



仙台・宮城のミュージアム17館が集まり連携事業を行う「仙台・宮城ミュージアムアライアンス (SMMA)」。各館の学芸員などが、毎回のテーマをしりとりでつなげながらお送りするエッセイです。

●SMMAホームページ<https://www.smma.jp/>



▲地底の森ミュージアムで展示している「石包丁」(所蔵：仙台市教育委員会)



「稲刈り道具」と聞いて皆さんはどんな道具が思い浮かびますか？現在は、稲の刈り取りと脱穀が同時にできるコンバインという便利な道具があります。コンバインが登場する以前は、バインダーや人力刈取機など稲刈りに特化した道具が活躍していました。そして、それ以前は主に鎌が使われています。では、日本で米作りが始まったころ、人々はどうの道具を使っていたのでしょうか？代表的な道具の一つに弥生時代に使われた石包丁があります。粘板岩など、板状に割れやすい石材で作られることが多く、手にかける紐を通すための孔が開いています。

この石包丁、「石でできた包丁」という名前から、鎌のように使って、稲の根株を豪快に刈っていく様子を

想像されるかもしれませんが、実際は違います。石包丁は、実った穂の部分だけを摘み取るために使われた道具です。

弥生時代の人々が、一つ一つ手作業で穂を摘み取っている姿を想像すると、なかなか大変そうな作業ですよ。 「一気に刈り取ることができたら楽なのに」と思ってしまうですが、一概にそうとは言えません。なぜなら、石包丁はまさに弥生時代の人々にとって、かゆいところに手が届く便利グッズだからです！

実は、現代と弥生時代とでは育てている稲に大きな違いがあります。現代の水田では、秋になると穂が一齐に実り、一面が黄金色に染まる風景が広がります。この日本の原風景のような景色は、米作りに携わってきた人々が、とても長い時間をかけて、稲の品種改良など、技術の発展に取り組んできた成果によるものです。一方、弥生時代は、



▶「石包丁」で稲穂を摘み取る様子

一枚の水田の中でも、稲穂が実る時期がバラバラだったと考えられています。ですから「この稲はもう実ったけれど、隣の稲はまだまだ…」というこも。そんなとき、十分に実った稲穂だけを手早く摘み取ることができるといってもいいかもしれません。石包丁は、当時の稲を刈る道具としては大変優れたものだったのです。さて、今回は「稲刈り道具」の「ぐ」でつながるお話を。どのミュージアムが登場するのか、どうぞお楽しみに。

施設の催しについて詳しくは25ページをご覧ください

おうち時間に親子でクッキング！

せんだいレシピ帖

はんぺん入り和風ハンバーグ



はんぺんは白身魚のすり身からできたかまぼこ的一种。はんぺんの塩味で下味不要のハンバーグが作れます。お弁当のおかずにもおすすめです。

材料 (4~5人分)

- 鶏ひき肉 … 200グラム
- はんぺん … 1枚 (100グラム)
- 卵 … 1個
- 長ネギ … 1/3本
- 片栗粉 … 大さじ1
- こしょう … 2~3振り
- サラダ油 … 小さじ2
- めんつゆ … 大さじ1
- みりん … 小さじ1
- 青ネギ … 少々

作り方

- ①長ネギはみじん切りにする
- ②ボウルに鶏ひき肉、細かくちぎったはんぺん、卵、①のネギ、片栗粉、こしょうを入れてよくこね、4~5等分に丸めておく
- ③フライパンにサラダ油を熱し、②の形を小判形に整えながら並べ入れる。中火にし、焼き目が付いたら裏返す。フライパンにふたをして弱めの中火にし、3分程度焼く(焦げそうな場合は水か酒を加えて蒸し焼きにする)
- ④焼き上がりにめんつゆとみりんを合わせたたれを塗り、小口切りにした青ネギをのせる

お手伝いPoint

はんぺんをちぎる、具をこねて丸める、たれを塗る、青ネギをのせる作業ができます

※健康政策課Facebook「仙台伊達なキッチンーだてきち」では他にもレシピを紹介しています 健康政策課 ☎214・3894