

おしえて！ はかせ

しりょうかん ものし
 資料館の「はかせ」たちはとっても物知り！
 むかし どうぐ つか かた おも で
 昔の道具の使い方や思い出をおしえてもらおう。

がっこうむ どうぐ つか ようす どうが しゅうろく
 ※学校向けDVDに道具を使う様子の動画が収録されています。

けず き
 かつおぶし削り器 **【明治時代～昭和時代中頃】**

かつおぶしを削るための道具です。ふたを開けると、大工さんが木を削る時にも使



われる「**カンナ**」が入っています。かつおぶしをカナ
 ナの刃にあてて手で持ち、前後に動かすと、うすく
 削れた**削り節**(ひらひらした様子から「**花かつお**」とも呼ばれた)
 が引き出しの中にとまっていきます。今はパックに入ったものが売られてい
 ますが、それまではかたまりのかつおぶしを買ってきて家で削っていました。
 さらに昔の時代には下のイラストのような道具もあったようです。

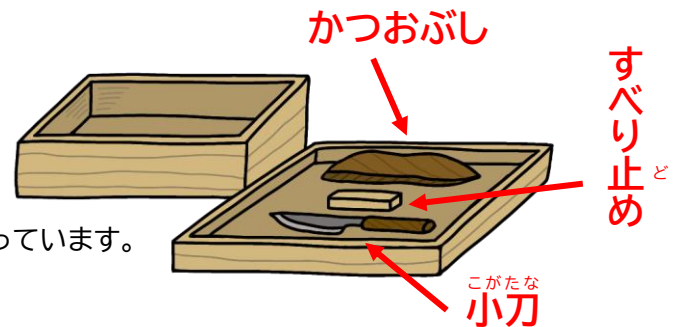


▲かつおぶしを乾燥させている様子(静岡県西伊豆町)

めいじじだい ぜん
 かつぶしばこ(明治時代以前)

木のできた箱に小刀(小さなナイフ)とすべり止めの台が入っています。

※「かつぶし」=かつおぶし



さんこう ドメスティック ジャパン なるもきんじろう ねん
 参考：『Domestic Japan』成毛金次郎／1895年

かわむら
 河村はかせ



かつおぶしがどのように作られるか知っていますか？
 3枚におろした(切り分けた)かつおの身を煙や太陽の光に
 あてたりしながらじっくり乾燥させると、たたくとカチカチと
 音が鳴るくらい固くなります。

削る時は、利き手(お箸を持つ手)でかつおぶしを持ち、反対の手でしっかり削り器をおさえます。
 かつおぶしのしっぽ側(皮の模様がある方)が奥になるように刃にあて、手前から奥に向かって押
 すように動かします。これをくり返すと、削れたかつおぶしが箱の中にとまっていきます。
 刃の出し方で削り節の厚みを変えられるので、木づちで刃をたたいて調節します。



[Q1] 次のA～Cは江戸時代に描かれたお店屋さんの絵です。
 かつおぶしを売っているのはどのお店でしょうか？○をつけましょう。

① かんぶつ屋

② つけもの屋

③ さかな屋



たからがねかつらのほぼしら へん かん
 『宝船 桂 帆柱』 2編4巻
 じっぺんしゃいづく ほか
 十返舎一九・他
 こくりつこっかいとしよかん
 (国立国会図書館デジタル
 コレクション)

[Q2] かつおぶし削り器の正しい使い方は、次のA～Cのどれでしょう？
 ○をつけましょう。

- (A) カンナを手で持って、かつおぶしにあてて前後に動かす
- (B) かつおぶしを手で持って、カンナにあてて左右に動かす
- (C) かつおぶしを手で持って、カンナにあてて前後に動かす

[Q3] うすく削ったかつおぶしは何と呼ばれたでしょう？
 次のA～Dのうち、正しいものに○をつけましょう。

- (A) 葉かつお
- (B) 花かつお
- (C) 羽根かつお
- (D) 布かつお

ねん 組

すみだ郷土文化資料館 昔の道具解説&ワークシート おしえて！はかせ
(2)「かつおぶしの秘密」

こたえ

〔Q1〕 A

「かんぶつ(乾物/干物)」とは、干して作った食べもののことです。かんぶつ屋では、かつおぶし以外にワカメやコンブを干したのものや、魚の干物なども売られていました。東京都小金井市にある「江戸東京たてもの園」で、昭和3(1928)年に建てられた乾物屋を見学することができます。

〔Q2〕 C

かつおぶしをカンナの刃にあてて持ち、前後に動かすと、うすく削れて引き出しの中にたまっていきます。

〔Q3〕 B

うすく削れた削り節は、ひらひらした様子から「花かつお」とも呼ばれました。

かつおぶしには、体に害のないカビ菌を利用して作られた「枯節」と、カビを使わない「荒節」があります。関東では枯節、関西では荒節がよく使われました。



はっけんメモ