

# 歴民だより

歴史民俗資料館

平成30年度 6月号 No.56

息づく庶民の知恵

## 昔の民具 (安八町郷土資料庫 蔵)

### あられ炒り



餅を細かく切って炒り、お菓子のあられを作る道具。上下の細かい金網を閉じ、動かしながらかきまわります。火を使い、食物に熱を通す、煮る、焼く、炒る、蒸す、茹でる、揚げるという方法は、それぞれ調理には欠かせない手段で、それによって今日までより豊かな食生活を生み出してきました。火を通す方法の違いに合わせて、炊事や調理の民具にも多様なものが造られていきました。

### おしずしき 押寿司器

同じ大きさの箱型の寿司を多く作る道具。型どおりの外枠と、固定して押し出す上板の装置を組み合わせで使います。春や秋のお祭りの時などによく使われました。

押寿司は、酢飯にしめサバ、紅生姜、かんぴょう、しぐれ、卵焼き、でんぷなどの具を入れて、箱型に押し固めて作り、食べやすい大きさに切って食べます。



ハートピア安八  
- 歴史民俗資料館 -

住所：岐阜県安八郡安八町氷取30  
お問合せ：0584-63-1515