



「おいしいお餅になぁ〜れ！」

12月7日に行われた、おひさま保育園(清水節子園長)の餅つきでの1コマです。園児が代わる代わる、お手伝いに来てくれたお父さんと一緒にお餅をつきました。つきたてのお餅をお母さんに丸めてもらって、ごまやきな粉をつけて食べたほか、給食の時間にはお雑煮にいただきました。

Public relations magazine

2012.1

No.689

# てしかが

主な内容

- 町長・議長・教育長 年頭挨拶……………②
- 辰(たつ)年のみんなが頑張ること……………④
- 戸籍の電算化が始まります……………⑦
- 平成22年度決算報告……………⑧
- 釧路・根室広域地方税滞納整理機構収納状況……………⑪
- 町税などの納期限……………⑫

むかしむか史 (255)

## てしかが歴史写真館 129



発動機で丸ノコを回転させ、丸太を薪にしている。発動機と薪切り台に動力を伝えるベルトがねじれているのは、丸ノコの回転方向を変えるため。

薪(まき)切り作業

昭和30年代後半ころまでの弟子屋では、暖房に石油を使う家庭はほとんどなく、どこの家に行ってもストーブの燃料は、安く手に入りやすい薪や石炭かオガクズでした。福寿草が咲いて雪解けが終わると、夏から秋にかけて冬の暖房の準備が始まります。

薪を作るには、丸太をストーブの大きさに合わせた長さに切らなくてはなりません。このとき、現場まで発動機と丸ノコを取り付けた薪切り台を移動させ、丸太を切っていきます。人間がのこぎりで切る数十倍の速さで、労力が軽減されました。この作業をなりわいに行っている人たちもいました。しかし、機械ができるのはここまでで、まさか小割りにして積み上げたり、倉庫に保管したりするのは人間の手でした。旅館やホテルでは、敷地いっぱい、堀代わりになるくらいに薪を積み上げているところもありました。

薪や石炭などを燃料にするストーブは火力が強く暖かいのですが、燃えかすの始末や、煙突に付くすすを取る煙突掃除が手間となっていました。時代が進み、また手に入りやすくなってきたこともあって、手間の少ない石油ストーブへと替わっていきます。現在では、鋳物製の高級な薪ストーブで暖をとることがぜいたくなことの一つになっています。

てしかが郷土研究会(松橋)

てしかが 2012.1

毎月1回発行 発行/弟子屈町 編集/企画財政課 ☎482-2913 ㊟482-2696 〒088-3292 弟子屈町中央2丁目3番1号 URL <http://www.town.teshikaga.hokkaido.jp/>

R100 この広報紙には再生紙を使っています