くつ炊くということで、嫁や娘たちに指示するのが、主婦の役目であった。この慣習はまだ残っている家がある。つい先頃まで、これにたくさんのかてがはいっていたことは勿論である。

電気釜などもはいってきたから、もうそろそろ失われようとしているが、炊けた具合をみるのに、蓋にへらでよそって、吟味していた、丁寧な家風のところもあった。そして、食事の時は、明治末まで箱膳を見受けることも珍しくなかった。爺さん、婆さんなどは、茶ぶたい、飯台などで食事をするようになっても、箱膳をつづけているのがあった。

飯釜、これも昔は鍋で炊いていたが、これからよそって、家族に分配する仕事はまた主婦の大切な役目であった。これを主婦権とか、へら権などと、民俗学などではいっているくらいである。主人が世話譲りをして間もない頃、主婦権も嫁に渡すが、これをへら渡しなどともいっていたようである。主婦の座席もきまっていて、まず中とりのかてのまじらないところを、蓋にとって、釜神様に供えるなどといって、特に手をあわせるようなこともしなかったが、供えるように側におく。仏壇や神棚に供えるべき時は、おぶきに盛って子供たちに供えさせる。それより主人・長男などから、わけ始めるが、娘や、叔父・叔母・奉公人などになると、かてが多くなったり、あげたごはんといって、先の冷えた飯を炊き上りにのせて温めたものをよそるようになる。このへらかげんが、主婦権なのかと思われるほどである。「奉公人三杯飯をそっと出し」などともいわれるほど、飯を存分に食べることを遠慮しようとする風がみえた。これは封建時代からの、食に窮した、つましやかな農民生活の伝統が尾をひいているようにみえる。

おかずに、なっとう味噌とか、ひしょなどという、なっとうを寒中に、麹の塩づけにしておいたようなもの、或は味噌が主食と思われるほどに豆味噌、油味噌、しそ味噌などと、味をつけて、いつも食卓に供えられている