

ふるさと交流館・札天山収蔵館だより

令和2年9月号

～ 感染症対策として、マスク着用にご協力をお願いいたします。～

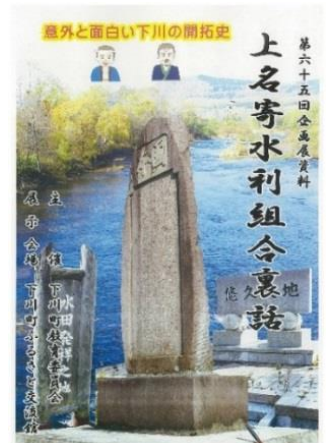
ふるさと交流館と札天山収蔵館は、9月30日(水)で今年の開館を終了します。10月以降は、事前にご予約いただければ、教育委員会職員が施設をご案内いたします。

第65回企画展「上名寄水利組合裏話」開催中!

とき 6月3日(水)～9月16日(水)
午前9時30分～午後4時30分
ところ ふるさと交流館 ロビー

今回の企画展では、上名寄水利組合設立にまつわる裏話を、古屋達造の自伝「古屋家開祖父母の足跡を訪ねて」から抜粋して紹介します。米作りを夢見て実現させた開拓民達の記録を、古屋達造の目線で紹介していきますので、是非ご覧ください。

★展示解説書を下川町ホームページに掲載していますので、ご覧ください。



札天山収蔵館(旧一の橋小学校)を開館しています!

◎開館日・時間 6月1日(月)～9月30日(水)の
土曜・日曜・祝日の午前10時～午後4時



道北地区博物館等連絡協議会巡回展「森を支えるきのこ」を開催します。

とき 9月17日(木)～9月30日(水)
午前9時30分～午後4時30分
ところ ふるさと交流館 ロビー

動植物の分解・植物への栄養供給など、生態系の中で重要な役割を果たしているきのこなどの菌類。菌類をはじめとする地域の生物相を学びましょう。

ふるさと交流館カレンダー							札天山収蔵館カレンダー							＜開館時間・見学のご案内＞	
9月							9月							★ 開館時間	
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	ふるさと交流館 9:30～16:30	
		①	2	3	4	5			①	②	③	④	5	札天山収蔵館 10:00～16:00	
6	⑦	⑧	9	10	11	12	6	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	12	★ ふるさと交流館は入館料が必要です。	
13	⑭	⑮	16	17	18	19	13	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	19	札天山収蔵館は無料開館しています。	
20	21	22	⑳	㉑	25	26	20	21	22	㉓	㉔	㉕	26	★ ○の日の休館日に見学を希望される方は、事前に下川町教育委員会にご連絡ください。	
27	㉘	㉙	30				27	㉘	㉙	㉚					
○の日は休館日							○の日は休館日								

☆お問い合わせ先
下川町教育委員会 01655-4-2511(内線511) IP4-251111
ふるさと交流館 4-2627 札天山収蔵館 6-2001

裏面もご覧
ください

体験コーナー石臼再生体験ボランティア活動報告

今回、「石臼再生体験」を行いました。石臼目立ては、かなり高度な技術がいるため断念しましたが、軸の修理、粉受け台の作成を行い、参加者で「小麦・ソバ・大豆」の挽き比べを行いました。ボランティアの皆さん、ありがとうございました。

ふるさと交流館にお越しの際は、再生された石臼をご覧ください。

☆大豆（炒ったもの）：「きなこ」になります。炒ってあるので、
とんとん粉になっていきました。

☆ソバ（殻付き）：殻も一部粉になっていくので、黒い粒入りの
そば粉ができました。

☆小麦（表皮付き）：硬くて、なかなか製粉できませんでした。
石臼で繰り返し挽いて小麦粉になりました。



石臼は目立てが重要で、その作業は隙間や溝をうまく整えないといけないようで、今回の再生体験ではできませんでした。もし目立ての経験がある方がいましたら、ぜひ教えていただければと思います。

また、石臼は一応使えるように整備しましたので、体験したい方は、教育委員会までご連絡ください。

☆石臼（いしうす）って何？☆

難しく言うと、「製粉用の石製挽臼（ひきうす）」、平たく言えば、「ソバ、ムギ、ダイズの実などを挽いて粉をつくる道具です。古くに日本に伝わっていましたが、庶民に普及するのは江戸時代です。

仕組みは、上下の臼が中心の軸棒でつながっており、上臼に挽きたい実を置き、上臼を回転させながら、下の臼まで貫通した穴「もの入れ」に適量の実を落とし入れて、上臼と下臼の接触した面で少しずつ細かく砕かれ、粉状になった実が上臼と下臼の間から出てくるものです。

各地で石臼は作られたようですが、北海道には佐渡産のものが多くいそうです。

下川でも明治の入植の頃から、多くの家庭にあった道具です。

下川町史（第1巻）には、明治の開拓者の日記「松久日記」の中にも石臼を挽いていたことが書かれ、冬の女性の仕事の一つに粉挽きがあったようです。

例えば、明治36年1月の日記には、「10日 雪 休 えん小麦挽き」、「23日 曇 茂三郎 妻臼引に来る」などと書かれています。

「北海道民具事典Ⅰ」には、『挽臼で製粉する穀物と食物は、蕎麦（蕎麦・蕎麦がき・蕎麦団子）、小麦（うどん・団子）、米（団子）、大豆（きなこ・豆腐）、凍み薯（団子）、トウモロコシ（糧飯）などである。』と多くのものを石臼で挽いて粉にしていたようです。

開拓期の大切な道具「石臼」は、商店で小麦粉、そば粉、きな粉などが普通に買えるようになると家庭から無くなっていきました。

参考：「北海道民具事典Ⅰ生活用具」北海道民具事典編集委員会編 北海道新聞社 2018年
：「下川町史」下川町史編纂委員会編 下川町 1968年

