無料)

好みに合わせて選び放題！～炊飯器紹介～

NW-JZ10 ブラック

価格：76,780円（税込み）
（象印マホービン公式オンラインストア）

米に寄り添い、家庭に寄り添う『わが家炊き』機能。粘りをはじめとして、もちもちからしゃっきりまで食感は81通り。ご飯の甘みは変わらず引き出しながら、好みの食感へと微調整が可能。優れた炊き分け機能を求める人はこれ！

NW-MA07 ブラック

価格：66,000円（税込み）
（象印マホービン公式オンラインストア）

場所を取らずに置けるサイズに反して、炊ける容量は4合。発熱効率が高い鉄でコーティングされた厚釜が炊きムラを抑え、米一粒の甘みも逃がさない。さらに手入れの簡単さで、暮らしの負担を減らしてくれる。

NW-YA10 ブラック

価格：47,080円（税込み）
（象印マホービン公式オンラインストア）

ふっくらとした炊きあがり、食感を求める人におすすめ。大火力で激しい対流を起こし、米がやわらかい状態のまま炊きあげることによって芯までふっくらとしたご飯に。レンジで温め直しても変わらぬ食感で、二度おいしい炊飯器。

81通りの食感

わが家で楽しむ

置き場所に悩まぬ

コンパクトな

ふっくら

ご飯好きの味方



圧力IH 5.5合



圧力IH 4合



圧力IH 5.5合



炊飯器のイロイロ

製品化まで約2年。
満を持して登場した炊飯器。

炎舞炊き NW-FB10 濃墨 (BZ)

価格：148,500円（税込み）
（象印マホービン公式オンラインストア）



炎舞炊き 圧力IH 5.5合

炎舞炊きは、かまど炊きの炎に着想を得て開発された炊飯器。風にゆらぐ炎が強弱をつけながら内釜を加熱することで、米が一粒一粒舞いあがる。かまど炊きで起こる対流を完全再現したことで縦横無尽に米が舞い、かまどで炊くご飯と遜色ない炊きあがりを実現。象印マホービン開発チームが、「おいしいご飯のために」と歩み続けた努力の賜物といえる商品。



価格：32,800円（税込み）（アイリスオーヤマ公式通販サイトアイリスプラザ）

分離式量り炊き IH ジャー炊飯器 KRC-IM30-R

炊飯器のこれまでの常識を覆した「分離式量り炊き IH ジャー炊飯器」。大きな特長のひとつは、粒の大きさ、重み、成分が異なる銘柄に適した水量を調整してくれるという量り炊き機能。炊き分けられる銘柄は50種類にも及び、指示に従うだけで米の個性を殺さない最適解へと導いてくれる頼もしさは達人のよう。



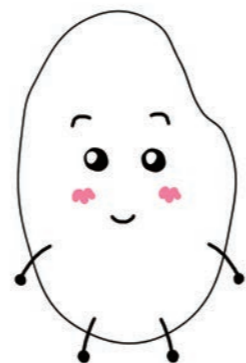
価格：12,580円（税込み）（アイリスオーヤマ公式通販サイトアイリスプラザ）

IH ジャー炊飯器 3合 RC-IL30-B

「IH ジャー炊飯器 3合 RC-IL30-B」は抜きん出た実用性を備えている。好みに合わせた硬さや食感、炊き分けができるのはもちろんだが、炊飯だけでは終わらない。驚くべきは、パンやケーキ作りに加えて、低温調理機能でローストビーフまでの幅広い料理が調理可能。天が二物を与えた楽しい炊飯器で、食生活も明るくなること間違いなし。

贅沢な病？

～江戸わずらい～



白米食が広がり始めた江戸時代、都市部で「脚氣」と呼ばれる病気が流行した。症状は、足元がおぼつかなくなったり、寝込んだり、体調が悪くなったり。この病にかかっていたのは、地方から参勤した大名や武士がほとんど！このことから「江戸わずらい」とも呼ばれているよ。

この病気の原因は栄養不足。一汁一菜が基本の食生活だったからこそ、贅沢にも大量の白米を少量のおかずで食べていた身分の高い将軍や、大名らは、ビタミンB1不足に陥ってしまったんだ。白米に含まれているのは、糖分とタンパク質だけだからね。

白米を食べられるほど余裕のなかつた農村部では、白米に玄米を混ぜて量を増やして食べていたから、かえって偏りなく栄養を摂ることができていたんだよ。

毎日満足に白米を食べられることはとてもありがたくて幸せなことだけれど、ご飯を食べるときは栄養に偏りがないように気をつけよう！



木の温かみを感じられる座敷。



趣ある内装。



おもちワッフルはちみつ醤油がけ 450円(税込み)。

町を思う気持ちが 彩る歴史

朽ちていく古い建物が、光を浴びて空気をくれるだけで人が来てくれる場所になる。その感慨深さを語るのには、店主の工藤祐治さん(55)。

地図が好きで町おこしの仕事に尽力してきた彼は、町がおもしろくなっていくことに興味関心があった。

ホコリだらけだった古民家をカフェとしてよみがえらせるため、「お掃除会」というイベントをおこなったこともあったという。梁や柱はすっかり息を吹き返し、築87年の貫禄ある落ち着いた店内は、古き良き建物を見捨てなかつた工藤さんの想いが具現化されたようだ。オレンジ色の照明が、訪れた人を優しく包み込み、見守っている。

「お客さんと話す時間がいちばん楽しい」と笑う彼だが、昔は恋愛に思いを馳せる少年だった。男子校出身という境遇もあり、恋に夢想した青春の日々は巡り巡って、今では誰かの青春を彩る古民家カフェへと形を変えた。

純粹に居心地の良い空間というのは、年齢の垣根を取り払う。恋心、家族愛、友情、どれを抱いていようと、それぞれの人間に寄り添ってくれる。

こうしたところにも、古民家カフェの需要の多さを垣間見ることが出来る。



改装中の様子。

古民家カフェとは

建築から50年以上が経過した伝統の残る日本家屋を改装によってよみがえらせ、店舗として運営しているカフェのこと。昔ながらの、どこか懐かしい雰囲気を感じられる風流なカフェへと姿を変えることで、いつか取り壊されるはずだった古い建物にもう一度日の光を当ててあげられる。古いものには古いものなりの良さがあるのだ。

古民家カフェ

情緒あふれる

思い出は残り続ける

店舗情報

城藤茶店(しろふじのちゃみせ)
住所：〒300-0043 茨城県土浦市中央2丁目15-8
電話：029-895-0283
営業時間：8:00～18:00
定休日：水曜日
アクセス：土浦駅から約1km 駐車場1台

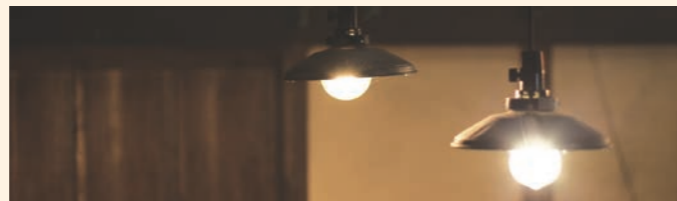
古きこそ強み

開業から10年。茨城県土浦市、亀城公園の前に位置するのは、紫色ののれんに「城藤茶店」と店名を大きく入れた古民家カフェ。知る人ぞ知る隠れ家のように穏やかにたたずんでいる。

引き戸のカラカラとした音は心地よく響き、足を踏み入れれば店内を見渡すことができる。ドシリと置かれた大きな本棚は温かい古民家の面影に生活感を感じさせてくれる。



穏やかな雰囲気の内装。



落ちついた時間を彩る照明。



青のクリームソーダ 450円(税込み)。
緑のクリームソーダ 450円(税込み)。



倉持さんの祖父の形見である古時計。

こだわりが詰まった
優しい時間

20歳から飲食の道に進み、イタリアで2年間、その後、柏のイタリアンレストランで4年間と修業を積みながら、いつかは自分のお店を持ちたいと強く思っていた倉持さん。その思いが実って6年前にオープンした「コハレキッチン」は、平日でさえ満席になるほどの人気ぶり。

古民家カフェを経営する際のこだわりは、おばあちゃんの家に来たような感覚になつてもらふこと。「利益よりも、来てくれたからには時間を気にせず長居して、また来たいと思つてもらえれば良い」。

そう話す倉持さんは、「食」だけでなく「住」にも興味があり、構造変更から壁の塗り替えまで、設備以外の改装はすべて自らおこなつたそう。仕事終わり、休日、空いた時間を少しずつ利用してポロポロだった建物を再生させるのには1年を費やした。こだわりの詰まった店内は木の温かみが最大限活かされ、ずっとその場にいたいと思わせてくれる。

今でも長期休みに手が空けば改装を続けている「コハレキッチン」は、倉持さんのインテリアを楽しむ気持ち、料理への愛情があつてこそ人々を魅了する場となっているのだ。



ふる
故きを温ねて
たず
新しきを知る

店舗情報

コハレキッチン
所在地：〒277-0825 千葉県柏市布施 1486
電話：04-7190-5736
営業時間：火曜日～土曜日 11:00～16:00
定休日：日曜日、月曜日
アクセス：JR 柏駅西口 4番東武バス乗り場から
三井団地行き・布施弁天行き(約30分)
寺山坂上下車 徒歩1分

「KOHARE KITCHEN」。黄色い看板が目を惹く木製の引き戸を開けると、迎え入れてくれたのは広い玄関。飾られた大きな古時計は、店主の倉持貴さん(39)が大切にしている祖父の形見だという。

明るく光の入る店内にはゆつたりとした時間が流れ、つま先で踏みしめる畳の感触が楽しい。倉持さんのこだわりは食にとどまらないことを、インテリアから感じる事ができる。

身近にある 食品サンプルの 変化が面白い

食品サンプルは、飲食店に並べられている料理の模型。さまざまなものへと進化した食品サンプルの知られざる魅力について中井敬さんに聞きます！



元祖食品サンプル屋(店舗)
 合羽橋店 〒111-0035 東京都台東区西浅草 3-7-6
 TEL: 0120-17-1839 (フリーダイヤル)
 定休日: なし 営業時間: 10時~17時30分
 東京スカイツリータウンソラマチ店 〒131-0045 東京都墨田区押上 1-1-2
 東京スカイツリータウン内商業施設「東京ソラマチ」イーストヤード4階10番地
 TEL: 03-5809-7089 定休日: なし 営業時間: 10時~21時
 元祖食品サンプル屋 URL: <https://www.ganso-sample.com/>



食品サンプルによる**表現**の進化について！



アート系の模型が

主流となっただけの食品サンプル

中井 時代が求めるものを作っているのだと思います。動きのある食品サンプルは必ず適正な分量で作るといふより、その表現を優先しているところがあります。

目をひく食品サンプルと、料理の内容を明確に伝えられる食品サンプルに分かれているので、すべてがアート系になることはおそろくないと思います。

料理の内容をわかりやすく伝えるという意味では、役割分担が必要ですね。



食品サンプルの魅力とは??

食品サンプルが人々を魅了する理由を教えてください。

中井 原寸大・立体物で、飲食店の料理がわかるものは食品サンプル以外にありません。本物の料理は傷んだりするじゃないですか。食品サンプルは料理のいちばんおいしそうな状態を保てるという点、ほかにはない魅力というか、興味をそそるのではないのでしょうか。

もう一つは、食品サンプルが日本発祥の文化で、欧米にはあまりないことですね。物珍しくおもしろい存在なのだと思います。



最近、アート系の食品サンプルが増えたと感じます。ただ見るものから、動きのあるものへ、変化していったのでしょうか?

中井 かつてより、動きのあるサンプルが店頭が増えてきたと思います。一つはやはり、目をひかなければいけないので、新たな表現が盛んにおこなわれるようになってきています。お客さんもそういうものを求めていますね。「目をひくようなサンプルはないのか?」という要望もあります。

そうした表現ができるようになったのは、当社で毎年1回おこなっている製作コンクールで、いろいろな表現方法に挑戦していくなかで、ノウハウが積み上がった部分があります。

身に付けても

飾っても可愛い

食品サンプルを紹介



餃子のストラップ



お寿司の時計



みかんのストラップ

食品サンプルが迫ってくる

変化したら実感したことはありませんか?

中井 技術者は「根本的なところは変わっていない」と言います。ただ、新しい分野に使われはじめていることは大きな変化だと思っています。表現方法の細かい差とかはありますが、製造技術自体は1980年代以降からは変わっていません。

1970年代から80年代にかけて蠟で作られていたのが、合成樹脂に変わったこと、いちばんの革命でした。合成樹脂に変わってから、そんなに目覚ましい技術的な転換はありません。内部的に何かが変わったのではなく活用のされ方が変わってきているというのと、変えていかなければならないというのがありますね。

