

イズミ



岡崎むかし館蔵

わら(藁)をひも状にしっかり束ね、ぐるぐると渦巻き状に巻いて底を作り、円筒状に積み上げて作られたわら製のカゴで、被せ蓋かぶ ぶたが付きます。これは、かまどで炊いたご飯をお櫃ひつに移し替え、さらに、ご飯が冷めにくいように、お櫃ごとわらカゴの中に入れて保温するための道具で、イズミといいます。これと同形で、「エジコ」などと呼ばれる、幼い子どもを入れるための道具もあります。イズミにお櫃を入れる時は、新聞紙や毛布でくるむなどし、より温かさが持続するように工夫をして使いました。こうした道具は日本各地で使われ、「イズメ」「エズコ」「イレコ」「ワラコ」「コモ」など地域で呼称も異なります。軽くて加工しやすく、断熱性があり、通気性を持つわらの特性を生かした道具ですが、魔法瓶まほうびんの保温ジャー、電気釜による電子ジャーなどの道具が登場するとともに、イズミは使われなくなりました。

写真のイズミは1960年代頃のモノ。乾燥して表面のわら屑くずが散らかるのを防ぐため、ビニール素材で外面を覆っています。わらは捨てるでも自然に還り、肥料となりますが、化学物質で作られたビニールは燃やすと有害であり、自然に還らないため、処分するときは分別が必要です。