



'KAMADO'

In any language it's the greatest
In Japanese, Kamado means an oven, cooker,
smoker, or stove—even a fireplace. Although
there is no comparable word in English, you
will find that a Kamado can be all these
things. In any language, it is the most versa-
tile and effective means of baking, roasting,
barbecuing, and smoking all kinds of foods.
The unique and decorative Kamado is made
by an ancient Japanese earthenware process
and is acclimated to last indefinitely. It has
equal for SIMPLE, CLEAN, SAFE, more
EXPENSIVE and ENJOYABLE outdoor cook



ALSO AVAILABLE AT KULLO
STANDARD SIZE
"KAMADO" BARBECUE POT
JUMBO "KAMADO"
BARBECUE POT

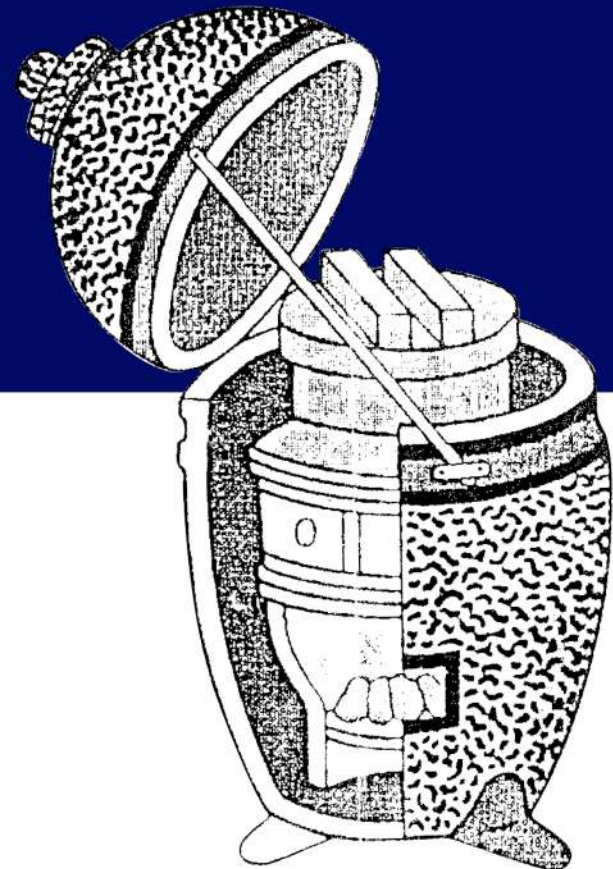
Richard B. Johns
& Associates / Importers
3334 NAPLES PLAZA, LONG BEACH



KAMADO Q



蒸しかまどの 歴史紹介



1. 蒸しかまどとは
2. 蒸しかまどの
誕生と発展
3. 三河製蒸しかまど
4. 蒸しかまどの価格
5. 東日本に普及した
蒸しかまど
6. 蒸しかまどの衰退
7. 蒸しかまどの現在



1. 蒸しかまどとは

昭和初期、炊飯に用いた
陶器製カマド

燃料は主に**木炭**
薪やガス用も存在

ごはんの炊き方

- ① サナに燃料を乗せ点火
- ② 羽釜を乗せて大蓋を閉める
- ③ 約12分で湯気が上がった頃に
小蓋・戸口を密閉し蒸らす
- ④ 約15分で蒸しあがる



↑戸口(通気蓋・下小蓋)

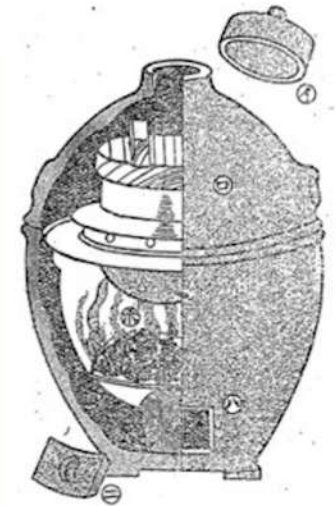


2. 蒸しかまどの誕生と発展

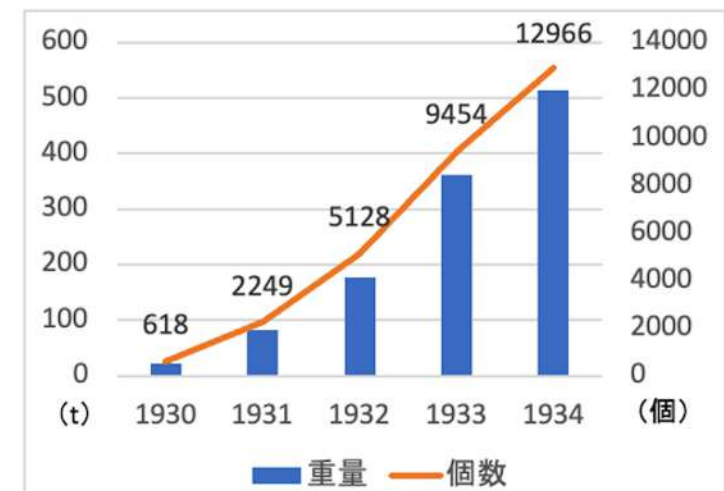
- 蚕室暖房具をヒントに**福島県平町**で誕生
1924年 **小鍛冶兼吉商店**が勸業博覧会で受賞
1930年～ **兼吉**が特許取得・新聞広告→出荷量増加
- **小鍛冶商店**
平町の工場で製造が追いつかず、粘土も良くない
火に強い粘土が採れる**愛知県三河地方**で新たに製造
- **小鍛冶商店**：事業を縮小し販売権を
東京の極東商会に移譲
極東商会：主に**愛知県碧南市**に製造を依頼
- **三河製蒸しかまど**が平町の生産を超え、覇権を握る



大正14年の写真

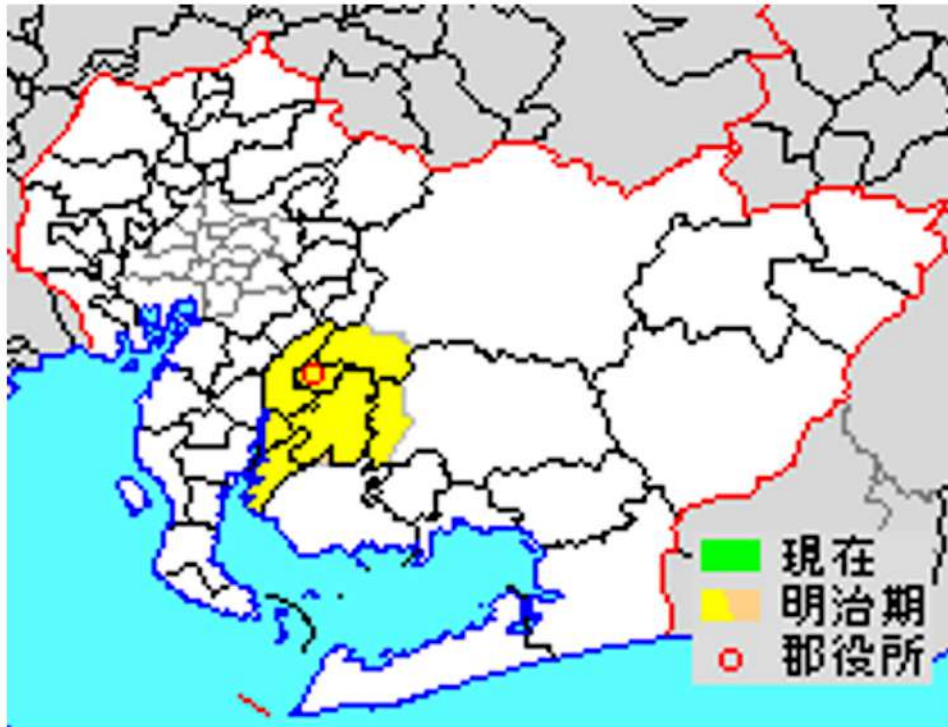


小鍛冶式極東ムシカマド
常磐毎日新聞 1935年



3. 三河製蒸しかまど

愛知県三河地方碧海郡



出典: <https://ja.m.wikipedia.org/wiki/碧海郡>

● 三河の分業ネットワーク

- ・少なくとも郡域内31社が関連
- ・1937～1941年が最盛期
「しゃぼ中蒸し竈一辺倒だった」



4. 蒸しかまどの価格

● 「極東蒸竈本舗 極東商会」の価格 (昭和10年)

三河地方のネットワーク・分業化によって
良質な商品を**安定的に出荷**して
蒸しかまど専門店に

小学校教員の初任給
45～55円 (約17万円)



蒸しかまどは望めば多くの人が手を出せた
(主流でなく、新しい流行物としての扱い)

升	円	現代価値
0.2	1.50	5,300
0.5	3.00	10,600
1	4.50	15,800
2	5.00	17,600
3	6.00	21,100
4	7.00	24,600
5	8.00	28,200
6	9.00	31,700

極東ムシカマドの価格 (1935)

5. 東日本に普及した蒸しかまど

● 東北地方・特に福島県に普及

福島県平町

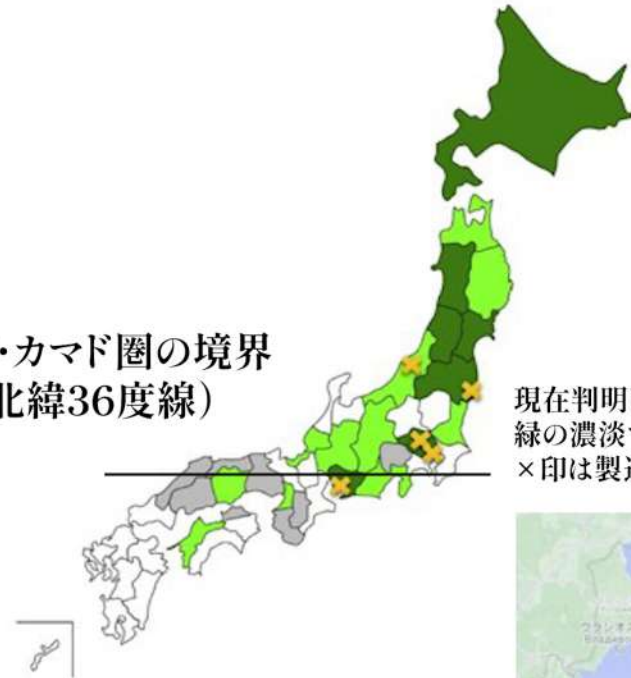
「どんな貧しい家でも買えた」

理由① **三河問屋の新規販路の開拓**
→ 西日本に入り込めず

理由② **燃料**に関わる地域性
→ 寒い地域、木炭の生産地

理由③ **いろり圏**：小型カマドを使う地域
→ 西日本は大型カマドを使用していた

いろり・カマド圏の境界
(北緯36度線)



現在判明している蒸しかまどの情報の多寡を
緑の濃淡で色分けした。
×印は製造が確認できた場所



6. 蒸しかまどの衰退

● 普及の一例:新聞・書籍での紹介例

「この極東蒸竈で炊きますと(中略)栄養は100%で而も天然本来の風味を失はず、真に美味しい御飯が出来て瓦斯や「コンロ」や七輪などで炊いたものとは全く比較になりません。」
(家庭科学研究所1935)

「蒸し竈はその発明當時は殆ど顧みられない状態でしたが、おひおひその実用価値を認められて今日では都市と云はず農村といはず相当普及されて来てゐます。」
(朝日新聞1940)

→この後戦時色が濃くなり、燃料不足により普及が止まる

● 炊飯器に取って代わられる

1955年 自動式電気釜発売(現・東芝)

炊飯器の普及が進み、木炭燃料製品は顧みられなくなる
→完全に消えて過去のものになった…?

ひとりでに……………
美味しい御飯がたける!
東芝電気釜(自動式)
御飯が程よくたけると同時に自動的にスイッチがきれるようになっています。
6合用 600ワット
3,200円



7. 蒸しかまどの現在

● 1970年代 海外への流通

- ・ **極東ムシカマド**：米軍基地で注目
→アメリカを中心に輸出される
- ・ Big Green Eggなど
カマドグリルを独自に販売
→“EggtoberFest”というイベントが行われるほど市民権を得ている



出典: <https://www.barbecuenews.com/>

● 蒸しかまどの復刻販売

- ・ 『翔太の寿司』で紹介(1993)
- ・ KAMADO Q 2017年に復刻





制作協力：矢野弘登
早稲田大学人間科学研究科
制作：株式会社MAT