

第61回企画展

「味噌・豆腐」作りと道具



平成26年7月6日(日)～9月28日(日)

岩手県立農業ふれあい公園 農業科学博物館

古来、味噌・豆腐は私たちの食生活に何より欠かすことのできない食材としてその役割を果たしてきました。

昔から味噌さえあれば凶作の年でも何とか凌^{しの}げるものだと伝承されていて、味噌だけは不足しないように造るよう心掛けていました。春彼岸前後、味噌仕込みの季節に、早朝から豆を煮、真新しいつまごで、湯気の中でひたすら豆を踏んでくださっている風景は、農村に春を伝える風物詩でありました。

また、冠婚葬祭、家普請祝^{やふしんいわい}などには豆腐を箱入りのまま贈る風習があり、「豆腐箱」^{よこしよ}を横背に背負って行く光景がありました。

動物性たんぱく質の取得の少ない農山村においては、大豆の良質な植物性たんぱく質の価値は重要であり、「味噌煮・豆腐碾^ひき」は家族総出の作業で農山村の暮らしに根差した仕事でした。

農作業の合間に、助け合いながら行っていた「味噌煮」「豆腐碾^ひき」は、日常食と晴れ食の要として、現在の私たちの食生活につながっています。

今回の企画展では、「豆腐・味噌」作りを通じて、先人の知恵と農村の相互扶助等を考える場とします。

※企画展の一環として「手軽にできる豆腐づくり体験」をします



豆つぶし機

みそ玉作りの様子



豆腐箱



挽き臼

岩手県立農業ふれあい公園

農 業 科 学 博 物 館

北上市飯豊 3-110 TEL:0197-68-3975

開館時間／9:00～16:30(入館は16:00まで)

休館日／月曜日(月曜日が祝日の場合は火曜日)

入館料／一般300円 学生140円 高校生以下は無料

団体割引等(20名以上)あります

駐車場／大型バス12台 普通車240台 身障者専用5台