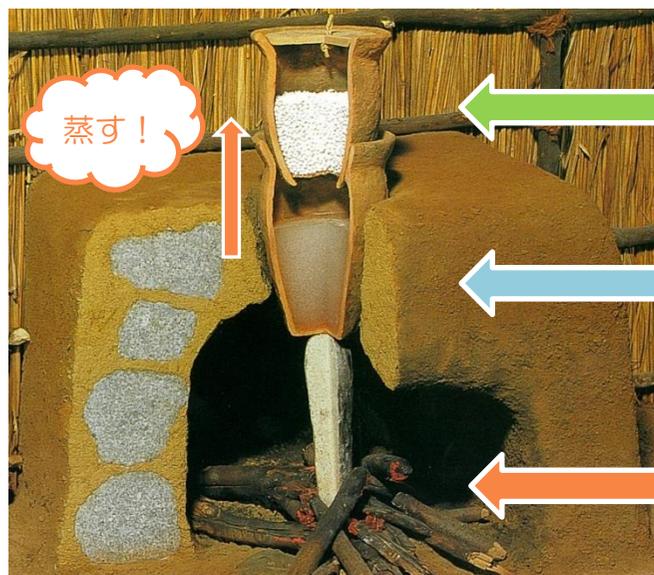


五世紀前半の古墳時代中期には、朝鮮半島から食べ物などを調理するために使うカマドが伝わってきました。市内で見つかった古代の遺跡では、たてあなじゅうきよ 竪穴住居の中にカマドが造られていることがわかっており、こしき 甑とよばれるむ 蒸し器を使って、お米を蒸して食べていたこともわかっています。



カマドをもつ古代の竪穴住居（御経塚遺跡ツカダ地区）  
カマドはこの住居の壁際に、粘土を固めてつくられました。煙が内側にこもらないように、住居の外側にむけて煙の道が掘り込まれています。



古代のカマドの構造

下の甕に水をいれてわかすことによって、底に大きな穴のあいた甑の中に入った食べ物を蒸すことができました。

お米（こしき 甑）

水（かめ 甕）

炎