

れきみんだより

学習に役立つ資料が

見て 触れて 体験できる 資料館をめざして!

平成 22 年 7 月号
仙台市歴史民俗資料館
館長 土岐山 武
教師用 NO. 4



「子供たちに体験させたいが、資料を準備する時間的余裕がない」「資料を入手するのが困難だ」そんな悩みを抱えている先生方は多いのではないのでしょうか。

言葉で説明するよりも実際に見せて、触らせて、体験させた方がはるかに学習効果が高いことはだれもが分かっています。そして、多くの先生方がそうさせたいと思っていることでしょう。

仙台市歴史民俗資料館では、そんな先生方の思いに少しでもおこたえしたいと思っております。

まず、見て、触れて、体験できる資料として「もっこ」と「唐箕（とうみ）」を体験学習室に用意いたしました。「もっこ」については夏休み明け頃から貸し出しも可能です。詳しくは資料館までおたずねください。子供たちの学力向上のため、生きる力の育成のため、教育効果を高めるため、どうぞ当館の資料をお役立てください。



【体験学習ができる「もっこ」と「唐箕」の複製品】

〒983-0842 仙台市宮城野区五輪1-3-7

TEL 022-295-3956 FAX 022-257-6401

URL <http://www.city.sendai.jp/kyouiku/rekimin/>

Eメール folkmuse@deluxe.ocn.ne.jp

歴史民俗資料館は当時の人々の技や知恵や努力、思いや願いを皆様に伝えます!



れきみんティータイム その2

(レッキー館長のひと一言)

石臼の謎？

歴史民俗資料館での体験学習の一つに「石臼ひき体験」があります。大豆をきな粉にしたり、蕎麦（そば）の実をひいてそば粉をつくるとき大活躍する石臼は作られた当時は今でいう「ヒット商品」だったに違いありません。



ところで、現代では機械が簡単に粉にしてくれます。それなのに、わざわざ体験するのは何のためなのでしょう。

実は、石臼には当時に人々の技と知識が隠されているのです。

石臼を回してみると、微妙に中心がずれているのに気づきます。「あれ？不良品かな？」と思いがちですが、実はこの微妙なずれが作物のうまみを上手に引き出しているのです。

現代の石臼製作者に聞いて見ると、機械でひいた粉は顕微鏡で見ると尖っているが、石臼でひいた粉は丸みをおびているそうです。

昔の人はどうしてそんなことまで分かったのでしょうか。すごいですね！そば職人の人に聞いたら、石臼でひいたそば粉で作った蕎麦は味が全然違うそうですよ。

それでは、石臼の石と石の間はどうなっているのでしょうか。写真のように溝があります。この溝の付け方も作物の種類によって違うということを知っていましたか？

何気なく見ていた石臼も、実は精密機械だったのです。それでは、だれでもただ回せばおいしい粉になるのでしょうか。そうではないそうです。おいしくするためには石臼を回す人のテクニックも必要なのだそうです。どんなに機械が発達しても、人間の手を通してでなければできないことがたくさんあります。人間って本当にすばらしいと思いませんか！

石臼体験を通して、そんな感動を子供たちに味あわせてあげたいものです。

