

食に関する昔の道具を
調べて、使ってみよう!!

湖畔小学校 5年組 中山 晴子

<調べようと思ったきっかけ>

- ・今は電気を使った便利な道具(ミキサー・電子レンジなど)があるけれど、昔はどのような道具を使って料理していたのか知りたいと思ったから。
- ・昔からある地域の料理も作ってみたかったから。

〈言いたいこと〉

・昔の料理道具には、どのようなものがあるのか。

また、今の道具と比べて、どのようなちがいがあるのか。

・昔の道具を使って、どのように料理をするのか。

<調べる方法>

- ・図書館で昔の道具についての本を借りる
- ・博物館や、実際に体験できる施設に行く
- ・実際に昔の道具を使って料理してみる
- ・秋田のおじいちゃんや、釧路のおばあちゃんに、昔からある道具を使った料理を教えてもらい作ってみる。



きざみ目(くし目)
内側の全面に、たてに細かくきざみ目がついている。

すり身の仕方

きざみ目のきざみ目によい水が吸われるので、
水で洗しながらたねなどこする。

風通しのよいところで乾燥させる

こんなことができる!!

- ① する 小さなつぶをすりつぶすのが得意
- ② 突く うえからすにきで突いてつぶす
- ③ おろす 内側のくし目ですりおろす
- ④ あえる、混ぜる 調味料などと一緒に混ぜる
- ⑤ 泡立てる 混ぜて空気をふくませる

道具 マ×知識

すり金鉢がつかわれるようになったのは、室町時代
(1338年~1573年) 日本料理が生まれたころ。

すり身をつかったかまぼこ、あえもの、つみれ、ごまみそなど、
日本を代表する料理がすり金鉢から生まれました。

おろし器



鬼おろし

- ・竹をわって作った。
- ・鬼の歯のような刃があるおろし器
- ・水気が少なくおいしいおろしができる
- ・おろし器でおろせるのは、生の野菜やいもだけです。

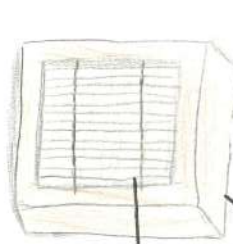
野菜やいも(大根、長い、じやかいも、しょうが、わかひ)をすりおろす道具

金、銅、アルミ、ステンレス、陶、木、竹、サメの皮、最近ではセラミック、プラスチックなど、いろいろな素材でできている。

大根おろしてすごいいい!!

大根おろしの辛さはおろすことによっても出てきます。この辛い成分には細菌などの微生物が増えるのを防ぐ効果があり、食中毒の予防に役立つといわれています。

蒸し器(せいろ、せいろう)



すのこ

蒸気の通りをよくする



木でできている

ふた

蒸気を逃さぬよう、きっちりとふたをしつける

粉でつくった団子やもち、半端などを蒸す道具

木でできた角型、丸型、中華せいろ、ステンレスの蒸し器がある。

湯をわかした釜の上におき、ふたをして、蒸気の熱で蒸し上げる

日本では、縄文時代から米を蒸していた。

昔からお祝いごとなどでモチを食べるときがあった。モチを蒸すという生活に欠かせない道具だった。

石うす (ひきうす)

茅屋町ふるさと歴史館 (ねりん) に行って体験した。(8月11日)

- ・ 米や麦などの穀物をすりつぶして、粉にする道具
- ・ 上下の重たい石の間ですりつぶす

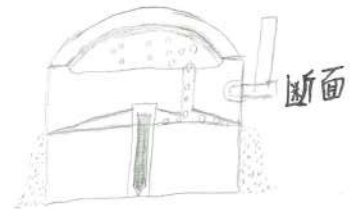


この穴から
小麦をぬる



反対方向回りに
回す
(重た)

石うすの構造



断面



上下の石の間が
粉になっておちる



細いみぞがい
作られている

金沢市博物館にあったひきうす(大正復興期)



たる、おけ



- ・ たるはしっかりしたふたのついた木の容器
- ・ みそや酒、つけ物がじを入れていた
- ・ おりは、ふたをかいた人にながせるもの
- ・ 木の板を何まいも組み合わせてつくる

おけ



- ・ 昔はおけの身も入れこぼ
 - ・ 保存する
 - ・ 混ぜる
- 運ぶ・混ぜる・保存する

毎年、木のたるでサケのいずしをつけている

たるについた
・ カビをとってつかう

・ フラスチック容器と比べて

・ まかかかみじ初はうかいおいしいと感

おはあちゃん

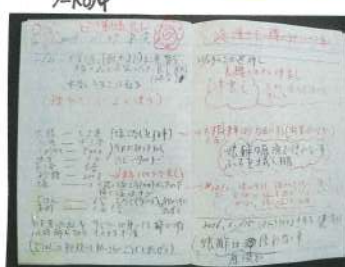
33年前が記録している

ハートの中

おはあちゃんにインタビュー

・ まかかかみじ初はうかいおいしいと感

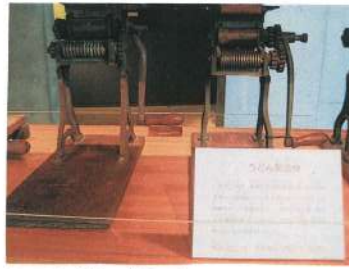
・ ふたとおもしろい大事



茅室町ふるさと歴史館 ねんりん に展示していた昔の道具 (見学・体験)



目じくし



うどん製造機



しね鉢

木をくりぬいて作っている
そば、うどん、だんごなどをこねるのにつかわれた。



いずみ
(ワラ製カバー)

おひつ

赤い土をくめていた

火で上からこぼれを飛ばすから多分
おひつ用の容器(おひつ)

おひつが水分をにがすことかひきおひつ

たもつ

冬の間にいずみにおひつを入れてフタをすると冷めにくい



手押しポンプ

圧力の作用で地下から水をくみあげる道具

かたくて重かった
おもしろかった

昔の道具と今の道具を比べてみよう



フードプロセッサー・おろし器・すり鉢で大根おろしを作ってみる

大根100gずつカット

フードプロセッサー

おろし器

すり鉢

やっている様子



むきあかりの様子



わかったこと

1分4秒 むききた
2cm角にしないといけない
お水ているのとお水でないのがあった
部品が多くあざいものが多い 電気とっかう

3分40秒 むききた
1番上れにむきた 手がつかえる
指がずれる 電気とつかぬい

むききた水
水分だけが出た

昔の道具をつかって料理をしよう ～ すり鉢、すりこぎ～

① 冷やし汁

長崎県、宮崎県などでは夏に食べていたぶっかけごはん
火をつかなくても作れるので、夏にぴったり



きゅうり 青じそ みそ 水



きゅうりを輪切りにする



ちぎった青じそをすりつぶす



(すりつぶした様子)

意味はすりこぎ



みそを加えてすり混ぜる



水を入れる



きゅうりを加える



ごはんにかけて できあがり
きゅうりとごはんが意外においしい

②ごますり(ほうれん草のごまあん)



なべでごまをいってから
すりほうで磨る



しょうゆとごま油を入れ、
ゆじたほうれん草をあえる

ごまがとけたいもののほうがすりやすい
すりたごまはいいにおいでした

③とろろ汁

すり鉢でするとさめこまくなめらか
昔は冬のごちそう



長いも こんぶ かつお節 しょうゆ



こんぶとかつお節でだしをとりしょうゆを
いれ、おろしをつくる



長いものかわをおくしてころろ汁の(3)
みじかに切らう



すり鉢でする



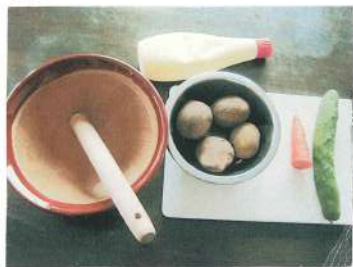
すりこぎでなめらかになるまですりまわす



おろし汁をすくってかき混ぜてすりこぎでなめらかにする

長いものをすり鉢でする。あとに、すりこぎでも磨くとなめらかが
ふいふいになる。
長いものはすりやすい

④ ポテトサラダ 今どき!



じゃがいも にんじん きゅうり
マヨネーズ



きゅうりを輪切りにする



じゃがいもをゆでて、かゆをぬく

みじん切りのにんじんは意外と
みずみずしかった
じゃがいもはすり金でつぶさずつぶした

<ポテト・すり金 じゃがいも?>



じゃがいもをポテトすり金に
ゆくと、みずみずしい



<すり金> おなかすくわぶしきさい



<にんじんをすり金ですりつぶす>
すりつぶし、みじん切りにする



マヨネーズ、きゅうり、にんじんをいれ
かきまぜる



<ポテト> おぼろ



<にんじんをすり金ですりつぶす>
すりつぶし、みじん切りにする



⑤ いももち



いももち粉



いもをゆで、かわをぬく



すり鉢でつぶしたいもに片栗粉をいれる

いももちとは
北海道を代表する農産物のいももち
をつかう郷土料理 道外にも山梨県、
高知県、香川県にもいももちはあるが、
いももちの種類、作り方がちがう



つぶすときめかにかた



いももちをまるめる



お餅がけになるまで、すりつぶすのが大変だった
少ない材料でできた



フライパンにバターをひいて両面焼く



しょうゆとみりんをいれる



いももち

⑥だまこもち

秋田のおじいちゃんに教えてもらってひとりで作った



おじいちゃんから教えた米(煮たてもち)



たまたまのこはんとすり鉢、すりこぎでつぶす。
いじめるおじいちゃん



つぶすてんがめんになる



めんをこねてまとめている



おじいちゃんに教えてもらっている



米をこねてまとめている



とりからでかき揚げ、ごぼう、セリ、ねぎ、たまご、しょうが、油揚げ、人参



だまこ、ねこ、いんこいを
入れる



こねあがり

だまこもちとは
とりからハースの汁にとりゆや野菜、
すり鉢でつぶしたご飯を混ぜたものが
入った秋田の郷土料理

なぜだまこ?
秋田の方言で「れめ」を意味する「だまこ」。
おじいちゃんも意味する「だまこ」。
子どもたちが夢中になって食べる様子から
「だまこ食べるよ」つたまこ。

おじいちゃんの手伝い!!
・米はかためにたし
・米をすりつぶす、つぶしすぎないように
・米を煮るとき、塩水を初煮中につけ、
うを回すように (煮ゆかしのよう)
・ほじく煮め
感想
・米をつてねがりがかいて、おもしろい。
・めんをこねて、楽しかった
・だまこがおいしかった。
またつくりたい

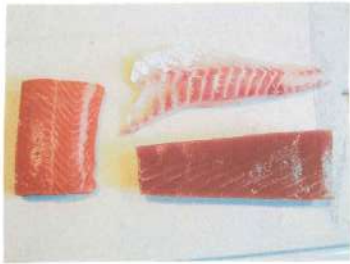
⑦ てねずし ~ おしおけをつかって ~



ごはんをたいて、おしおけをつくる



しょうゆ、ごしおけを 熱々にいれ、よくかきまぜる



おしおけをきる



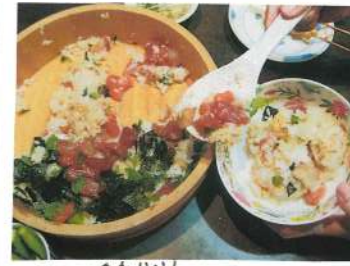
おしおけは15分ほどで焼く



おしおけにのせられおしおけをかける



おしおけのりをはける



おしおけい

・三重県志摩市に伝わる、おしおけをたいにのせ、しょうゆと混ぜてみたおしおけ。
・魚の骨や皮の上にとれた魚をきいて混ぜておしおけをのせ、おしおけをのせるとおしおけ

- おしおけは、きんぎょ道具でもあり、そのとき食器として役立つ。
- おしおけは、おしおけがおいしい。

<分かったこと>

- ・昔の道具は、木、土、石、竹などの自然の素材で作られている。
- ・今の道具は昔の道具にくらべて、時間が短縮されて楽だけど(フードプロセッサーなど)電気を使ったり、片付けるのが大変。
- ・すり鉢一つでいろいろな調理方法(すりつぶす、混ぜるなど)ができることがわかった。しかも器としても使える。
- ・昔の道具を使った郷土料理が全国にあることがわかった。

<感想>

- ・ 昔の道具を知れて、つかえてよかった、楽しかった。
- ・ 今まで食べたことのない料理ができて、新しい発見があった。
また作ってみたい。
- ・ 何百年も昔からある道具がいまも使われているのかすごいと思った

<参考資料>

- 『やってみよう・つくってみよう昔の道具で郷土ごはん』・農文協
- 『昔の道具もののうつりかわりを見てみよう! | 家身のまわり』・国土社編集部・国土社
- 『昔の道具 うつりかわり事典』・三浦基弘・小峰書店
- 『昔のくらしの道具事典』・小林克・岩崎書店
- 『昔のくらし 昔の道具これなあに?』・春風亭昇太・幻冬舎
- 『台所道具いまおかし』・小泉和子・平凡社
- 『まるごと日本の道具』・面矢慎介・学研

<見学先>

- ・茅室町ふるさと歴史館(ねんりん)
- ・釧路市立博物館

<インターネット>

- ・農林水産省「うちの郷土料理」

<https://www.maff.go.jp>