

# 囲炉裏 01

米井さん  
(智頭町)



## 導入理由

2014年8月に転勤で、囲炉裏と五右衛門風呂のある家に住み始めた。

事前に智頭の「囲炉裏のある家」に宿泊し、囲炉裏の魅力に取りつかれた。



## 費用に関して

### 【ランニングコスト】

燃料代（薪）：会社や裏山から調達

## 詳細情報

【利用暦】4ヶ月

【保管場所】屋根付き裏

【導入のタイミング】購入前から

【点火方法】炭

【入手方法】自社、裏山

【居住形態】一戸建て

### ～炭火で調理～

囲炉裏に火をつけるとなんだかいろいろ焼いてみたい気持ちになります。旬の魚や野菜など。正月には、おもちを焼いたりしたらとても美味しくなると思います。普段ガスやIHで調理してきましたが、囲炉裏の火で調理をすると、なぜか焼いただけなのに普段より格段においしい感じます。何が違うかわからないが、何かが違う。そんな、食材の旨みを引き出してくれるのが囲炉裏です。

### ～火を囲む～

薪ストーブなどでは、ストーブの前に人が集まるのですが、囲炉裏は火をみんなで囲むことができます。火をみんなで囲んで、時折話をしながら、食材を焼いていきます。みんな、囲炉裏の火を見ながら、話をする。なんだかそこには不思議な空間が生まれます。1人で囲炉裏で調理するのは少しさみしいので、家族や友人を呼ぶといい口実にもなります。みんなで、ご飯を食べた方がおいしいとはこのように言うのかも知れません。

### その他のトピック

- ◆ 囲炉裏に火をつける際は、本当は薪を使って上昇気流を上げてかやぶき屋根から虫を追い出すために利用している。
- ◆ 囲炉裏は深く、灰の処理は困らなさそうです。
- ◆ 人を呼んで囲炉裏を囲むことができる。
- ◆ ガスなどの調理と違い、食材の旨みが引き出されている気がする。

