

資料館 だより

2025.9 VOL.3

【編集・発行】

周南市民俗資料館

周南市中囃町 15-22

TEL 0834-33-8334

資料館 HP



今回のテーマ お米作りの四季(春・夏・秋・冬)

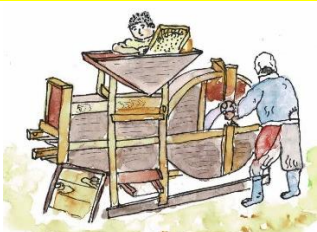
私たちが食べているお米はどのように作られているのでしょうか？

前回に続いて、お米作りの四季のうち、秋から冬にかけての風景を紹介します。

～秋から冬にかけての風景～



(1) 粃(もみ)の選別



▲唐箕(とうみ)

粃を風の力でより分けする「唐箕」を使って、チリなどを取り除きます。



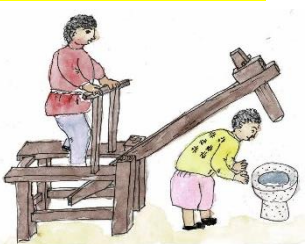
(2) 粃から玄米を取り出す



▲万石通し(まんごくどおし)

粃摺り機で玄米と粃殻に分け、さらに玄米は「万石通し」で割れた米やごみを選別します。

(3) 玄米の精米



▲台唐(だいから)

玄米を臼(うす)に入れ、「台唐」を使って皆さんが食べている白米にします。台唐は実際に民俗資料館で体験ができます！

(4) 麦の種まき



▲飛行機馬鋤(ひこうきまぐわ)

稲作の終わった田んぼは、麦を植えるため飛行機馬鋤(ひこうきまぐわ)で畝(うね)を作ります。子供は重しの役目で乗っていました。

今回紹介した道具は、実際に民俗資料館で見ることができます。ご来館をお待ちしています！

【周南市民俗資料館】〒746-0052 周南市中囃町 15-22

開館日 月・水・金・第1, 第3土曜日(※祝日・年末年始を除く)

開館時間 9:30～16:30

その他 入館料無料、駐車場有(15台程度)

