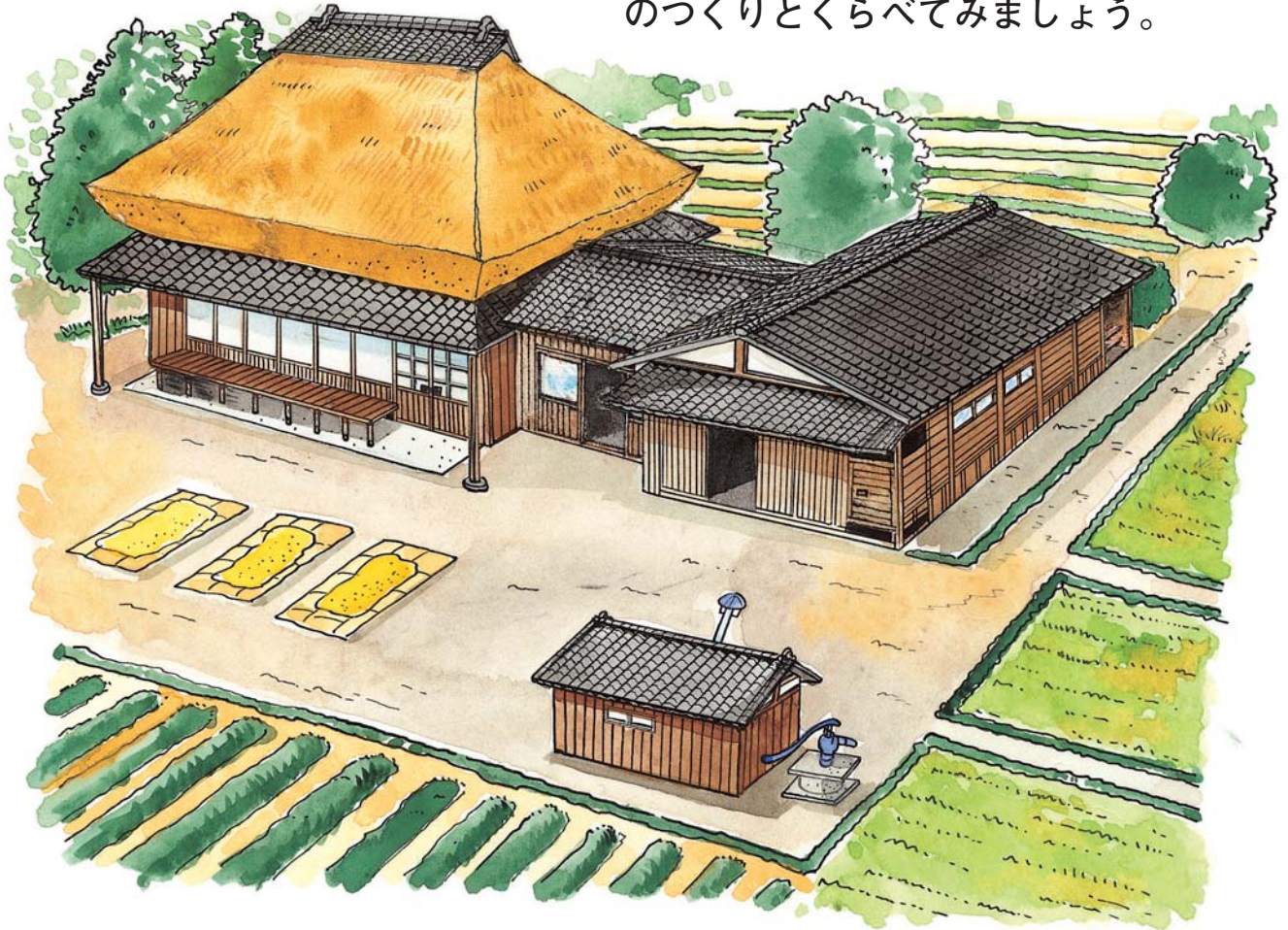


5 のう か 農家のくらしの か うつり変わり

(1) 昔の農家の家のようにす

家のまわりや中のようにすを今の家の
のつくりとくらべてみましょう。



(47ページの図とくらべてみよう)

ひいおじいさんの話

昔は、わたしの家には、60アール (6反) あまりの田と少しの畑
があり、田や畑の仕事を主にしていました。家のつくりは、次の
ようになっていました。

な や 田や畑で仕事をするときに使ういろいろな道具がおいてあって、
「つりや」とつながっていました。雨の日は、ここでなわを作ったり
むしろをあんだりしていました。

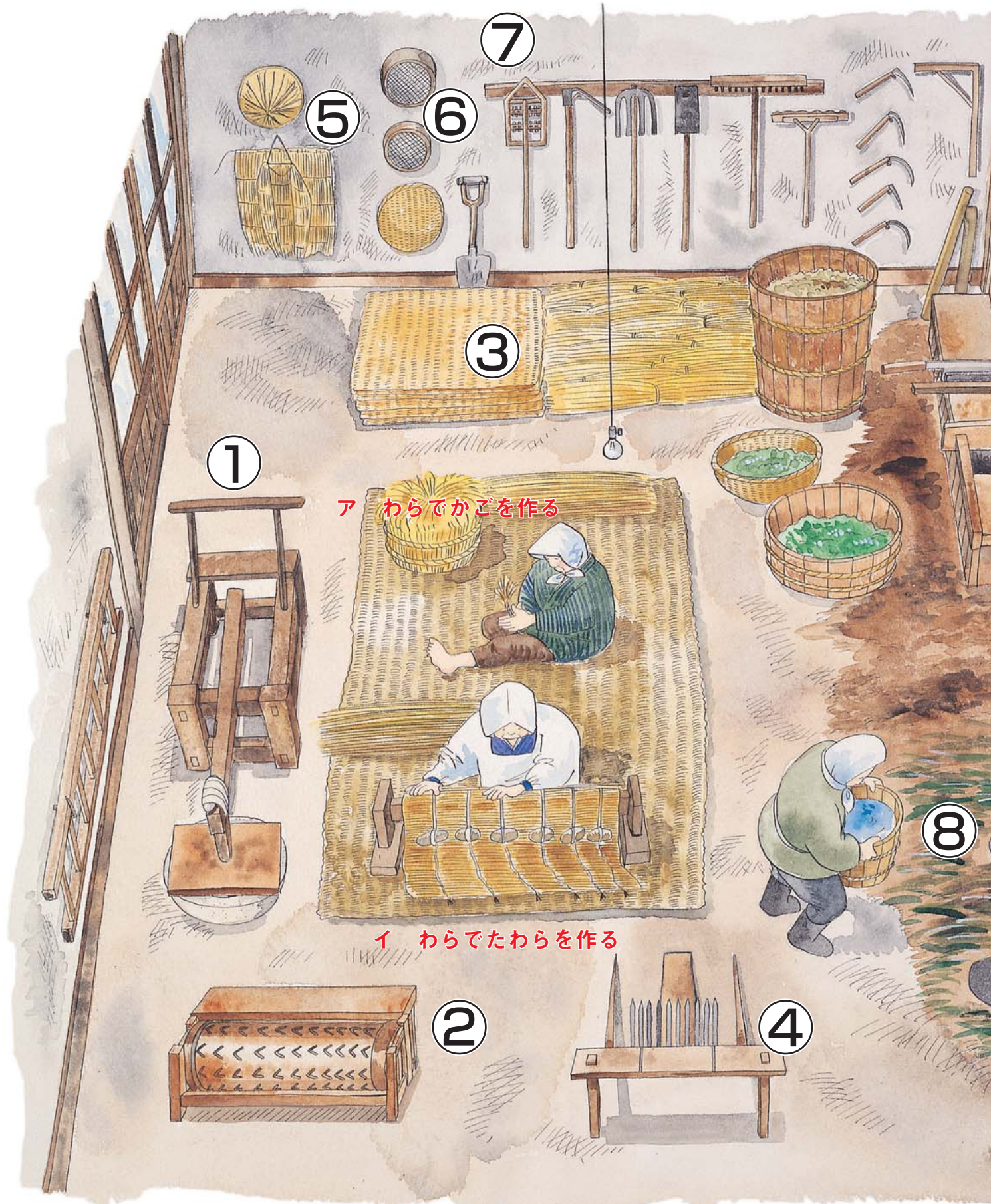
牛小屋 田をたがやしたり、たいひとよばれるひりょうを作ったりするた
めに、どこの家も牛や馬をかっていました。

おもや 家族が住んでいるところで、台所のほか、居間やお客さんをもてな
す「上の間」などがありました。

か ど もみやとれた豆をほしたり、もみすり作業をしたりするだいな場
所でした。すみには「ふる場」があり、子どもが、まきをたいてふる
をわかしていました。

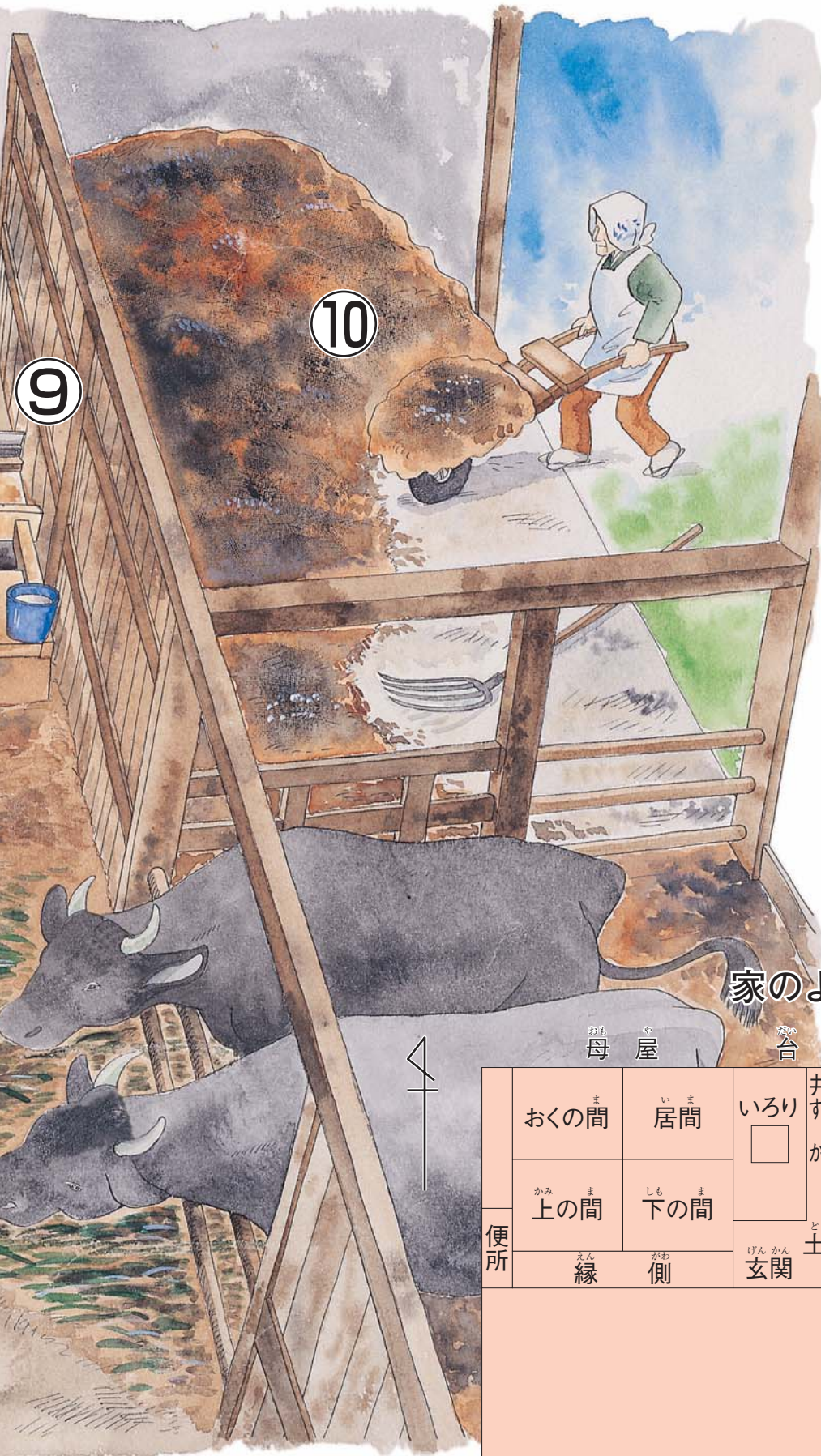


なや
納屋のようす

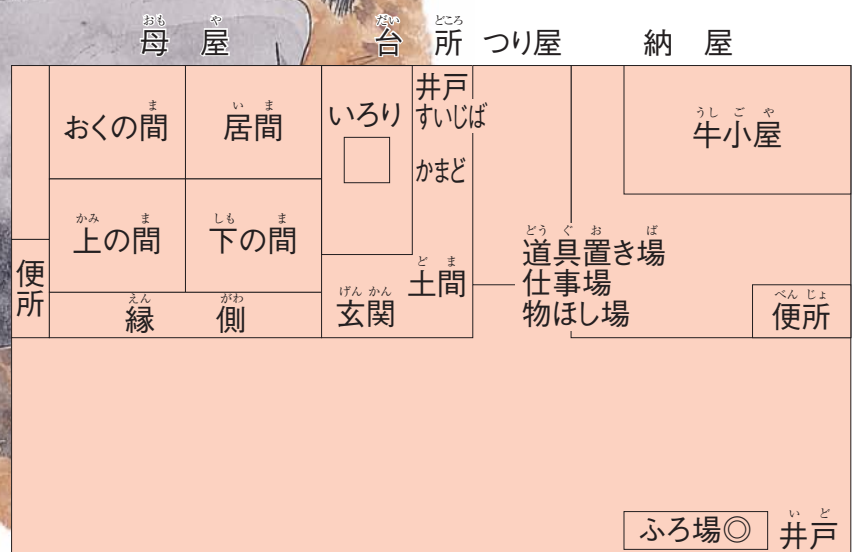


ばんごう
番号と名前

- ① だいがら (足でふみこみながらおもちなどをつく)
- ② 足ふみ脱穀機 (足でふみこみながらもみを落とす)
- ③ むしろ (もみ・豆をほしたり仕事をしたりするときのしき物)
- ④ 千歯こぎ (もみのついたわらたばを手でたぐり、もみだけをとる)
- ⑤ みの (雨の中で仕事をするときのかっぱ)
- ⑥ とうし (目の小さいあみで悪いお米をより分ける)
- ⑦ じょそうぎ (手でおしながら田植えが終わった後の田の草を取る)
- ⑧ かいばおけ (牛や馬のえさをあたえるときのおけ)
- ⑨ おし切り (牛や馬のえさであるわらや草を小さく切る)
- ⑩ たいひ (牛や馬のふんがわらといっしょに発酵したよいひりょう)



家のようす



(2) 田や畑の仕事に使っていた^{どうぐ}道具

今、使っているものくらべてみましょう。

ひいおじいさんのころ



なわしろにもみをまく。



すきで田をたがやす。



まぐわで土をたいらにする。



田植えをする。

なえづくり

田おこし

しろかき

田植え

今



なえばこにもみをまく。



トラクターで田をたがやす。



トラクターで土をたいらにする。



機械^{きかい}で田植えをする。



じょ草機で草をとる。

草とり



じょ草ざいをまく。



かまで稲をかりとる。

いね
稲かり

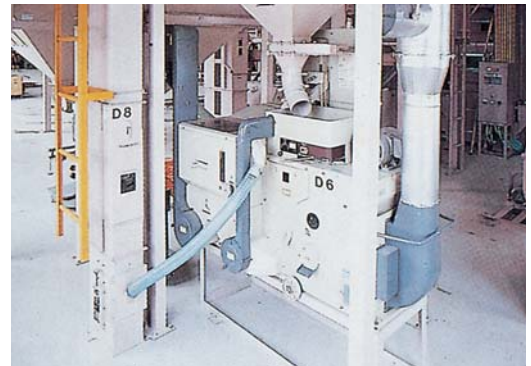


コンバインで稲をかりとる。



もみすりきでげんまい玄米にする。

もみすり



ライスセンターで玄米にする。

ひいおじいさんの話



米は、その字のとおり人間の手が八十八かかると言われるほどの手のかかる作物です。昔の農家は機械が少なく、ほとんど米づくりの仕事に時間をとられていました。

とくに、近所の人たちと力を合わせてのつゆどきの田植えはつらいものでした。こしをまげたり、のぼしたりしながらの田植えが何日もつきました。また、夏の暑い中で草を取ることも苦しい仕事でした。しかし、台風たいふうの季節がぶじすぎて、稲がみのるころになると、どのくらいの米がとれるかが楽しみでした。とにかく、毎日暗くなるまで田や畑で仕事をしていました。

(3) 昔^{むかし}の農家^{のうか}の台所^{だいどころ}のようす

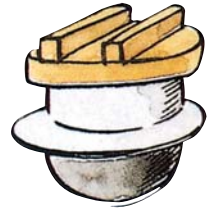
昔の農家のくらしを知る手がかりに台所があります。
みなさんの家の台所とくらべてみましょう。



おもな台所道具^{どうぐ}



ひしゃく



はがま



なべ



おひつ



火けしつぼ



しちりん



ひいおじいさんの話



台所がわたしの子どものころとくらべてすっかり変わり、とても便利になりましたね。わたしが子どものころは、ポンプで水をくんで米をとぎ、まきを使って「かまど」でごはんをたきました。どの家からも、ごはんをたくけむりが出ていました。「かまど」は2つたき口があって、ごはんをたくところとおかずを作るところに分かれ、まん中におゆをわかす鉄びんがおいてありました。また、かまどにのこった火は「火けしつぼ」に入れて炭すすにしておき、「しちりん」で魚をやいたり、お茶をわかしたりするときに使いました。ごはんは「おひつ」に入れておくと温かいうちに食べることができました。

冬は、「火ばち」でおもちをやいてきなこもちを作ったり、かきもちをやいたりしながら食べる楽しみがありました。

60年前ごろから、ガスや電気を使った料理の道具も使われはじめ、水道もついて、食事を作る時間がうんと短みじかくなりました。いろいろな食事の材料ざいりょうもスーパーなどで手がるに買うこともできるようになり、これまでの食事にくらべるとこんだてがゆたかになってきました。