

みんなく見どころアラカルト5

食べ物の加工と調理

ようこそ、みんなくへ！今日は、ひろ～いみんなくの中から11点の食べ物の

加工や調理に関するオススメ展示をご紹介します。みなさんのペースにあわせて気になる展示だけを見てもOK。お目当ての展示に出会ったら、このシートのチェック欄に印をつけていってね。

□ H0004118

うす きね
臼と杵

木をえぐってつくった横に長い臼と杵は、米つきなどに使われるんだ。同時に4人が作業できるんだよ。



テントの生活空間 男性の部屋にあるよ！

うす きね

□ **コーヒー用臼（杵付き）**

ペドウィン（遊牧民）はテントに招いたお客さんをコーヒーでもてなすんだ。インスタントなんかじゃなくて、豆をその場で煎って、臼でつぶして、ポットで煮だしたものを小さなカップに注ぐんだ。底の方は、ちょっとどろっとして、とても濃いよ。

□ H0004589 014

パンノキの実用皮むき

パンノキの実の皮をむくための道具。貝でできてるんだ。オセアニアには、パンノキの実を食べるためだけでなく、その幹でカヌーをつくる地域もあったんだよ。

□ H0003419

かくはん

バター製造用攪拌器

クリームからバターを分離させる道具。容器内の羽根をハンドルで回転させるしくみになっているんだ。かつては皮袋に牛乳をいれてゆするなどしてバターを分離させたんだよ。



□ H0099107

料理用カッター

インドでよく見られるこのカッターは、おもに野菜やくだものなどを切るのに使うんだ。日本の包丁とは使い方が反対なんだって。包丁はまな板の上で野菜を手で押さえて切るけど、このカッターは台の上に置いたり、足で押さえたりしてから野菜を刃にあてて押し切るそうだよ。

タシュケントの民家の台所にあるよ！

□ H0106290

552

パン焼き用道具

練った小麦粉を薄くのばしたあと、この手袋にのせて、タンディル（かまど）の内壁にはりつけて焼くんだ。

□ H0093829

507

なれずし用桶

内臓を取り除いた魚ともち米を交互に重ねて入れて「なれずし」を作るためのおけなんだよ。3ヶ月ほどおいて、発酵させるんだけど、中には数年以上もかけて作るものもあるんだって。

□ H0062242、H0062243

かんそう

乾燥ウバユリだんご

オオウバユリの球根を臼でついて、水にさらし、デンプンをとったあと、残りかすを固めて干した保存食。まだ栄養が残っているのだから、削って、おかゆなどに入れて食べたよ。

□ H0274967

メットル（石臼）

石で出来たひき臼だよ。穀物や豆をひくんだ。「賞」の文字が彫られているのは何故だか分かるかな？

□ H0001247

脱穀機（バッター）

谷から流れてくる水を利用して、大きな杵がゆっくり米をつくしかけになっているんだ。焼畑で収穫したソバやヒエなどの雑穀もこれでついたんだ。



□ **マニオク（複製）**

マニオクの中でも毒のあるものを栽培して食べる地域では、毒を抜くためにいろんな道具を使っているんだ。毒があると、人間以外の生き物に食べられることも少ないんだ。焼いたら甘くないクレープみたいな味がするんだって。



- ☞：屋外休憩所
- ☞：休憩所
- ☞：自動販売機
- ☞：トイレ
- ☞：インフォメーション

H000000：展示番号

123：電子ガイド番号



国立民族学博物館
National Museum of Ethnology

改訂 2024.11