

「食と農」の博物館 展示案内

No.8

東京農業大学「食と農」の博物館
〒158-0098 東京都世田谷区上用賀2-4-28
TEL. 03-5477-4033
FAX 03-3439-6528

展示期間

2005.4.1～9.25

とぐ・研ぐ・磨ぐ展 —米・漆・鎌・和三盆・・・を研ぐ—



はじめに

今、人々は日々の生活に追われ、親から子供へ伝えるべき食に対する観念が、薄れているように思われます。村井弦斎著『食養法の料理心得』に「小児は德育・知育・体育よりも食育が先」ということが記されています。つまり食育が大切であり、食材の特徴や調理法を学ぶことで、人間形成に役立つということです。

子供は親の背中を見て育つといわれています。食生活の伝統文化は、社会情勢の変化に伴い変化します。人と人とのコミュニケーションが消失した原因の一つに、個食や外食、加工食品に依存する食生活があ

ると思われます。

家族団らんや地域、職場での人間関係の融和を、食を通じて図ることが現在の社会に強く求められています。

日本人の主食としてきた米は、祖母から母へ白米の「研ぎ方」を教わり、竈でご飯を炊く(はじめ、ちよろちよろ、なかぱっぱ 赤子泣いても蓋とるな)ことはその家庭の味として受け継がれてきました。しかし現在では無洗米が登場して家庭では白米を研ぐことが少なくなっています。



収納した状態



前田祐志コレクションから「菱形竹張り提三段重箱」

漆

漆は、「うるわし・うるおす」が語源であるという説があり、美しい塗料です。神秘的な光沢、格調高い色合いがあります。

漆は japan 、陶磁器は china といわれ、漆は日本が世界に誇れる文化を築き上げました。

天然素材であり、無公害でもあり、耐久性、耐薬品性にも優れています。

日本での歴史は、石器時代から接着剤として、縄文時代には弓、櫛、器など漆の加工品が発掘されています。戦国時代には、鎧・兜などの装飾、防錆材としても使用されました。

漆を木地に塗ったあと、表面を磨くことを「研ぐ」といいます。何回か塗りと研ぎを繰り返して仕上げます。また、漆の加飾技術として「蟻色」、「乾漆」、「沈金」、「蒔絵」、「螺鈿」などが受け継がれています。

現在、日本の伝統的工芸品として輪島塗りなど漆器は23地域をはじめその他仏壇など数多くの漆の工芸品が各地で認定されています。

漆の樹木は日本、中国、インドシナ半島など東南アジアに分布しています。日本の主な産地は青森県、岩手県、福島県、茨城県、石川県、岐阜県、徳島県、新潟県、長野県などです。その樹液を採取して塗料とします。この塗料は乾燥を嫌います。湿気により硬化します。

さらに加工食品の普及により調理をすることも少なくなり、刃物を使う機会も少なく、それを砥ぐこともほとんどありません。

現在のサラリーマンのはほとんどは弁当を持たず、昼食は外食に頼っています。また、行楽もしかりであります。

かつてはお花見をはじめ各地で季節に合わせ、野弁当を持参し、家族で楽しむ光景が多く見られました。これらの野弁当は漆が塗られ、炭などで磨ぎだされ、素晴らしい光沢と模様が奏でられています。

このほかにも「とぐ」については、研ぎ澄ましたものに和三盆・鏡・飲料などの透明感・感覚などをいいえます。

今回は、前田祐志氏コレクションの中から、時代蒔絵野弁当や提重箱などを中心として、米・刃物・砂糖などを展示いたしました。

この展示を通して食育とは何かを少しでもご理解いただければ幸いです。

弁当箱

料理を器に詰めて持ち運ぶようになったのはいつの時代から行われていたでしょうか。わが国の弁当文化は箸文化とともにあるのではないかと思われます。弁当箱は、行楽(花見、遊山、芝居、舟遊び、狩り、釣り)、旅、仕事などで家を離れて食事をするために使われる携帯用の飲食具です。

「べんとう」の語源は、『雍州府志』(黒川道祐著 1684年)によると一人前ずつ飯を盛って配るのに用いた、曲げ物の食器である面桶「めんとう」、「めんつう」から転訛して「べんとう」になったとされています。

携帯食の始まりは、蒸す文化から生まれた「かれいひ」といわれています。穀物を蒸すことは弥生時代まで遡ることができます。

弁当箱には平安時代の初期から出現した、わりご破子、重箱、提重(提重箱)、腰桶(網袋に入れて腰に下げる)、茶弁当(御茶やお酒が呑めるように作られ、旅先や行楽に使う)、信玄弁当(円筒形の三段重ね)、打ち飼(出陣に食糧を詰めた武士の道中弁当箱)、弁当行李と曲げ物(江戸時代街道筋の町人が使用した竹、または柳製のもの)などがあります。特に行楽に持参する弁当箱には漆や金蒔絵を施した芸術品が多数あり、現在ではその技術を再現することがきわめて困難なことがあります。



米

イネは日本において最も重要な一年生の作物です。すいとう栽培する場所により、水田に栽培するイネを水稻、畑に栽培するイネを陸稻と言います。それぞれのイネにウルチとモチの種類があります。

日本では播種後およそ135~145日で収穫されます。

原産地は、熱帯アジア、インド周辺とされ、紀元前数千年には既にインド・中国などでは栽培されていたといわれています。

栽培イネ (*Oryza sativa*) には、アジアイネと西アフリカ、ニジェール河流域に栽培されていたアフリカイネがあります。一般にイネといえばアジアイネを指すことがほとんどです。

日本への伝来は紀元前に中国、朝鮮を経て伝來したとされています。

米には東南アジアを中心として栽培されている糲もみが細長くぱさぱさした「インディカ種」(手食文化圏)と日本を主な栽培地としたざんぐりして粘りの強い「ジャポニカ種」(箸食文化圏)の二つがあります。

この違いはデンプンを構成するアミロースという成分の違いによる。また、炊くと煮るの調理法の違いもあります。



前田祐志コレクションから「純銀尽くし器局入りお花見弁当」

日本における主食としての米の消費量は、1956年には年間一人当たりおよそ120kgでしたが現在は半分のおよそ68kgとなり、食生活の変化がうかがえます。

世界の米の生産高は2003年5億8498万トンで日本は986万トン、世界第一位は中国で日本は第10位です。

米は稲の実を糀と言い、糀から殻を除いたものを玄米と言い、白米は精白米、強化米の総称です。精白米は、玄米から種皮の糠層を取り除いたものです。さらにデンプン層だけに精米したものが酒米です。強化米は白米にビタミンB1、B2などを添加して栄養価を高めたものです。米糠から1910年鈴木梅太郎博士がビタミンB1（オリザニン）を発見したのは良く知られています。

近年、無洗米という言葉を耳にします。白米を炊飯する場合、従来は水で米をとぎ、米糠を洗い流します。この水を下水に流すことで河川が汚染されるのを防ぐため、また家の簡素化のため、無洗米が開発され、徐々に普及してきました。つまり米を水で研ぐことなく炊飯が可能となったのです。

精米機の開発により白米と米糠をほぼ完全に分離することができたのです。

おいしいご飯の要素

五感でキャッチするごはんのおいしさの要素

- 視…艶がある、粒が立っている
- 聴…噛み続けても音がしない
- 嗅…風味がある
- 触…粘りと適度な弾力がある
- 味…わずかに甘味があるが無味に近い
 噛み続けても味が変わらない

和三盆

和三盆糖は、「竹糖（竹蔗、細黍）」とよばれるサトウキビから作られる国産の砂糖です。特徴的な風味と価格が高いことなどから、和菓子専用の最高級砂糖として使用されています。

原料である「竹糖」は、徳島県と香川県の県境の阿波山脈の南側と北側で栽培され、現在、徳島県では阿波和三盆、香川県では讃岐和三盆として生産されています。

本来熱帯産であるサトウキビは、日本では沖縄や九州南部が主な産地ですが、吉野川北岸の穏やかな気候と、南に傾斜した斜面の日当たりのよさ、扇状地であるため水はけのよさなどから、栽培に適し、現在まで受け継がれています。

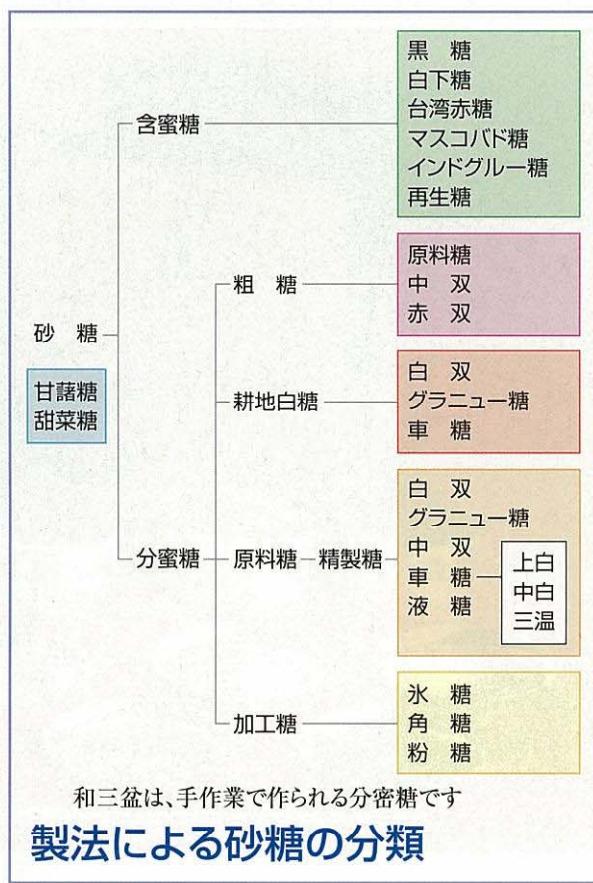
和三盆に使用される「竹糖」は、花が咲かず、現在では他の地域では見られない、極めて特異な品種です。成長した段階で背丈は2m位、太さは大人の人差し指ほどです。このサトウキビは、*Saccharum sinense*と考えられ、温帯地域への適応性をもち、かつて日本各地で栽培された実用品種で、中国細茎種とも呼ばれ、読谷村などがこの仲間です。

阿波和三盆糖は、徳島県板野郡上板町および土成町で、取れたものを呼びます。この地での栽培の起源は、230年ほど前に遡ります。四国八十八ヶ所巡礼の遍路で立ち寄った僧が、九州でサトウキビを栽培していることを土地の若者に伝えたところ、それを知った丸山徳弥が日向の国に行き、その栽培法と苗を持ち帰り、サトウキビの栽培を広めたとされています。

また、江戸時代中期徳川吉宗の頃、幕府によりサトウキビ栽培が奨励され、その幕令によって植え始めたともいわれています。

栽培は、毎年4月に苗を植え付け、11~12月に収穫します。本格的な収穫の前に次年度の植え付け用の苗を採り、春まで土に埋めておきます。

収穫した竹糖は、収穫し、しづぼり、煮詰めながらあくを取り、さらに煮詰めて冷却し、固形化し、さらに「研ぎ」を行い、圧力をかけ、布でこし、蜜を分離して和三盆糖とします。



和三盆ができるまで

さぬき和三盆 ばいこう堂のホームページ [<http://www.baikodo.com/>] から



背丈より高く成長した竹糖を11月下旬に刈り取ります。



しづ皮を取り、糖液をしづります。



しづった糖液を荒金でアクを取り、上金で煮詰めて原料の白下糖を作ります。



極寒に約2週間、容器でねかせて結晶させます。



充分にねかした白下糖を布袋に詰めます。



昔ながらの押し船で、ゆっくりと糖蜜をしづぼります。



研ぎ槽の上にとり、少量の水を加えてこね、糖と蜜に分離する作業です。



押し船、研ぎを数回繰り返します。盆による作業工程が和三盆の由来です。



できあがった和三盆糖を乾燥し、ふるいにかけて粒子をそろえます。



商品

刃物

物を削る、切るには刃物が必要です。その刃物の切れを良くするには鋭利にしなければなりません。したがって砥石やヤスリなどで砥がなければなりません。包丁、刀、鍔を砥ぐ。このようなことは一般家庭では行われなくなりました。

包丁

原始時代に、人間の祖先がしとめた獣の皮をはいだり肉を切るために、一方の縁を薄く削ぎ他方は握りやすく丸みの持った石器を使いたのが包丁のはじまりと言われています。

どこの家庭にも一本は包丁があることでしょう。

包丁の種類も数多くあり、基本的には和包丁、洋包丁、中華包丁に大別できます。材質も鋼鉄、ステンレス、セラミックスなど色々な物があります。

家庭で包丁を使いこなすには、包丁を知り、いい包

丁を持ち、日々の包丁を手入れすることです。いい料理を作るには、包丁をおろそかにはできません。

包丁達人への第一歩

1 手にあった包丁を選ぶ

- ①手と柄の持ちごごちがよいこと
- ②重さとバランス
- ③使う用途に応じた刃渡りや大きさ

2 包丁の手入れ

- ①ハガネの包丁は、お湯(約60°C)で洗い、乾いた布で水気をよく拭き取る。
長時間使用しない場合は、植物油を薄く塗り、乾いた布で拭きとて、新聞紙などに包んで保管する。
- ②ステンレス・セラミックの包丁は、台所用洗剤で洗い、乾いた布で水気をよく拭き取る。

企画展「とぐ・研ぐ・磨ぐ展」 関連イベントのご案内

■講演会

- 1) 日本人のこころ(1) 弁当箱の魅力 —漆器と弁当箱の日本人の心—
4月3日(日) 13:00~14:30 1階映像展示コーナー
講演者 前田祐志氏(前田光學株式会社代表取締役社長)
- 2) 日本人のこころ(2) 「とぎ」の文化 —とぎにまつわる日本人の心—
4月10日(日) 13:00~14:30 1階映像展示コーナー
講演者 前田祐志氏(前田光學株式会社代表取締役)
- 3) 研ぎ方のお話 —家庭の刃物活用術—
4月22日(金) 13:00~14:30 1階映像展示コーナー
講演者 星野欣也氏(本学教職課程助教授)
- 4) 研ぎ方のお話 —家庭の刃物活用術—
7月6日(水) 13:00~14:30 1階映像展示コーナー
講演者 星野欣也氏(本学教職課程助教授)
- 5) 米をとぐ —美味しいさと環境を考えた無洗米—
7月16日(土) 13:30~15:00 1階映像展示コーナー
講演者 高野克己氏(本学応用生物化学科教授)
- 6) 漆器の魅力 —もっと身近に漆器を—
8月5日(金) 13:00~14:30 1階映像展示コーナー
講演者 若島丈久氏(うるしのともゑ:巴商事株式会社)
- 7) 和菓子と和三盆 ◎引き続き体験しよう「和三盆でお菓子を作ろう」を行います
8月25日(木) 10:30~11:30・14:00~15:00 1階映像展示コーナー
講演者 坂 昭彦氏(本学卒業生 やすらぎの和菓子“さか昭”)
協力 ばいこう堂株式会社(さぬき和三宝製造)
- 8) 包丁の魅力 ◎引き続き体験しよう「包丁診断 愛用の包丁の健康診断をしませんか」を行います
8月27日(土) 13:00~14:00・28日(日) 13:00~14:00 2階セミナールーム
講演者 株式会社竹内刃物製作所

ハッキングを見よう
ヒヨコの孵化が見られます
2005年7月6日(水)
7日(木)

■体験しよう 無料ですが、事前登録が必要です。博物館事務室までお申し込みください。

- 1) 和三盆で和菓子を作ろう ◎講演会に引き続いて行います
8月25日(木) 11:30~13:30・15:00~16:00
対象: 各回小学生中学生15名(小学生は保護者同伴でお願いします)
内容: 和三盆糖を木型に入れて打ち出す“打ち物類”を体験しよう
- 2) 包丁診断 愛用の包丁の健康診断をしませんか ◎講演会に引き続いて行います
8月27日(土) 14:00~16:00・28日(日) 14:00~16:00
対象: 各回大人20名
内容: 家庭で愛用している包丁の診断と手入れを本人が行う
- 3) おいしい米を炊こう
9月18日(日) 9:30~15:00 1階映像展示コーナー・駐車場
対象: 小学生・中学生40名(小学生は保護者同伴でお願いします)
内容: 飯盒や釜、電気炊飯器でおいしいご飯を炊いて食べてみよう、餅つきもします

「とぐ・研ぐ・磨ぐ展」展示委員会

委員長 高野 克己 委員 宮林 茂幸 梅室 英夫 原口 光雄

「とぐ・研ぐ・磨ぐ展」協力者一覧

株式会社ばいこう堂／株式会社竹内刃物製作所
岡田製糖所／うるしのともゑ：巴商事株式会社
象印マホービン株式会社／やすらぎの和菓子：さか昭

次回企画展のご案内

- 「(仮称)オホーツク海の不思議展」
2005年8月2日(火)～
8月28日(日)
- 「容れる、食べる、奏でるヒヨウタン展」
2005年10月4日(火)～
2006年4月16日(日)