

琉球大学学術リポジトリ

ふきんとお菜ばし

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-07-04 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 翁長, 君代, Onaga, Kimiyo メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/20932

ふきんとお菜ばしさい

琉球のどの家庭に行っても、毎日のお台所仕事になくはならないふきんとお菜ばしが備え付けてあります。

まず、ふきんについて考えてみますと、各家庭ではありあわせの布切れを寄せ集めてふきんを作り、それであわせている場合が多いようです。家の中を探せば、水を吸い取る布切れがいくらかでもあるので、ふきんを買おうなどは考えたこともないと言う主婦のかたも少なくありません。

ほんとうに、どんな布でも、ふきんにしようと思えばできるでしょう。けれども、ふきんは、1日に何10回となく使われ、直接に食器や食べ物にさわるものですから、絶対に不潔であってははいけません。

それほどたいせつなふきんに、わたしたちが意外に無関心なのはなぜでしょうか。ふきんを使う風習は、いまに始まったことではありません。ふきんは、大昔からずっと使われてきたもので、わたしたちの生活の中に完全に溶けこんでしまっているため、つい、そのたいせつさが忘れ去られることになったのだと思います。ここで、わたしたちの家庭のふきんについて、もう一度考えてみることにしましょう。

ふきんの大きさは用途によって決めます。

①小さいふきん——手ぬぐいの1/2大

もみり、寒天こし、さらしねぎなどに使います。

②大きいふきん——手ぬぐい大

食器ふき、なべふきなどに使います。

どんな生地がよいでしょうか。

①水にじょうぶなもの——木綿や麻

②水気をよく吸収するもの——どんなにじょうぶな生地でも、水気を吸い取る力の弱いものは、ふきんに向きません。

③柔らかい生地——かたくて、荒い生地は不適です。

わたしたちの身近にある理想的なふきん用生地は、タオル地でしょう。ただし、人浴用タオルとまちがわないように、色系で印をしておくとう安全です。

ふきんは何枚くらいあったらよいでしょうか。

①家族の人数や季節によって違います。

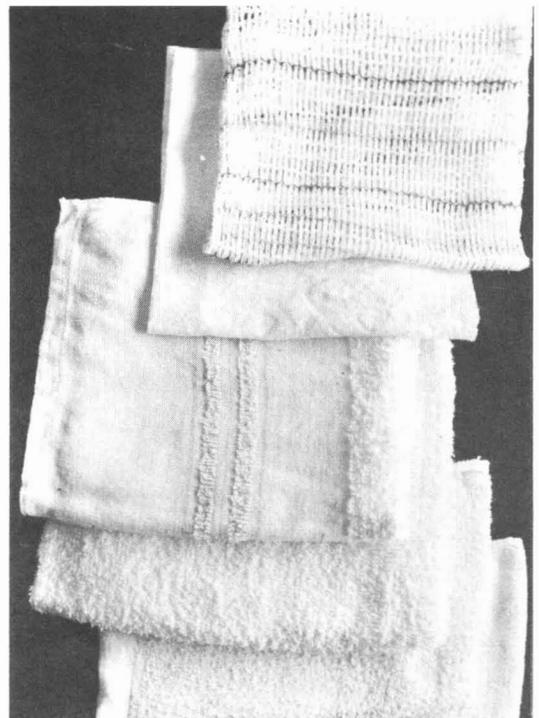
②雨期にはかわきがおそいので、少し多く用意したいものです。

いつも気持ちよく乾燥したふきんで食器をふけるようにするためには、大きいほうのふきんを10枚は持ちたいものです。

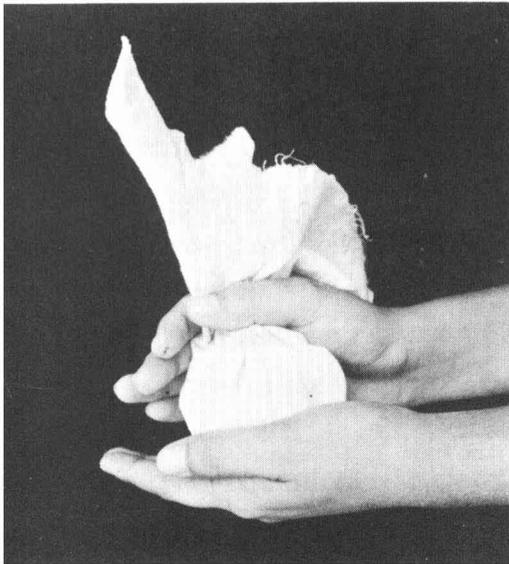
使ったふきんは、どうしたらよいでしょうか。

①使ったふきんは、必ずせっけん水で洗いましょう。熱湯を使えば殺菌できます。

②洗ったふきんは、必ず日に当ててかわかしましょう。殺菌の効果もあります。干すときは、ふきん全体に日



①大きいふきんは茶わんやさらをふくのに適しており



② もみのり、寒天こし、さらしねぎなどをするときには便利。
小さいふきんは、手ぬぐいを二つに切ったもので、

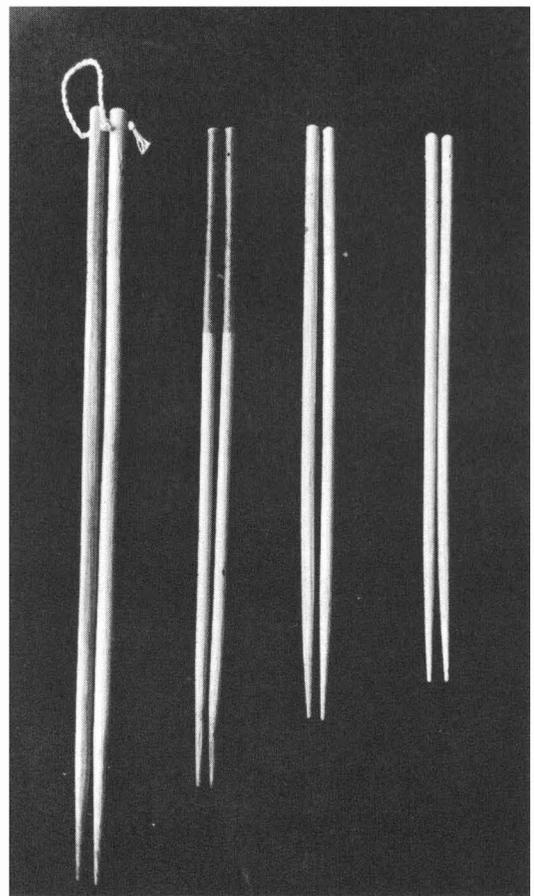
光が当たるように、よく広げて干しましょう。

今までの習慣では、台所に小さなふきんかけを作りそれにぬれたふきんをかけていた家庭が多かったと思いますが、この方法はあまり衛生的ではありません。一般の洗濯物と同じように日光に当てるようにいたしましょう。よくかわいたふきんを、たゝんで引き出しの中に入れておき、1枚ずつ出して使う気持ちは、ほんとうにいいものです。

お菜ばしも何百年もの昔から使われていますが、そのたいせつさがとかく忘れられがちです。お菜ばしは料理をするのになくはならない必需品であり、その良しあしは、料理のできあがりに関係を持っています。

どんなお菜ばしが必要でしょうか。

- ①揚げもの用、焼きもの用などには、長いお菜ばし。先の方が金属でできている天ぶら用のお菜ばしもありますが、普通の家庭では必要ありません。
- ②煮もの、あえものなどには、短いお菜ばしのほうが便利です。特に盛り付けのときには、短いもののほうが扱いやすく、ずっと便利です。



③ いちばん長いお菜ばしだけにひもをつけておく。
長いものは、切らさずそのままの状態で長く使えばいい。しつかりしたものにつけかえる。

売っているお菜ばしについているひもは必要でしょうか。

ひもは無用だと思います。ひもは役にたつよりも、じやまになる場合のほうが多いようです。

幾組くらいあればいいでしょうか。

あまりたくさんあると、かえって不便です。長いものと短いもの2組ずつで足ります。

お菜ばしの先のほうが黒く焦けたときは、どうしたらよいでしょうか。

先のほうを削って、紙やすりをかけると、たいへん使いやすくなります。摩滅したり、焦げたりして短くなりすぎたときは、新しいものと取り替えましょう。

使うときの注意

お菜ばしで魚のフライ、食肉、ケーキなどを扱うときは、使うまえに必ず少ししめらせて使うようにしましょう。食物がお菜ばしにくっつくのを防ぐことができます。
(翁長君代)