

本格石臼餅つき 基本セット 取扱説明書



餅つき機・臼・杵・餅つき道具
レンタル専門店

笑顔のバトンタッチ
上州物産株式会社

〒379-2166

群馬県前橋市野中町369-2

TEL : 027-289-6080

FAX : 027-289-6166

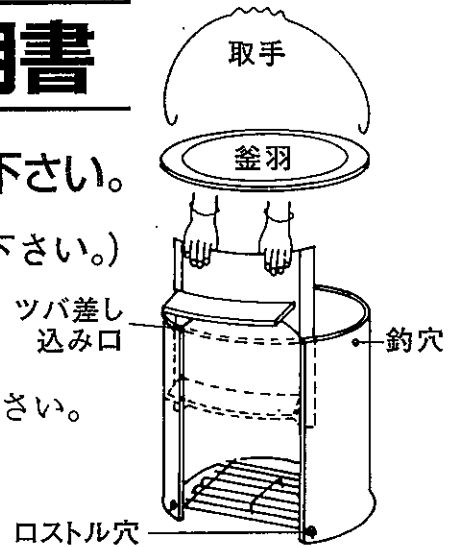
緊急連絡先 : 080-5643-7181

かまど取扱い説明書

安全にお使い頂くために、ご使用前に必ずお読み下さい。

■ 組立て順序 (組立ての際、安全のため手袋をご使用下さい。)

- (1) ロストルを、本体下部に開いているロストル穴に差し込みます。
- (2) ツバを、本体両側の差し込み口へ上から押し込んで下さい。
- (3) 釣を本体左右の釣穴に入れて下さい。(36・38・42型)
- (4) 釜羽を本体上部にかぶせてセット完了です。



「かまど」は必ず屋外の「土の上」でご使用下さい。コンクリートの上では絶対に使用しないで下さい。コンクリートは急激に加熱されると、「コンクリート爆裂」※を起こして怪我をする場合が有り、とても危険です。

※「コンクリート爆裂」は社団法人 日本建築構造技術者協会より引用させて頂きました。



ご使用上の注意

- (1) かまどは必ず屋外の平らな土の上に水平にしてご使用下さい。コンクリートやアスファルトの上に置きますと、割れたり、溶けたりの危険があります。
- (2) 燃料には薪やオガライトをご使用下さい。(ゴム・プラスチック・石油・ガソリン等の油類は絶対に燃さないで下さい。)
- (3) 燃焼中の移動や可燃物の近くでのご使用は危険ですから絶対に避けて下さい。又、お子様やペット等が近付かぬよう充分ご注意下さい。
- (4) 燃焼中、又消火直後はかまど本体は高温になっています。触れますと火傷をしますのでご注意下さい。(本体マーク表示)
- (5) 使用後は火元に水をかけ、火の始末を完全にしてから自然冷却して保管して下さい。(本体に水による急冷は製品の寿命を短くしますので絶対避けて下さい。)
- (6) 本体は金属製のため、切断面によるケガの危険が有ります。お取扱いには必ず手袋をご使用下さい。

■ 部品・数量及び寸法

機種	本体	ロストル	釜羽	ツル	本体内径	釜羽内径	本体高さ
36型	1	1	1	1	355 ^{mm}	315 ^{mm}	375 ^{mm}
38型	1	1	1	1	380 ^{mm}	328 ^{mm}	375 ^{mm}
42型	1	1	1	1	420 ^{mm}	370 ^{mm}	425 ^{mm}
50型	1	1	1	—	500 ^{mm}	420 ^{mm}	425 ^{mm}



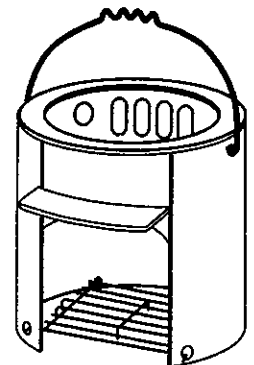
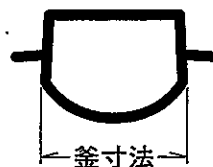
組立ての際、手袋を御使用ください。



切断面によるケガ防止の為、移動の際は必ず取手をお持ちください。

■ 使用出来る釜寸法

機種	釜寸法 (mm)
36型	240~350
38型	260~360
42型	300~400
50型	特大釜・平釜各種



※この商品は生産物賠償責任保険に加入しています。



株式会社 三和金属

千葉県市川市田尻2丁目13番8号
TEL.047-370-2277

☆餅つきのやり方☆ No.1

弊社の3升用の石臼で3升のお餅をついた手順を説明します。(2升でも同じです。)

初めての方もそんなに心配しなくてもこれをきちんと読んで頂ければきちんとお餅が出来上がります。

私は実験をかねて一人で、蒸す、つく、合いの手、最初から最後までやったことがあります。

ちゃんとお餅になりましたから大丈夫です。

1



前日の晩にもち米を研いで一晩もち米をたっぷりの水につけておく。

大人1人1合が目安とされています。

(たっぷりの水で6時間～12時間浸して下さい。)

冬場は水温が低いので10時間以上浸して下さい。夏場は浸した水を取り替えて下さい。つきあがった餅が腐ったり変色する恐れがあります。

※もち米の研ぎ方が足りないと、ヌカ臭くなる場合があります。

※お米を水に浸す時間が足りないと、芯が残る場合があります。

※もち米を研ぐ時にお湯を使うと餅が変色したり味が悪くなります。

2



安定する場所に石臼の台座を置いてください。

地面がぬかるんでいて台座が安定しない場合は

ダンボールやむしろなどを引いて台座を安定させてください。

※台座のほぞの組手は上からの衝撃を分散させる為に

わざとゆるく組んであります。ゆるくした分を補強しているのが鉄ボルトのダブルナットです。

ダブルナットが運送中に緩んでいないか確認してください。

安定したところに台座を置いたら石臼を水平になるように

置いてください。石臼部分は約40キロありますので

怪我をしないように注意してください。

3



杵の頭の先(餅を付く部分)を先端から10センチくらいを

一晩水につけておく。(杵の先が柔らかくなり杵の割れを防ぎます)

つけ忘れると杵が乾いており石臼の縁を叩いた場合に

パンと大きく割れてしまいますので必ず杵を一晩水につけて水分を吸収させておいてください。

☆餅つきのやり方☆ No.2

4



一晩水につけたもち米をザルで水を切る(15分以上)。
※きちんと水切りしないと、ヌカ臭くなる場合があります。

5

写真①



釜羽を外してカマドを置いてください(写真①)。この時ガスコンロを使わず焚き火を使用する場合はコンクリートの上には置かず必ず土の上に置いてください。

(コンクリート爆裂を起こす可能性があり大変危険です)

写真②



2重コンロの下枠(コンロ台)をひっくり返して真ん中に置いてください(写真②)釜羽をはめてください。

写真③



写真④



下枠(コンロ台)の上に2重コンロを置いてください(写真③)。

羽釜を載せてください(写真④)。

6



カマドに羽釜とコンロをセットしたら8分目くらい水を入れて沸騰させる。(羽釜の容量は約18ℓです。)

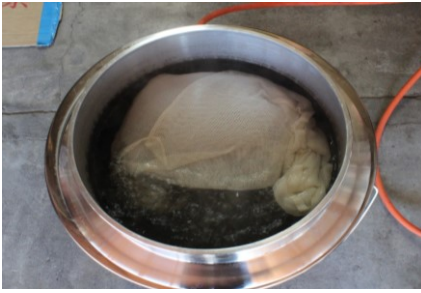
※石臼を温めるのに使うお湯を沸かすのに必要なコンロや鍋の無い人は、必要な量の熱湯をポットに保管して置いて下さい。

石臼に2本の大人用の杵の頭を入れた状態で

約8ℓ、杵を入れない状態で約12ℓでいっぱいになります。

☆餅つきのやり方☆ No.3

7



お湯が湧いたら羽釜か鍋で蒸し布を5分くらい煮沸してください。
(新品は綿素材特有のアクが出る場合がありますので
アク抜きのためです)

8



3重コンロに寸胴鍋をセットしてお湯を沸かして
大量のお湯を用意しておく。(最低30リットルぐらい。)

※3重コンロと寸胴鍋は基本セットに含まれていますが、簡易セットには
含まれておりません。

基本セットや別途のレンタルがない場合は、お手数ですがお客様の方
であらかじめご用意いしてください。

9

写真①



写真②



セイロ(写真①)の中に竹スダレ(写真②)を敷いて蒸し布を
ひろげてザルで水を切ったもち米を入れる(写真③)

写真③



写真④



(初心者は2升がお勧め。上級者は3升までOK。この時に
ドーナツ状にもち米をセイロの中に広げる(写真④)と
早く蒸せるという説がありますが個人的には対して
変わらない様な気がします。

2升だとドーナツ状になりますが3升はドーナツ状になりません)

10



カマドの羽釜の中のお湯が沸騰したら蒸し布で
もち米を包むようにしてセイロを載せて蓋をして蒸し始める。

☆餅つきのやり方☆ No.4

11



続けてつく場合は餅つきの時間を考えて10分ぐらいずらしてから2段目、3段目を積んでいく。多少蒸らしすぎても問題はありませんからあんまり神経質にならなくてもOK。
 (続けて蒸す場合は羽釜を空焚きしないようにこまめに羽釜の中のお湯の量をチェックしてください。少なくなったらお湯を足してください)

注意!!

羽釜のお湯の量やもち米の蒸し加減を確認する為、蒸している最中のセイロを外して再びセイロを乗せるときは、必ず釜フタを外して下さい。釜フタをセイロに乗せたままだとセイロを積んだ時、水蒸気がセイロと釜フタの隙間から勢い良く吹き出して火傷の恐れがあります。

12



もち米を蒸し始めたら蒸し上がる20分くらい前に石臼に杵の頭を入れて沸かしておいた熱湯(なるべく熱いお湯が望ましい)を柄杓ですくって石臼にいっぱい入れて石臼を温める。
 餅つきには石臼を温める為に、大量のお湯(熱湯)が必要になります。(石臼を1回温めるのに大人用の杵の頭を2本石臼の中に入れた状態で、熱湯を石臼にいっぱいにするのに約8ℓ必要です。)

杵を入れない状態で、熱湯をいっぱいにする場合は約12ℓ必要です。初心者は1回つき終わったら、また熱湯を入れて石臼をしっかり温め直す必要があります。これを怠ると石臼が冷めてしまい、もち米が冷たくなりうまお餅になりませんのでご注意ください。



熱湯で最初に石臼を温めるまでに、熱湯でいっぱいにしてから約15分~20分かかります。(※外気温13度での実験結果です)

※石臼は120度以上で熱すると必ず大きく割れます。
 お湯以外(ジェットヒーター類や直火)で石臼を温めるのは絶対に止めてください。石臼をお湯以外で温めて割ってしまった場合は弁償になりますのでご注意ください。

13



もち米は30分ぐらいで蒸し上がります。
 おはしを刺してすーっと入ればOKですが、食べて確認したほうが確実です。
 芯が残ってなくて蒸しあがっていればOK。
 赤飯の味付けしていない状態です。

☆餅つきのやり方☆ No.5

14



しっかり温めるとは…きょう面仕上げの外側部分が熱くてず〜っと触ってられない位がベストです。

もち米が蒸しあがったら石臼の外側を写真の様に触ってきちんと石臼が温まっているか確認して下さい。

温まっていたら石臼を温めていたお湯を柄杓で全部捨てて軽くフキンなどで拭いてください。

※温まるのに最初は、石臼に熱湯をいっぱい入れて

15分～20分かかります。(外気温13度での実験結果です。)

気温が極端に低い場合は、1回で温まりきらない場合があります。その場合は、ひしゃくでお湯を捨てて新たに熱湯を入れて石臼をしっかりと温めて下さい。

15



次に蒸しあがったもち米を(下の段のセイロから蒸しあがります)

セイロごと石臼のところに持って行きひっくり返し蒸し布と

竹スダレを取り出す。(蒸し布だけを持つとすると熱くて大変です)

16



石臼に蒸しあがったもち米を移したら杵でもち米を潰してこねます。

腰を入れ体重をかけて臼の周りを回りながらもち米を潰します。

これがけっこう疲れますけどきちんと潰しておかないと

杵でついた時にもち米が飛び出しますのでしっかり潰してください。

(この動作はテキパキと早めにしてください)

もち米の形が全部崩れ潰し終わったらいよいよ杵で餅をつきます。

17

重要なポイント

餅つきは薪割りとは違います。杵は力いっぱい打ち付けるのではなく、持ち上げた杵の重さを自然に落とす様なイメージで、ぺったんぺったんについて下さい。
杵が縦にまっふたつに割れてしまうとお餅がつけなくなります。



杵は力いっぱい打ち付けるのではなく、持ち上げた杵の重さを自然に落とす様なイメージで、ぺったんぺったんについてください。
力任せに振り上げた杵を一気に振り下ろす付き方は間違いです。
石臼の縁におもいきり杵をぶつくと杵が割れたり欠けたりしますので注意して下さい。
杵が縦にまっふたつに割れてしまうとお餅がつけなくなります。

※主催者は杵でつく前につく予定の人に力任せにつくのではなく振り上げた杵の重さで自然に落とす感じと説明しておいた方が良いでしょう。

18



返してはぬるま湯(水でもOK)をボールに用意しておき餅をたたむ様に中心に集めます。一回ついて一回返すのが理想ですがあまり神経質になる必要はありません何回かついて真ん中に餅が無くなってきたら合いの手を入れてもお餅になります。

石臼におもちがくつつく様なら合いの手の時の手水を多くして調節して下さい。

(わたしが一人でついた時は5回ついたら自分で杵を置いて合いの手いれました)

途中でお餅全体を1, 2回ひっくり返してくださいお餅が熱い時はしゃもじを使い餅が石臼にくっついている時は手につけたぬるま湯で剥がしてひっくり返して下さい。

粒の残ってるところがあったら中心によせてその部分を杵でつきます。

全体のつぶがなくなりお餅になってきたらできあがりです。

小さい子供につかせる場合はある程度つきあがって来た時につかせてあげてください最初から子供につかせるとう時間がかかってしまい石臼が冷めてしまいます。

☆餅つきのやり方☆ No.7

19



お餅がつきあがったら
のし餅や大福餅の時は餅板に餅とり粉か片栗粉か上新粉を
まんべんなくふりかけてその上につきあがったお餅を載せ、
のし棒でのすか大福にします。



きな粉餅やあんころ餅の時はお湯で湿らせたボールかバットに
餅を入れてぬるま湯で手を湿らせながら一口大の大きさに
餅を切ってあんこやきな粉の中に入れていきます。

→この時に「まんまる名人」を使うと簡単に餅を一口大にできます。





臼返却時の梱包手順

A

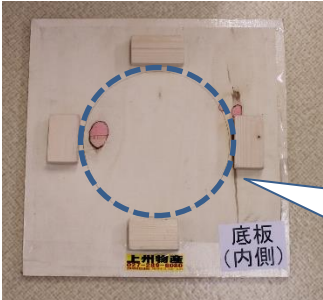



臼の梱包は2種類あります。

該当する方の梱包手順をご覧ください梱包をお願いいたします。

【段ボールプラスチック箱（青い箱）での梱包手順】

①		<ul style="list-style-type: none"> 底箱の中に臼を入れてください。 	②		<ul style="list-style-type: none"> 上箱をかぶせてください。
③		<ul style="list-style-type: none"> 同梱しているPPバンドを2本留めてください。 	④	<ul style="list-style-type: none"> 返却用の伝票を指定の位置に貼り付けてください。返却用伝票は弊社にてご用意させていただきます。梱包の箱に貼り付けてあります。 <div data-bbox="879 954 1235 1093" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>お届け時の伝票の下にある赤い伝票が返却用の伝票です。</p> </div> 	

【板で上下を挟む梱包手順】

①		<ul style="list-style-type: none"> 底板を用意します。この上に臼を乗せてください。 <div data-bbox="505 1435 775 1570" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>臼の底を円の中にのせてください。</p> </div>	②		<ul style="list-style-type: none"> 上板をのせます。 <div data-bbox="1235 1435 1505 1570" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>裏側にPPバンドがあります。</p> </div>
③		<ul style="list-style-type: none"> 同梱しているPPバンドで4か所（縦2本・横2本）止めてください。 	④	<ul style="list-style-type: none"> 返却用の伝票を指定の位置に貼り付けてください。返却用伝票は弊社にてご用意させていただきます。梱包の箱に貼り付けてあります。 <div data-bbox="879 1776 1235 1910" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>お届け時の伝票の下にある赤い伝票が返却用の伝票です。</p> </div> 	

◆◇ 木台返却時の手順 ◇◆

返却する物 木台

1



写真のように木台を入れてください。

2

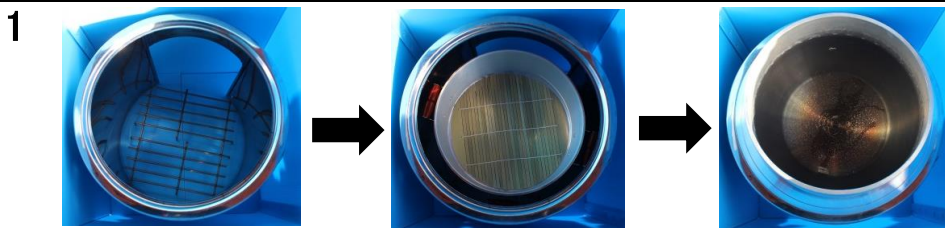


出荷伝票(写真左上)下のビニール封筒の中の返却用着払い伝票を貼り付け位置に貼って送り返してください。(写真右下)

◆◇ かまど返却時の手順 ◇◆

A

返却する物 かまど・セイロ(2個)・羽釜・釜ブタ・ひしゃく



かまど

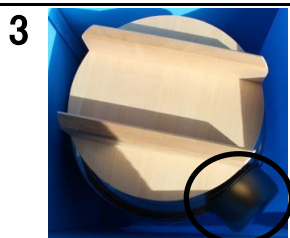
セイロ 2個

羽釜

かまど→セイロ2個→羽釜を入れてください。



釜ブタを乗せて下さい。



写真のようにひしゃくを入れてください。



出荷伝票(写真左上)下のビニール封筒の中の返却用着払い伝票を貼り付け位置に貼って送り返してください。(写真右下)



同封のPPバンド1本で留めて下さい。

この度は、ご利用頂きましてありがとうございましたm(_)_m

◆◇ 餅つき杵返却時の手順 ◇◆

A

返却する物 杵

1



写真のように交互に杵を入れてください。

※写真は、大人用杵 2本 幼児用杵 2本の場合です。

2



出荷伝票(写真左上)下のビニール封筒の中の返却用着払い伝票を写真の位置に貼って送り返してください。(写真下)




同封のPPバンド1本で留めて下さい。

この度は、ご利用頂きましてありがとうございましたm(_)_m

◆◇ 餅つき道具返却時の手順 ◇◆

A

****返却する物**** 餅板・のし棒・ザル・ステンレスバット(3ケ)・ボール(3ケ)・しゃもじ
※餅つき道セットをレンタルした場合は。

<p>1</p> 	<p>写真のように餅板・のし棒・ザル・ステンレスバット(3ケ)・ボール(3ケ)・しゃもじを入れてください。</p>
<p>2</p> 	<p>出荷伝票(写真左上)下のビニール封筒の中の返却用着払い伝票を貼り付け位置に貼って送り返してください。(写真右下)</p>
<p>3</p> 	<p>同封のPPバンド1本で留めて下さい。</p> <p>この度は、ご利用頂きましてありがとうございましたm(_)_m</p>

◆二重 コンロ 梱包手順 ◆

①



※コンロが十分冷めていることを
確認してください

・発泡スチロールに合わせて、コンロを箱の中に入れてください。

②



・取扱説明書を置いてください。

③



・出荷伝票下のビニール封筒の中の返却用
着払い伝票を貼り付け位置に貼って
ください。

・同封されてましたPPバンドで留めて
下さい。



*この度は、レンタルをして頂きまして
誠にありがとうございました♪♪

◆三重 コンロ 梱包手順 ◆

①



※コンロが十分冷めていることを
確認してください

・発泡スチロールに合わせて、コンロを箱の中に入れてください。

・コンロを持つ時は必ず左写真のように持って下さい。

②



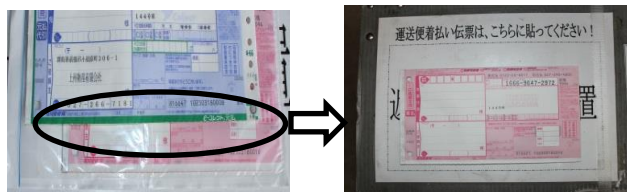
・段ボールを被せてください。

③



・取扱説明書を置いてください。

④



・出荷伝票下のビニール封筒の中の返却用
着払い伝票を貼り付け位置に貼って
ください。

・同封されてましたPPバンドで留めて
下さい。



*この度は、レンタルをして頂きまして
誠にありがとうございました♪♪

** 寸胴鍋・円付鍋・吊付鍋:返却時梱包手順 ** ^A

①



お願い！鍋に残った食材は処分して頂き、
かるく水洗いをしてください。
水がない場合は新聞紙などで簡単に拭き取って
下さい。

材料が残っていると腐ってしまいますので
ご協力お願いします。

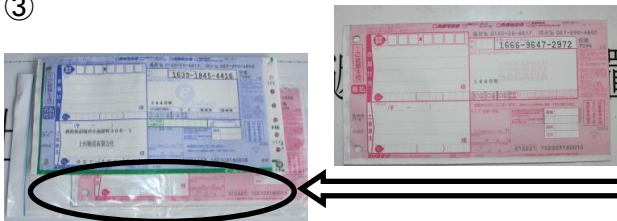
- ・お届け時の箱に鍋を入れてください。
(レードルをレンタルされた方は、鍋の中に入れて
下さい。)

②



- ・蓋を忘れずにのせてください。

③



- ・出荷伝票(写真左)下のビニール封筒の中の返却用
着払い伝票を貼り付け位置に貼って下さい。
(写真右)



- ・PPバンドで締めてください。
(PPバンドの使用方法は「梱包時PPバンドの使用法」
を参考にしてください。)

*この度は、レンタルをして頂きまして、
誠にありがとうございました♪♪

梱包時 P P バンドの使用方法

①



輪をつくる。

②

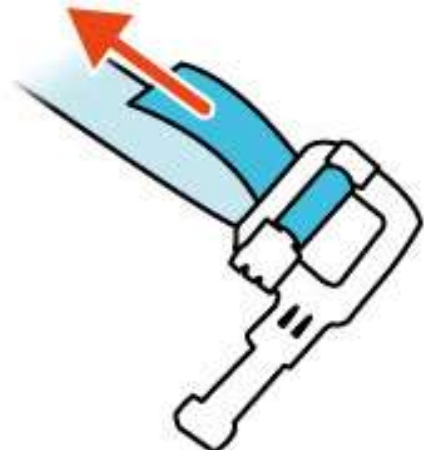


つくった輪をストッパーに通す。

③



④



⑤



荷物に回したもう片方のバンドも同様に通す。

⑥



ひもを両端に引っ張り、しっかり締める。

※手順を参考にしても分からない場合は、**緊急連絡先 (080-5643-7181)** にご連絡ください。