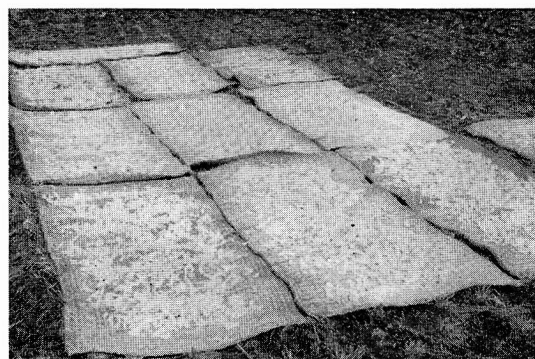




冬の里芋、大根などの穴ぐら



春の保存野菜大根干し（柏原）



大根葉、人参葉のほしば（42.1.7西麻生にて）

ごま、きびなど入れていろいろな種類の餅をつくり、時にうるごめを入れて、こな餅を搗く場合もある。そしてこれを干したり、凍らしたりして、保存食にする慣習はまだ多く残している。

3、毎日の食事 毎日飯を何升、何合くらい炊いたら家族の食事に間にあうかは、主婦の掌るところであるが手伝い人や、来客があり、家の人でも留守になったりするので、定量を予測することは容易でないと思われるが昔の人は、これをいっぱい椀で測っていた。二合五勺入りの大椀で、これが一人一食の定量、これはおひる飯のなかった一日二食をとった時代の慣行かとも思われる。一人大人で一日五合という割合になる。これを明日はい