



タイの潮汁

►講師によるタイの解体ショー。貝殻を加工した道具でウロコを取り、石器で三枚おろしに！その切れ味と手さばきにみんな大興奮！



column

縄文クッキーとは？

縄文人の主食だった木の実。どのように食していくのでしょうか？

縄文時代の遺跡から、パンやクッキー状の炭化物が出土することがあります。とくに「縄文クッキー」として有名なのが、山形県押出（おんだし）遺跡から出土しているものです。

分析の結果、粉状にしたクルミ、クリ、ヤマイモなどが含まれていました。

押出遺跡では、縄文クッキーのほかに、クルミを割る際に使用する磨石と石皿が発見されています。また、クッキー状炭化物が付着した石皿も見つかっており、加熱した石皿で焼く調理法を用いていたことがわかっています。

縄文クッキーレシピを公開！

縄文村
オリジナル！

材料

- ・クリ
- ・クルミ
- ・トチの実
- ・エゴマ
- ・はちみつ
- ・山芋
- ・レーズン（やまぶどう）

※クリ2: クルミ1の割合で。

※トチは苦いので少量でよい

（入れると本格的な縄文の味に！）。

※エゴマは炒って粉状にすりつぶす

作り方【縄文版・現代版あり】

- ①クリ・クルミ・トチの実の殻を石で割って、骨ベラで中身を取り出し、すりつぶす。
(スプーン・包丁で代用可)
- ②山芋を石にする。(おろし金で代用可)
- ③①とレーズン・エゴマを混ぜ、はちみつを加えてさらに混ぜる。山芋は固さをみながら少しづつ加える。生地がまとまたら丸める。
- ④熱した石の上でしっかりと焼いて完成！
(フライパンやホットプレートで代用可)

info

■企画展が12月7日から展示替えに！

現在開催中の企画展「ぐるり里浜貝塚」の展示の一部が、12/7から変わります。会期は来年3/29まで。ぜひ part1・part2と両方ご覧ください！

■2月1日に「縄文村講演会」を開催！

国史跡指定30年を迎えた里浜貝塚、千葉県加曾利貝塚、愛知県吉胡貝塚、学史的にも有名な3貝塚の魅力に迫る講演会を市コミュニティセンターで開催します。詳しい内容は1月号で特集します！

■年末年始休館のお知らせ

令和7年12月27日(土)～令和8年1月4日(日)

縄文の味を堪能！
「縄文教室」最終回！

7月の「縄文土器作り」、9月の「野焼き」と開催してきた「縄文教室」もいよいよ最終回！

縄文人が食べていた食材を、土器や石器を用いて調理します。今回挑戦するメニューは6種類！それを作つてみたい料理に挑戦してもらいました。

肉や魚を石器で切つてその切れ味に驚いたり、木の実を石で叩いて割つたり、土器で煮込んだり：と体験するものすべてが新鮮！どんな味になるのか楽しみにしながら出来上がりを待ちました。

調理をはじめて1時間半。ようやく縄文フルコースが完成しました。みんなで協力して作ったぶん味も格別！普段は食べない食材も意外な美味しさだったようで、おかげで続出しました。

縄文クッキー



朴葉の包み焼き



葉っぱで包んで蒸し焼きに！

シカ・カモ肉を一口大に石器で切り、朴葉に包みました。朴葉の良い香りと、塩作りイベントで作った「縄文の塩」の味付けが美味！



木の実を混ぜてクッキー作り

木の実をふんだんに使った縄文クッキー。石を使ってクルミの殻割りにも挑戦！こねた生地は、熱した石の上で焼きます。



シシ鍋・そば粥・潮汁

縄文土器でぐつぐつ調理！

切った食材はそれぞれ縄文土器に入れてじっくり煮込みました。



Menu

- ・潮汁（鰯入り）
- ・シシ鍋
- ・縄文そば粥（カモ入り）
- ・朴葉の包み焼き
- ・縄文クッキー
- ・弥生土器で炊いたご飯