

こめ
米 び つ

岡崎むかし館蔵



岡崎むかし館蔵

米びつはご飯を炊くために、精米したお米を一時的に保管しておく容器のことをいいます。時代や地域によって、甕や樽、桶なども利用されており、昭和30年代頃は、主に木製やブリキ製の米びつがよく使われていました。木製の米びつは風通しはいいのですが、ネズミがかじるのが難点。ブリキ製容器は通気性では木製に劣りますが、きっちりと蓋ができ、ネズミも入りません。お米以外にも様々な食品保存容器として使われ、円筒形や長方形などの形態があり、一般家庭でよく見られた道具です。

お米の保存には、風通しがよく、涼しくて暗い場所が良いとされています。米びつは主に台所に置かれていましたが、現代のくらしでは、住居の作りも変わり、米びつを置いておく環境も変化しているといえます。皆さんの家では、どのようにお米を保管していますか。中の量が見えて、蓋を開閉しなくてもよい計量機能付きの米びつ。虫がつかないように密閉性の高いプラスチック製容器など、各家庭で工夫していると思います。また現在では、パン食も増え、家族も以前に比べ少人数となり、お米の消費量も減少しています。台所から米びつが消えつつあるのも、食生活の変化が大きいのかかもしれません。このように、くらしの道具を見ることは、社会環境の変化を見つめ、より良い将来を考える機会になると思います。

<参考文献> 『日本大百科全書』小学館,1986年

『新装版 昭和のくらし博物館』小泉和子,河出書房新社,2011年