● 調理道具 ●

昔から知恵や工夫をこらした様々な調理道具が造られ使われていた。その中からいくつかの道具を以下で説明する。

■皮むき器

野菜等の皮をむくために用いられた。全長 39cm で、柄の部分がやや長い。刃の部分は鉄製で、使用方法は現代のピーラーと変わらない。

■木製おろし器

木製のすりおろし器。二又になっている木の、枝に、凹凸のある棒を固定している。

■すいのう

食品をすくって水を切ったり、だしをこしたりするための、卵形の網に長い柄の付いた道具。ゆでた麺類をすくって湯切りするのに用いることもある。

■あられ炒り器

あられを炒るための道具。籠のような形をしており、あられが飛び出さないよう工夫されている。

■枡（斗・升・合）

枡は一般に体積を測るための測量器具である。1 斗＝10 升＝100 合という関係になっている。現在でもこの単位は、米などの量を測るために用いられている。（写真奥が一斗枡、手前右が一升枡、手前左が一合枡）