

研究テーマ1

1. 料理する ～ごはん～

こめ りょうり とうぐ しら
米を料理する道具を調べてみましょう。

1-1. 煮る・炊く

いえ た どうぐ なまえ
1. 家で ごはん を炊いている道具の名前は？



.....

すこ まえ どうぐ かんさつ
2. 少し前の道具を観察。



うえ
カマドの上に
あります。



は がま
羽釜 <No.60>

ねんまえ どうぐ かんさつ
 3. 600~700年前の道具を観察。

は かま
 羽釜 < No.18・19 >



おな なまえ
 同じ名前

 ですよ。



おな ぶ ぶん
 同じ部分はどこでしょう？

.....

まえ ねん まえ どうぐ かんさつ
 4. ずっとずっと前(2000年くらい前)の道具を観察してみよう！

かめ
 甕 < No.7~9 >

だいつきがめ
 台付甕 < No.11・12 >



かんさつ
 ススのつきかた、よ〜く観察してください。



かんが くら
 考えてみよう！なぜ、スス(黒いところ)がつくのでしょうか？

.....

5. 2000年^{ねん}くらい^{まへ}前の料理^{りょうり}のようすは？

6. 道具^{どうぐ}(土器^{どき})は
どうやって^{つく}作ったの？



きょうかしょ
教科書p.10・11

--	--

1-2. 蒸す

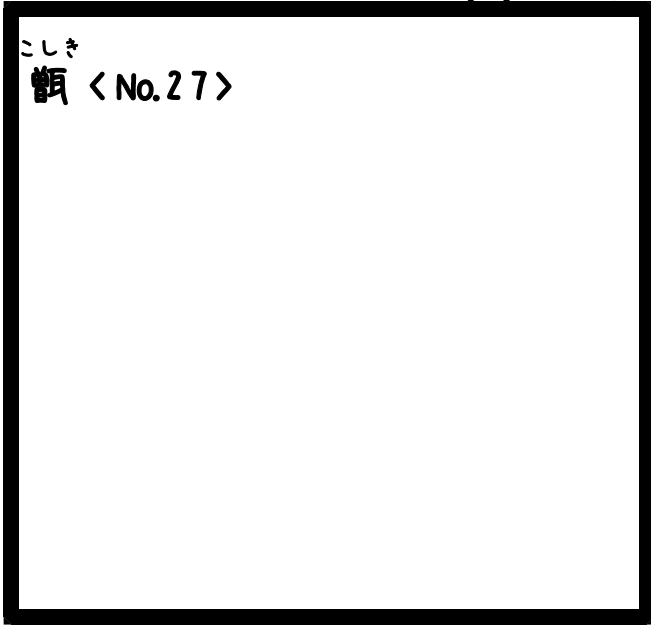
Q. 「蒸す」ってなんだろう？

ふゆ みにく にく う み
冬にお店で肉まんを売ってるのを見たことあるかな？
にく ゆげ ねつ とお
肉まんは、湯気で熱を通します。
それが「蒸す」!



1. むか～しむかしの

む 蒸 し 器 を 見 て み よ う !



こしき
甑 <No.27>



すこ まえ む き
(少し前の蒸し器)



そこ ちゅうもく あな
底に注目!穴が!!

2. 想像してみよう。

すこ まえ む き つか かた
少し前の蒸し器の使い方から、むか～しむかしの蒸
し器(甑)の使い方を考えてみましょう。



うえ む
かまどの上で蒸します

ちやうどうがめ
長胴甕 (No.24) と
こしき
甑 (No.27)

セットにしてみました

