



石器の切れ味に驚く。



まずはオープニングイベント「魚の解体ショー」！今年の食材は鯛。貝でうろこを取り、石器で三枚おろしに。その様子に子どもたちは興味津々！せつ々なので、魚を切ってもらおうと…「石なのにすごく切れる！」とびっくり！



▼今日は石器が包丁代わり。野菜も肉も石器を利用！



▲「縄文クッキー」。実際に縄文時代の遺跡から炭化した状態で見つかります。クルミや栗などの堅果類を細かくし、丸めて石焼きにします。

縄文の味を「いただきます！」

7月から3回コースで行ってきた「縄文教室」。9月22日に行った最終回では「縄文料理」にみんなで挑戦！土器や石器を使って、縄文時代に食べていた食材を調理しました。

シカにイノシシ…縄文の味を楽しむ。

皆で協力しながら、シカやイノシシ、カモ肉がたっぷり入った全5品の縄文料理が完成！

料理中から「どんな味なんだろう♪」とワクワクしていた皆さん。「シカ肉って意外に食べやすいね！」「カモ肉はじめて！」とバクバク…！素材の味を噛みしめていました。

なんでも道具に！

子ども達を中心となって作った「縄文クッキー」。メインの材料のひとつ、クルミ。殻つきの状態を見るのも割るのも初めて！石で叩くも、なかなか割れずに苦戦していましたが、だんだん楽しくなってきた様子。

「今みたいにいるんな道具がなくてもお料理できるんだね。」と、石の使い方も様になっていました。



シカ
イノシシ
カモ
肉
の
味
か
い
な
い
？



た
ま
ご
を
か
き
ま
す
よ
う
！



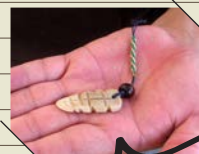
Menu

- * シン鍋
- * 鯛の潮汁
- * そば粥
- * ホオ葉の包み焼き
- * 縄文クッキー

Report 福島へ出張しました！

9月25日、福島県白河市にある「福島県文化財センター・白河館」へ。東北各地の博物館が集まり、ワークショップを行う「体験フェスタ」にお招きされ、鹿角ストラップを行いました。

来場された方は全体で732名。「鹿角ストラップを目当てに来たよ！」というお客さんもいらっしやり、ストラップを作った方は82名！最大3時間待ちになる盛況ぶりでした。



葉っぱの形！
ここまで加工するのは
難しいですよ！

Next…11月5日兵庫県立考古博物館
「全国古代体験フェスティバル」へ♪

縄文村からのお知らせ

フォーラム

「運河のあるまちづくり —東名運河を活かしたまちづくり—」

11月19日(土)18:30～20:30

野蒜市民センター・入場無料

主催：「未来につなぐ奥松島のたから」再生活用実行委員会
事務局：奥松島縄文村歴史資料館

東名運河と地域の歴史を紐解き、運河を活かしたまちづくりについて考えます。

ギャラリートーク

「いま縄文に学ぶ—貝塚からみる縄文人の暮らし—」

11月3日(木) 11月23日(水)

①11:00 ②13:30

縄文村歴史資料館内・シアター

震災と縄文遺跡、自然と共生した縄文人のエコな暮らしを紹介します。