

お家で読もう！

キッズかわら版

かみ
カムイ（神さま）のごちそう

みなさんが考える「ごちそう」とはなんでしょうか。

ねんまつ もち かがみもち かざ
年末には餅をつき鏡餅を飾ります。ひな祭りにはひし餅，端午の節句には柏餅，
じゅうごや つきみだんご とうじ
十五夜にはお月見団子やおはぎ，冬至にはカボチャ団子やイモ団子など，お餅や
団子はわたしたちの生活とつながりが多いですね。

アイヌの人びとは，イオマンテ（クマの魂送り）という儀式やチセノミ（新築
いわ
祝い）の時には，イナウ（主にヤナギの木を使った飾り），お酒，シト（団子）を
作ってカムイ（神さま）にお供えます。シトは昔，ヒエやアワ，イナキビなど
を粉にして作りましたが，いまでは上新粉と白玉粉を混ぜたもの，米粉やもち粉
などで作っています。

人間の世界から届けられるお酒やシトで，カムイ（神さま）の世界は豊かになり
ます。豊かになった神々は，人間の世界に恵みをもたらしてくれるために訪れ
ます。カムイにとっての「ごちそう」は，神々と人間がお互いに豊かに暮らすた
めの大切な役割を果たしています。



オンタマ～

おんせんたまご
温泉卵をつくろう！！

はんじゅくたまご しろみ かた きみ あたた かた くふう
半熟卵は白身が固くて黄身がドロツとしているけれど、温め方を工夫する
はんたい かた おい
と反対に黄身が固く白身がトロトロの美味しい温泉卵をつくることができるよ。

①なべに卵と、卵が漬かるくらいの分量の水をいれてコンロにかける。

つか いっしょ
※火を使うときは大人と一緒にね！

おんどけい ちょうせつ ど
②温度計を見ながら火の大きさを調節して65～68℃くらいをキープ。

あたた
30分ほど温めよう。

③できた卵を小皿に割り入れて完成。だし汁

やししょうゆをかけて食べてみよう。トロトロ

でンマ～イ！カレーライスや釜揚げうどんに

のっけるとメチャ美味！



☆ポイント☆

たまご きみ しろみ しつ ねつ くわ
卵の黄身と白身はどちらもタンパク質というものでできていて、熱を加えるこ

かと 固まりますが、固まり始める温度に差があります。「黄身は固まるけど白身は

あたた はんじゅくたまご はんたい おんせんたまご
固まらない」温度で温めることで、半熟卵とは反対の温泉卵ができるのです。



わた さが 渡り鳥を探してみよう



冬になると雪が積もって、生きものを見かけることが少なくなりますが、野鳥の中には何千キロも旅をして旭川にやってくる、冬にしか会えない渡り鳥がいます。

旭川市の公園や道路には、赤い実をつけたナナカマドという木がたくさんあるので、食べ物が少ない冬に多くの野鳥がナナカマドの実を食べるために集まってきます。なかでもキレンジャクは、頭の上にきれいな羽根飾りをつけ、翼にあざやかな黄色いもようがある、とてもきれいな野鳥です。



<市民の木「ナナカマド」>



<市民の鳥「キレンジャク」>

キレンジャクのほかに、川べりや大きな池にはハクチョウやカモのなかま、時には大きなオジロワシがやってきます。冬は寒いので外に出かけることが少ない季節ですが、大人の人と一緒にあたたかい服を着て野鳥を探してみましよう。



<オジロワシ>

はくぶつかん

博物館の「ナンダコレ!？」…その③「下駄」

みんなは、^{しゃしん}写真の道具を見たことがあるかな? そう、これは「^{げた}下駄」というはきものだね。じゃあ、^{じっさい}実際にはいたことはあるかな? 歯のついた板に三つの穴を開けて^{はなお}鼻緒を結び、その鼻緒を足のおやゆびとひとさし指に引っかけて歩くんだ。



今では特別な時しか目にしなくなった^{とくべつ}下駄も、かつては^{ふだん}ふだんのはきものだったんだよ。

^{きもの}ふだん着が着物で、人々が^{たび}足袋やはだして生活していた時には、特に男の人たちや子どもたちによく使われていたんだ。今でもおじさんたちの中で、^{げんかん}玄関にある、はきものをしまっておく家具を「^{かぐ}下駄箱」という人も多いのはその名残だよ。

博物館では、^{らいねん}来年の1月14日までやっている「この街を歩く～^{まち}足もとから振り^ふ返る旭川」で、^{ゆきげた}下駄や雪下駄も展示しているから、みにきてね。まってるよ～ん。

発行日	平成24年12月15日
編集	旭川市教育委員会 社会教育部 博物科学館
	旭川市科学館 〒078-8329 旭川市宮前通東（北彩都あさひかわシビックコア地区） TEL 0166-31-3186 FAX.0166-31-3310
	旭川市博物館 〒070-8003 旭川市神楽3条7丁目 （旭川市大雪クリスタルホール内） TEL 0166-69-2004 FAX.0166-69-2001
ホームページ	http://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/files/hakubutsukagaku/