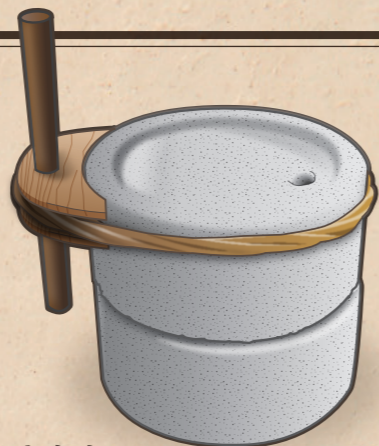


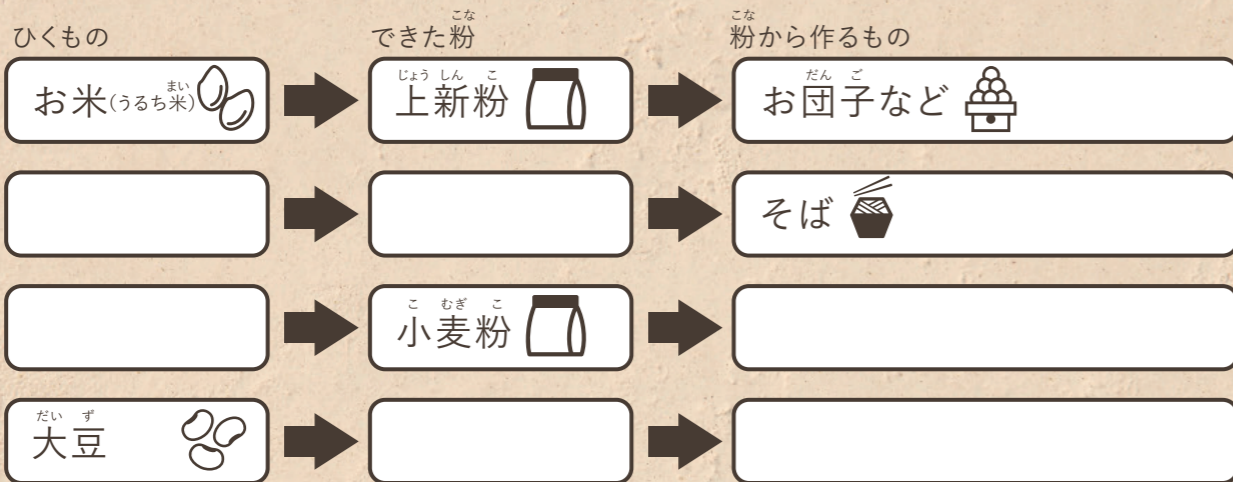
いし うす たい けん
石臼 粉ひき 体験

いし うす
石臼でひく食べ物



POINT

いし うす たい けん
石臼では、お米(うるち米)の他にもいろいろなものを粉にできます。
どんなものをひいて、どんな粉を作り、どのように食べるか調べてみましょう。



臼を回して粉をひいた時、できた粉をさわった時に感じたことなどを書きましょう。

.....

.....

.....

他に調べたことを書きましょう。

.....

.....

.....

.....

.....

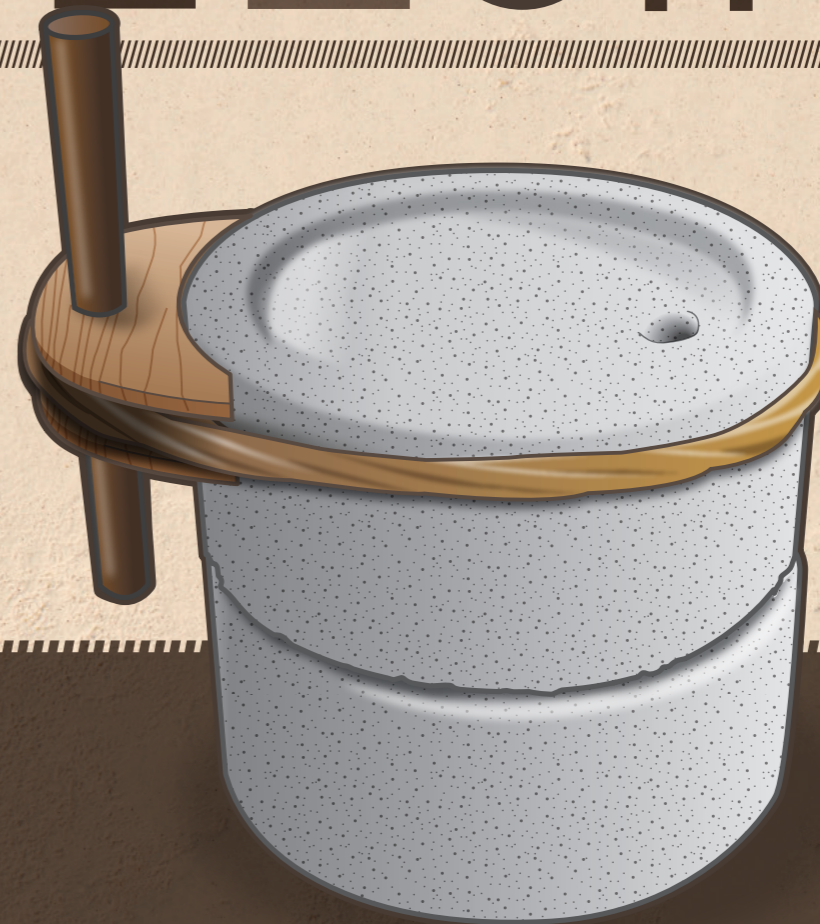
府中市郷土の森博物館

〒183-0026 府中市南町6-32

TEL.042-368-7921

~むかしのくらし~

いし うす たい けん
石臼 粉ひき 体験



昭和の中頃まで、農家では、育てたお米や麦から、お団子やうどんの元になる粉を作っていました。そのための道具が「石臼」です。
今日は、その「石臼」を使って粉ひきを体験します。
スタッフから聞いたこと、体験して感じたこと、自分で調べたことをこのワークシートに書きましょう。

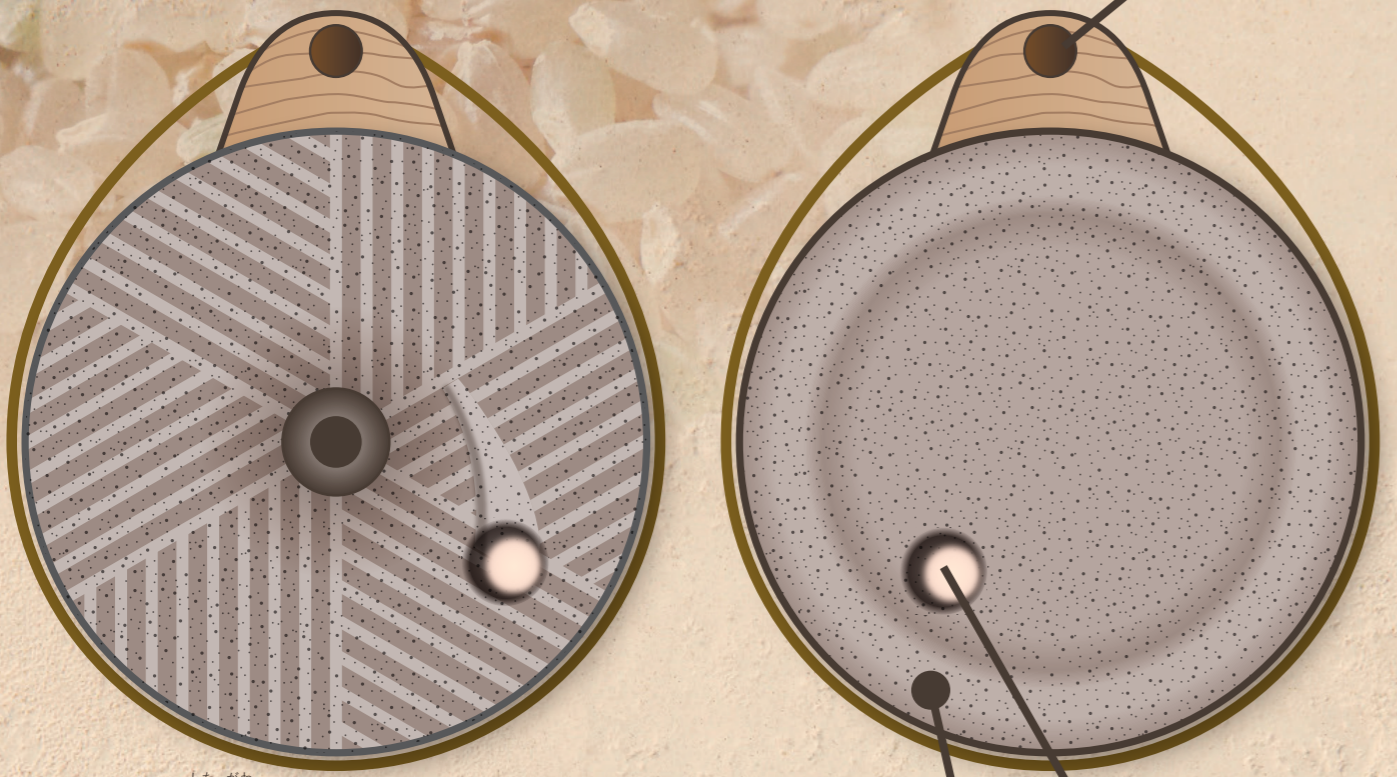
名前

小学校 年 組

府中市郷土の森博物館

上臼

ひき手
 上臼を回転させるための棒



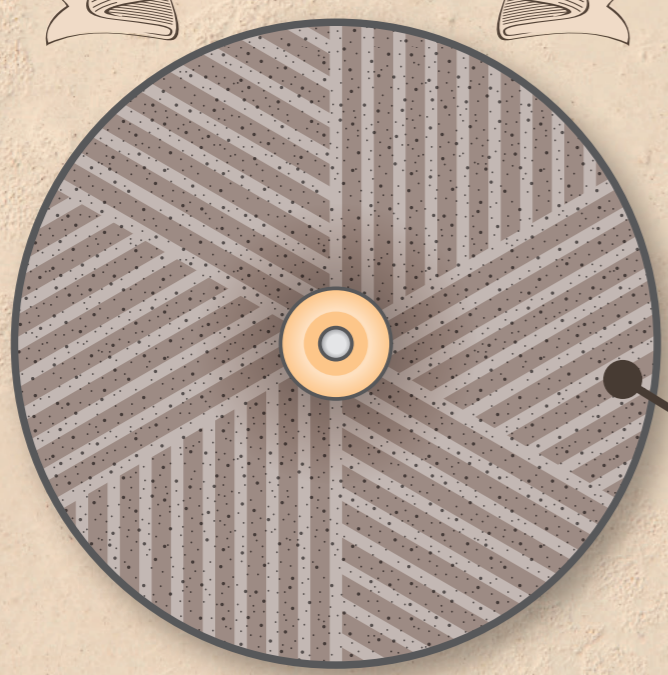
下側からみたところ

POINT
 上臼と下臼を合わせる面には、それぞれきざみ目が彫ってあります。上臼を回転させると、米や麦がひかれて粉になり、上臼と下臼の隙間からこぼれ落ちます。

もの入れ
 お米や麦などひきたいものを入れる穴

下臼

上臼
 下臼のうえにのせ回転させる臼



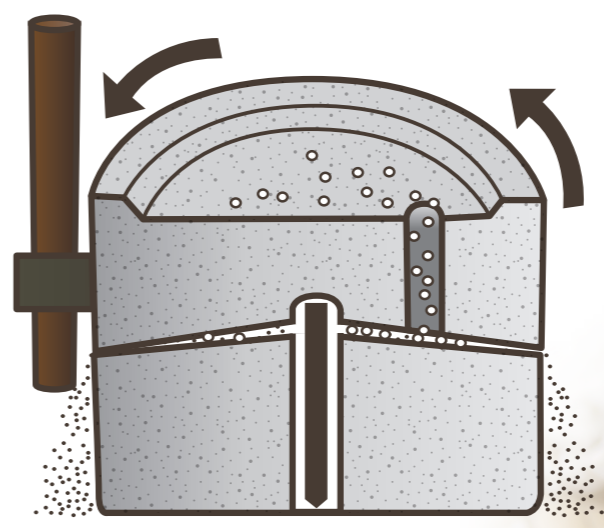
下臼
 下に置き、土台となる臼



石臼のしくみ

石臼を切ってみるとこのようになっています。

POINT
 石臼はゆっくり回そう！
 速く回すと、大きな粒のまま、しかも熱くなってしまうんだ。



▲石臼のしくみ

