

おしえて！ はかせ

しりょうかん 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 しゅらく
 ※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。

いしうす ねんいじょうまえ
石臼【100年以上前～】

まめ 豆などをすりつぶして粉にするための道具で、上と下の2つの臼がセットになっています。それぞれの臼の内側にはたくさんの溝(臼目)がほられていて、溝と溝が上手にかみ合うことで固いものでもすりつぶすことができます。上の臼には穴と持ち手がついています。すりつぶしたい物を穴に少しずつ入れて持ち手を持って反時計回りに回すと上の臼が回り、溝の間から粉になって出てきます。



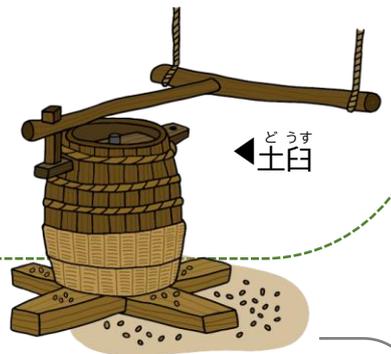
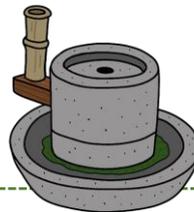
うす うちがわ
 ▲臼の内側

まめ 豆のほかに、こめ やむぎ を粉にして だんご を作ったり、そばの実などを粉にしたりする時にも石臼が活躍しました。石臼のほかに、もちをつく時などに使われる「つき臼」やお茶やゴマなどを粉にする時に使われる小型の「茶臼」、米のもみがらを取る時に使われる「土臼」など、昔の生活の中ではいろいろな形と大きさの臼が使われました。



つき臼

ちやうす
 茶臼



どうす
 土臼

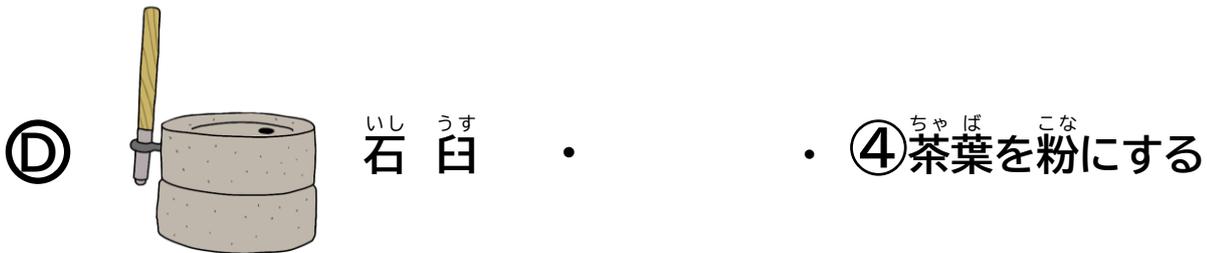
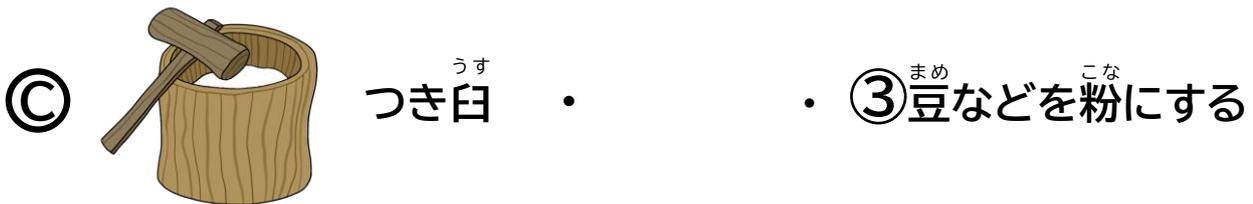
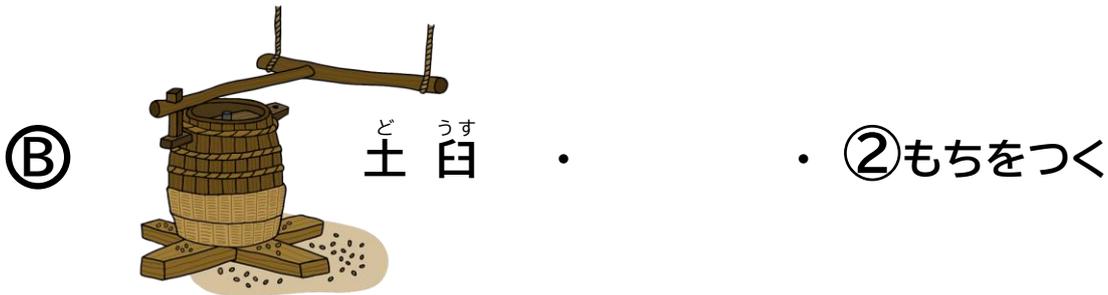
いわさき
 岩崎はかせ



むかし 昔は、きな粉も手作りしていました。せつぶん 節分のまめ まきでもおなじみの「炒り大豆」(火で炒めたもの)を粉にしたものがきな粉になります。

うえ 上の臼には穴があいているので、そこに少しずつ豆を入れて、もち手 をにぎって回します。時計の針が進むのと反対向きに、ゆっくりと回るのがコツです。しばらくすると、回っている上の臼と、止まっている下の臼の間から粉が出てきます。片方の臼だけでも15キログラムくらいの重さがあるので、持ち上げるのはとても大変です。

[Q1] 次のA～Dの臼は、それぞれどのような時に使われたでしょうか？
正しい道具と使い方の組み合わせを、線でむすびましょう。



[Q2] 石臼で豆をひく時、すりつぶされた粉はどこから出てくるでしょう？
○をつけましょう。

- (A) 下の臼の底から
(B) 上の臼と下の臼のすきまから
(C) 上の臼にあいている穴から

ねん ぐみ
年 組

(3)「臼の使い方と種類」

こたえ

- [Q1] A-④
- B-①
- C-②
- D-③

[Q2] B

上の臼には穴と持ち手がついています。すりつぶしたい物を穴に少しずつ入れて持ち手を持って反時計回りに回すと上の臼が回り、溝の間から粉になって出てきます。



はっけんメモ