

ほうろく（焙烙）って知っていますか？

■ほうろくは調理器具です

ほうろくとは素焼（すやき）の平たく浅い土鍋（どなべ）の一種です。食品を炒（い）ったり、むし焼きにしたり、孟蘭盆（うらぼん）に迎え火・送り火をたいたりするのに使います。

現在、一般にはほとんど使われていません。現代のフライパンと言えるでしょう。

ほうろくは豆やごまや茶葉や銀杏（ぎんなん）や小雑魚などを焙（あぶ）ったりしてもフライパンに比べて熱の伝わり方が柔らかいので大変美味です、あるいは薄切りの野菜や貝、魚などを焼いたり、焼塩を作ったり、お好み焼き風のを調理したり、食器として用いることもありました。

■大原焼とほうろく（コーラ）

里庄町里見大原では「ほうろく」（焙烙）を「コーラ」とも呼ばれていました。また、くどやほうろくや土釜、火消し壺などの厨房具（ちゅうぼうぐ）を総称して「ほうろく」とも呼んでいました。

ほうろくは江戸時代から昭和にかけて主要品目の1つでした。江戸時代のほうろく（砂鍋）は内耳鍋、あるいは土釜のようなものと考えられ、現在のような形は明治時代中期以降と推定されています。

ほうろくに限らず、大原焼は高い技術力と良質な材料（粘土）によって、「薄くて・軽くて・強い」という評価を得て、瀬戸内海沿岸各地に船で大量に輸送され、生産も盛んでした。明治、大正時代は里庄町の主要産業の1つでありました。

燃料が薪からガス・電気に変わるにつれて需要は少なくなっていきました。それでも、第二次大戦直後（70 年程前）は大原焼もどんどん売れていました。しかし、荒廃した日本が徐々に復興し、高度経済成長（昭和 30 年頃から）が始まると需要は激減し、窯元（かまもと）の数も減って、昭和 60 年頃に伝統的大原焼は終焉（しゅうえん）を迎えます。



内耳鍋（ないじなべ）

里見山中遺跡出土（17 世紀前半）
（里庄町歴史民俗資料館蔵）



ほうろく（焙烙）



手ほうろく（焙烙）

ごま炒り（別称）

（里庄町歴史民俗資料館蔵）

まき／たきぎ

木炭



フライパン

ガス・電気