

# 女夫石遺跡発掘調査速報

## No37

今回は、11月25日(土)に開催した「わくわく文化体験inNirasaki」のドングリクッキーと火起こし体験です。当日は親子30名程度の参加がありました。素朴な味のドングリクッキー作り、くるみ割り、火を起こすことの大変さなどを体験してもらいました。ついでに、武田の里にらさきの新たな食文化として、「新府のドングリ」+「坂井の長芋」+「藤井の小麦」⇒「ドングリすいとん」も作りました。いつもと違う色をしたすいとんの味はどうでしたか? g



クッキー焼くには火が必要、火を燃やすためには焚き木(たきぎ)が必要!だから、裏山で焚き木割りをしました。ガス・電気のない頃は焚き木割りは大切な仕事だったのです!!!



クッキーに入れるクルミを縄文時代の石皿と叩き石で割ってみたいよ!上手に割れたかな?



ズリ:今日は韮崎市民俗資料館でドングリクッキー作りをするんだよ。この前新府城で取ったドングリを使うんだってさ。  
 マキ:まずは、クッキーを作るには火を使うから、火起こしだ!ライターがあればあつという間に火がつくけど、縄文時代にはライターはないから、昔ながらの方法で火を起こすんだよ!  
 ズリ:煙(けむり)はあがるけどなかなか火がつかないね。火って大切なんだな〜!  
 マキ:次は、クッキーに入れるクルミ割りだよ。石皿(いしざら)とたたき石で割るんだってさ!そーいえば女夫石遺跡でも竪穴住居から石皿が発掘されていたよね。女夫石縄文人もクルミを割っていたんだろうね。  
 ズリ:さーいよいよ、ドングリクッキー作りだ!ドングリ粉に蜂蜜や山芋、それにクルミをいれてコネコネして、作るんだよ。  
 マキ:後は焼けたら出来上がり!  
 ズリ:何かいいにおいがすると思ったら、イノシシの肉の入ったドングリすいとんも出来上がっているよ!お手伝いに来てくれた人たちが作ってくれたんだ!美味しいね!!(つづく)

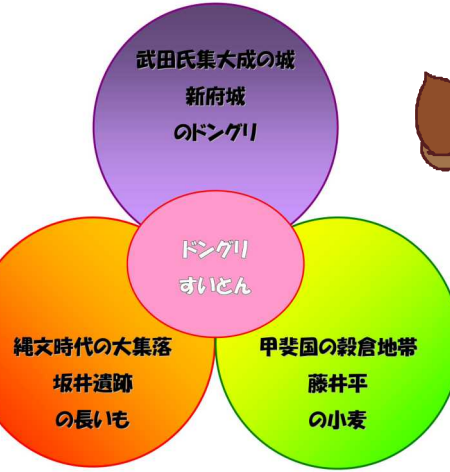


クッキー焼くには火が必要、ライターもマッチもないから、木をこすって摩擦(まさつ)で火を起こすんだぞ〜!  
 煙(けむり)はでるけど、なかなか火種(ひたね)はできないな〜。  
 がんばらないと、クッキーが食べられないよ〜。





ドングリクッキーは火加減が難しいのだ！蜂蜜(はちみつ)の量も少ないと甘くないよ！おいしくするには工夫がいるのだ～！



「ドングリすいとん」は「武田の里にらさき」を代表する名産品や著名遺跡で取れたもので作られています。過去から現在のニラサキの特徴を合わせて作った、新しい食文化？なのです。皆さんもご自宅で作ってみたいらどうですか？



これが大人の味ってやつだよ！このピョウな味が分からなくちゃね！素朴(そぼく)な味でいいのだ！



兄ちゃんいつものクッキーと違うよ！なんかピョウな味だよ！

すいとんは、お母さんが作ってくれたのと同じくらいおいしいね！野菜もいっぱいだし、栄養満点(えいようまんてん)だ！ドングリ料理も色々あって面白いね！



このすいとん、白くないけど、おいしいよ！お肉は・・・、豚じゃなくてイノシシだ～！でも柔らかくておいしいね！