

FATANA MITSITSY

- ざいりょう
材料
- ねんど 粘土 : バケツ1杯
 - あかつち 赤土 : バケツ1杯強
 - はい 灰 : バケツ半分
 - わら : 両手でつかめる分くらい
(5cmの長さに切ったもの)
 - みず 水 : バケツ1/3~半分
 - てつ ぼう 鉄の棒 : 2~3本



① あかつち はい 赤土と灰をふるいにかけて、
すな のぞ ゴミや砂を除きます



② ① とねんど、わらをよ
く混ぜます



③ みず す こ 水を少しづつ加えます
いっき くわ 一気に加えないように注意!



④ あし つか 足を使って、
ねばりが出るまでよくこねます



⑤ ねんど あかつち かたまり 粘土や赤土の塊がな
いくらいによく混ぜたら、
OK!



⑥ すこ たて なが どん 少し縦に長い泥
団子を作ります



⑦ なべ した お 鍋を下に置き、
その周りに泥団子
をくっつけていき、15c
m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、さらに泥のをせます



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

もし鉄の棒があれば



⑩ 壁を少し削り、泥で作った足を3つ壁にと取り付けます



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...

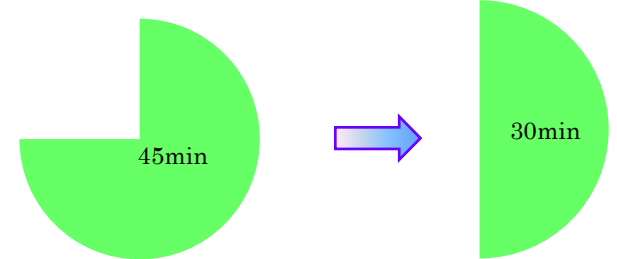
◎薪の量が減ります

⇒ 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



◎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

