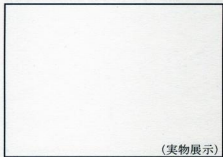


ひまわり
火鉢

灰の中に炭火を入れて使った暖房具です。首の円木の蓋は種子や薪などで仕込まれているだけだったので、人がいる場所など必要なところだけを部分別に暖める「部分暖房」でした。火鉢は暖房だけではなくお湯を沸かしたりすることもできるので大変便利でした。やがて、原料が炭火から炭油、豆炭、石油と変わり、今では「ストーブ」がその役目を果たしているようです。

今の蓋は厚い鉄で仕切られ熱が逃げにくいようになっているので部屋全体を暖めることができます。

I-2-2-a



(実物展示)

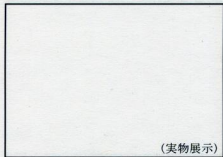


石油ストーブ
I-2-2-b

ひまわり
羽釜

カマドに焼けた穴から下に落ちないように網戸に筒（取口）のついた鍋のことです。昔から「はじめてちよろちよろ 中ばっぱ 新子迎いても蒸炊るな」と言われ、ご飯をおいしく炊くには火加減と蓋の扱いが大変重要だとされてきました。この取口の上には厚く丈夫な蓋がのっけていて、これが今の圧力鍋と同じ効果を生み出しています。今では電気でご飯を炊くようになりましたが、湯釜で炊いたご飯のほうがおいしいという人もいます。

I-2-3-a



(実物展示)



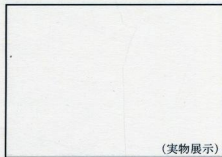
電子ジャー炊飯器
I-2-3-b

りゅうずい
龍吐水

龍吐水は本格的な一人用消防ポンプです。火消し（今の消防士）の道具として江戸時代には使われていたようですが、当時火が広がらないように建物を壊すのが火消しの主な仕事でした。明治時代になってようやく火災のための消防ポンプが作られるようになり、手で動かすとはいえず、それまでとは比べものにならない威力を発揮しました。

今では消防車がその役目を果たし、水だけではなく化学的な薬剤なども使われるようになりましたが、できるだけ早いうちに火を消すことが大事なほうも目も変わりありません。

I-2-4-a



(実物展示)



消防ポンプ
I-2-4-b



消防車
I-2-4-c