平成 22 年 3 月 31 日　発行

農業ふれあい公園だより　No.17

2010
March

【岩手県農業ふれあい公園　農業科学博物館】岩手県北上市飯豊 3-110　TEL0197 - 68 - 3975

今年も健在「純鬼（じゅんき）くん」の田んぼアート
過去最高の出来？

イベント「親子で体験！棚田で田植え」で
田植えに熱中する親子のみなさん（5 月 30 日）

7 月 22 日にはこのようになりました

収穫の様子は
4 ページをご覧下さい

岩手県立農業ふれあい公園は、国道 4 号線すぐそば、花巻市と北上市の市境にあります。250 台の車をゆったり収容できる駐車場を備えた、知る人ぞ知る県民の憩いの場です。

天気の良い日には、小高い桜の丘から見わたせる「ひょうたん池」「せせらぎ水路」「水車」「棚田」などの景色がみなさまの目を楽しませてくれるでしょう。散策路には 3 万 5 千本もの樹木が植えられ、季節が変わるごとに色とりどりの花や実がウォーキングやピクニックを楽しむ人々を出迎えます。公園内には、グラウンドゴルフやゲートボールができる芝生のグラウンドも備え、心地よい汗を流す人々の歓声にあふれています。

公園の入口近くには農業科学博物館があり、農業の歴史や科学について学ぶことができます。博物館では、体験イベントも企画しており、本年度は「親子で体験！」シリーズとして、「棚田で田植え」「棚田で稲刈り」とお正月用の「松飾りを作ろう」を開催しました。恒例となった田んぼアート「棚田でお絵かき」とともに、来園したみなさまに楽しんでいただけたと思います。

平成21年度　企画展レポート

◎第 40 回　物を運ぶための用具～農業や生活に用いられた運搬具～「平成 21 年 4 月 1 日～6 月 30 日」

人類は初め、歩行に合わせて、物を手に持って運んでいましたが、徐々に肩や頭を使って運ぶようになり、運搬容器や梱包用具を発明し、背や腰を使ってより重い物を運べるようになりました。

人力運搬法で最も広く行われる背負い運搬では、荷物を安全に能率よく運ぶため一定の形状（背負い梯子、籠など）を持っていますが、荷物の種類に添うように工夫が加えられ、軽量合金の骨格と組み合わせた登山用リュックなど、改良運搬具へと進化してきました。

一方、人類は野生動物を手なずけて、乗用や運搬に利用し、さらに筏（いかだ）、舟、橇（そり）などの道具を発明しました。

これらの道具は、初めは人力と自然力で利用されていましたが、徐々に畜力の利用や車両の発明へと進み、重いものを楽に遠くに運べるようになりました。

運搬方法の変遷は、道路の改良と関係があり、車は近世以降に著しく発達しました。

近代はエンジン駆動による自動車、汽船、電車、航空機などの輸送機関が発達し、人類の運搬能力は飛躍的に進歩しました。

企画展では、人力や畜力、自然力を利用して、物を運搬するために用いられた用具類を収蔵品を主体に展示紹介しました。

◎第41回　岩手の雑穀栽培　　「 平成21年7月1日～9月30日 」

雑穀は、土や気象などの栽培条件が悪くてもよく生育し、長期間の保存にも耐えられるので、世界中の多くの地域で主食として、人々の生活を支えてきました。

岩手県（特に県の北部や沿岸部）では、寒さに強く、実が食用となることに加え、葉や茎を家畜（牛や馬など）のエサにできることから、雑穀（特に「ヒエ」）がたくさん栽培されてきました。昭和30年代に米が増産されるとともに消費と栽培が著しく少なくなりましたが、 栄養価が高く、自然食品としての評価が高まるにつれて、近年、県内での雑穀の生産量も急速に増えてきており、現在「ヒエ」「アワ」「キビ」「モロコシ」「アマランサス」の生産量が日本一を誇るようになっています。

企画展では、雑穀の植物体、殻実および栽培に使用した古い農具を展示しながら、雑穀の歴史、種類、特徴および江戸時代の雑穀栽培方法（「軽邑耕作鈔」より）などを紹介しました。

◎第 42 回　食料の保存 ～保存方法と収納～　　「平成 21 年 10 月 7 日～12 月 27 日 」

岩手の昭和中期頃までの農家の食生活は、比較的温暖な県中南部では米が、冷涼な県北部ではヒエなどの穀物が主食料とされました。

しかし、米は販売する物で、農家の食事は米を節約するため、米に麦や野菜などを混ぜたり、くず米を粉に加工して工夫をこらし、少ないお米でおいしく食べる方法を考えました。

そして、野菜や山菜、魚介類など、近くで手に入る副食料を組み合わせて自給を主体としつつ、地域ごとの特色ある食文化が形成されてきました。

また、岩手の厳しい冬期間に食料が足りなくならないように、食料の貯蔵はとても重要で、いろいろな器に入れた食料を、蔵や母屋の納戸（なんど）、室（むろ）などに収納、貯蔵しました。

貯蔵するための工夫から、多くの伝統食が考え出され、今日では素材の持ち味を生かした先人の知恵として再評価されています。

穀類は貯蔵性にすぐれ自然乾燥して、原料のままで貯蔵できます。大根やながいも、ねぎなどの野菜類は土中に埋めるなどして貯蔵できますが、一般に腐敗しやすいものが多く、保存のための加工が施されました。

野菜や山菜、海藻類は天日で直接干したり、開き干し、塩干し、煮干しなどの加工処理をしてから乾燥させて保存したり、塩蔵や酢の物、佃煮などに加工して保存しました。

企画展では、自給の時代に使われていた貯蔵、加工用具や、約 240 年前に俵詰めされた木の実の救荒食料などを展示しながら食料の保存方法を紹介しました。

◎第43回　食料自給のための加工　～畑作地帯の加工用具～　　「平成22年1月9日～3月31日」

県北地域では、昭和30年代に食糧増産の開田工事により水田での稲作が地域全体に広がりましたが、それまでは自給のための畑作物栽培が中心でした。

その当時は、工芸作物などの商品生産農業の発達がいちじるしく遅れており、食物の素材は自給的農産物を中心とし、野山や海、川から身近に得られるものそれに物々交換とわずかな購入品に限られていました。

畑にはヒエ―コムギ―ダイズの2年3毛作を中心に、アワ、キビ、ソバなどの穀類、バレイショ、ダイコン、カブなどの野菜類、アズキ、エゴマ、ゴマなど多くの作物が栽培されました。

こうした素材をどう蓄えその特性をどう活かすか、素材同士をどう組み合わせ、どのように変化をつけるか、周年的にどのような食生活を組み立てていくかが重要で、そのためにさまざまな加工用具が工夫されてきました。

企画展ではこうした畑作地帯の昔からの加工用具を展示しながら、「ヒエ」「コムギ」「ダイズ」の利用の仕方や加工方法などを紹介しました。

博物館・公園トピックス

植えた稲を刈り取り中！！

「真剣」です

イベント

「親子で体験！棚田で稲刈り」

「5 月に田植えした稲を

10 月 17 日（土）に刈っていま～す」

見事な笑顔の「純鬼くん」

収蔵品の千歯扱を使いました

～親子で体験！～

「お正月の松飾りをつくってみよう！」

平成 21 年 12 月 27 日（日）開催

農業科学博物館では、「冬休み子ども体験学習会」を小学校 4 年生以上の児童とその保護者を対象に開催しました。

参加者は 8 組 17 名で、花巻市の菅原兼男さん（90 歳）を講師に迎え「松飾り」をつくりました。

講師の菅原さんから、参加者がしめ縄を作る作業のコツを学び、協力し合いながら挑戦しました。 最初に、しめ縄に使う、わらを選んでまとめて、わらをないました。

次に、しめ縄を輪にして、紙垂（かみしで）やみかん、松の小枝や笹竹などの飾りつけをして完成させました。

松飾りを手にした子どもたちは、早く玄関に飾りたいと、完成品をそれぞれの自宅に持ち帰りました。

お知らせ

次回
第44回　企画展は・・！

度量衡類（どりょうこうるい）と交易

～長さ、容積、重さをはかる～

生産物を交換したり、販売や、租税として取り扱いをする場合には、正確な基準が必要で度（ものさし）、量（ます）、衡（はかり）を測る用具は時代によって改正されたりしながら。普及し今日にいたっています。

収蔵品を主体に、取引の基準に使われる「はかる用具」を展示紹介します。