



ざいりょう
材料

- 1, 粘土 : バケツ1杯
- 2, 赤土 : バケツ1杯強
- 3, 灰 : バケツ半分
- 4, わら : 両手でつかめる分くらい
(5cm の長さに切ったもの)
- 5, 水 : バケツ1/3~半分
- (6, 鉄の棒 : 2~3本)



① 粘土と灰をふるいにかけ、ゴミや砂を除きます

② ①と粘土、わらをよく混ぜます

③ 水を少しずつ加えます
一気に加えないように注意!



④ 杵を使って、ねばりが出るまでよくこねます

⑤ 粘土や灰の塊がないくらいによく混ぜたら、OK!

⑥ 少し縦に長い泥団子を作ります

⑦ 鍋を下に置き、その周りに泥団子をくっつけていき、15cmの高さまで泥で壁を作ります



⑧ 2本の竹をかまどの口と並行に並べ、煙の排出口を作ります。(最後に竹は取ります)



⑨ 壁の高さが30cm程になるよう、さらに泥をのせます



⑩ 壁を少し削り、泥で作った足を3つ壁に取り付けます



⑩ 鉄の棒を2〜3本横にのせ、の上
に泥団子をのせ、固定します



⑪ 完成! 日陰で1〜2週間乾燥させ、完全に乾いたら台所に移動させ、調理開始!
※もし、ひび割れしても大丈夫。ひび割れ部分に湿った粘土か灰を詰め込めば、そのまま使い続けられます。

カマドヨウコのメリット!

いぜん ひかく
以前のかまどと比較してみると...

◎薪の量が減ります
⇒ 森林破壊を防ぎます



◎調理時間が短縮されます
⇒ 他の仕事ができます



45min

→



30min

◎煙の量が減ります
⇒ 眼病予防になります
部屋、鍋が汚れにくくなります



Japan Overseas Cooperation Volunteers NAKAMISHI Yoko 中西葉子