



季節のモノがたり 「かまどさん」

娘は現在14歳。
反抗期真っ只中である。

少し前までは、学校のことや友達のこと、好きな男の子のことだって、何でも無邪気に話してくれていたのに。

それが今ではどうだ。

学校から帰れば、自分の部屋にこもりきり。親の言葉には、無視か口答えだと決め込んでいるらしい。

今日はちょっとした秘策がある。

娘の好物の栗ご飯を「かまどさん」で炊いてみることにしたのだ。

「かまどさん」は伊賀焼の炊飯土鍋。
これがあれば、薪のかまどで炊いたようにふっくら美味しいご飯を手軽にいただくことができる。

この秋、とっておきの栗ご飯を、娘に食べさせてやりたい。そう思っていた矢先に出会ったのが「かまどさん」だった。

いつものように仏頂面で夕食を始めた娘。

だが、湯気が立ちのぼる栗ご飯を一口、二口、と運ぶうちに、みるみる表情が変わっていく。瞳に素直な色が宿っている。

娘は栗ご飯をペロリと平らげると、はにかんだような笑顔を浮かべて言った。

「美味しかった！おかわりしていい？」

モノから再び始まる絆の物語がある。

※これは、sumao店主がお客様から聞いた話を再構成したものです。(文:アストレア企画)



すまいの雑貨たち



かまどさん

火加減要らず、ふきこぼれ無しで、美味しく炊けます。そのままおひつ替わりにもなりますよ。sumaoのHPに色々書いてあるので是非ご覧ください。

2合炊き 7,500円+税

3合炊き 10,000円+税

わら鍋敷き

土鍋にはこれですね。ひっかけておいても絵になる昔からの道具。

大2,200円+税

小2,000円+税



3WAYボウル

野菜洗い、水切り、米とぎが、これひとつでできます。水を流しながら洗っても上から溢れないので、もやしやサラダミックスを洗うのにも便利。
2,950円+税



なべつかみ

帽子のように「かまどさん」の上いつもちょこんと乗っています。ミトンのように手を入れなくてもいいし、手で持つ部分だけさっと被せられるので、支度中にモタモタしません。洗濯もできますよ。
1,300円+税