



いのちのたび



梅雨の季節を迎えましたが、皆さんはいかがお過ごしでしょうか。さて、今回は来館時に利用できる体験プログラムについてご紹介します。

体験学習

「体験学習」してみませんか？ 博物館では、展示見学だけでなく、「体験学習プログラム」もご用意しています。詳しくはホームページをご覧ください。

化石レプリカづくり (350円)



実物から取った型で、アンモナイトの化石レプリカを作ります。実際に実物を見ながら作業を行うことで観察力を養えます。

勾玉づくり (350円)



滑石を削り、穴をあけ、思いや願いを込めた世界に一つしかないオリジナルの勾玉を作ります。

ペットボトル顕微鏡 (350円)



ペットボトルとビーズ玉を使って、およそ100倍の倍率を持つ顕微鏡を作ります。オリジナルペットボトルホルダーも魅力です。

化石発掘 (450円)



※()は、一人当たりの料金

実際に地層から切り出した石を使って、化石を発見していただく学習です。発見した化石はお持ち帰りいただけます。

古代の鏡ミニモデル (350円)



古代中国に起源をもち、日本でも出土する青銅製の鏡のミニモデルを、石膏を使って作ります。

古銭づくり (350円)



「和同開珎」をその時代の作り方で再現するプログラムです。銭貨の歴史を通して、日本の貨幣経済を学べる学習です。

先生、ちょっと聞いて！

今年も夏休みにいのちのたび博物館で教員研修を行います。詳しくは概要とチラシを学校代表メールに送信します。ぜひ、お誘い合わせの上、お申し込みください。多くの先生方の参加を心よりお待ちしております。

みんな来てね！



新しく着任した職員紹介

MTライン

- ・ミュージアムティーチャー (MT)

ふる さわ りつ こ
古澤 律子

- ・MT事務

じ お
かつ はら けい こ
勝原 恵子

よろしく
お願いします。



ミュージアムのタネ

奈良時代の食事



皆さん、古代の人びとはどんなものを食べていたと思いますか？ 少しのお米、焼いただけの魚、よくわからない葉っぱの入った煮込み汁・・・なんだかおいしくなさそうな食事を想像していませんか？

実は古代に食べられていた食物はその多くが腐ってしまい、遺跡からはほとんど出土しません。また木で作られた箸やしゃもじなどの道具類も多くが腐って土になってしまい、実態はよくわかっていません。しかし偶然腐らずに残った木簡などが出土すると、そこに書かれたさまざまな文字情報から、古代のごはんを想像することができます。木簡とは、うすい板に墨で文字を書いた荷札のようなもので、食材の入った壺や入れ物に名札のようにしてつけられていました。

奈良時代に都があった場所から出土した木簡には日本全国から運ばれてきたさまざまな食物の名前が書かれていました。果物だけでもヤマモモ、クリ、シノミ、タチバナ・コウジ(ミカン的一种)、ナシ、ナツメ、グミ、ハスノミ、アケビ、イチゴなどがあり、当時の貴族たちが日本各地から集められたさまざまな食材を口にしていたことがわかります。

下の写真は奈良時代に現在の福岡市にあった外国からの使節をもてなす施設、鴻臚館でおこなわれた宴会の席で出された料理を想像・復元したものです。参考にしたのは木簡以外に、当時のトイレから検出された魚や肉の骨、植物や果物の種などです。

お米以外の食事として、干した蒸アワビ・タコ・鹿肉・鮎、イノシシやタイ、マス、コイの刺身、クラゲやナマコ、ウリやナスなども食していたことがわかっています。なお、料理には現在のように味をつけておらず、塩、酢、酒、醬(醤油や味噌のルーツ)をつかって自分で味つけしながら食べていました。

また小麦粉や米粉を水でこね、油で揚げたドーナツのようなお菓子も食べていました。砂糖は当時貴重品であり、薬として使われていたため、お菓子にはツタの樹液を煮詰めて作った「甘葛煎」という、メープルシロップのようなものをかけて食べていました。「甘葛煎」も日本全国から都に集められてきた貴重な甘味料でした。

奈良時代の食事 復元写真



以上のことから、奈良時代の貴族たちは実にさまざまな山海の食材を用いた豊かな食事をとっていたことがわかっています。食卓で自分好みに味付けして食べるなど、なかなか食通な食べ方をしていたようです。

れきしかがくげいいん みやもと かおり
歴史課学芸員 宮元 香織