

# 博物館だより

M U S E U M



博物館 TEL 63-1122

## 展示資料紹介 「柿渋溜め樽」

本館で常設展示している「柿渋溜め樽」(日本遺産構成文化財)を紹介します。

### ◆漆器の下地に「豆柿の渋」

漆器作りには、木地を丈夫で長持ちさせるための「下地」という工程があります。下地には、漆を用いることが一般的ですが、当地域では、江戸時代から昭和まで漆の代わりに豆柿の渋を使用する「渋下地」で行うことがありました。渋下地は、柿渋に含まれるタンニンが木地の防水・防腐・耐久力を向上させるもので、柿渋と炭(シナノキやサワグルミ)を混ぜたものを木地に塗り、乾かして研磨する工程を3回程度繰り返して行われていました。

渋下地の漆器は、漆の使用量を抑えて販売価格を下げることができたため、庶民の漆器利用のきっかけとなり、漆器が当地域の大衆に親しまれるように

なりました。

### ◆柿渋の作り方とさまざまな用途

柿渋作りは、熟す前の豆柿を採取し、それをほどよく潰すところから始まります。樽などの大きい容器に潰した豆柿を入れて水を流し込み、重しを乗せて発酵するまで約1カ月。渋は上部に溜まり、それを汲み取ってわらやそば殻を入れた籠の上から流して濾すことで、ようやく柿渋として使用できる状態となりました。柿渋の用途は多く、和紙に塗って乾かしたものを雨がっぱ・風呂敷・うちわとして使うほか、防水性の高さから魚を捕る漁具にも塗られるなど、さまざまな用途で人々の暮らしを支えていました。



柿渋溜め樽(当館蔵)

# 図書館だより

L I B R A R Y



図書館 TEL 75-1700

松尾コミュニティセンター図書室 TEL 76-3235

荒屋コミュニティセンター図書室 TEL 72-2505

### ◆読書マラソンの参加を受け付けます

7月1日(木)から読書マラソンが始まります。申し込みは6月19日(土)開始。申込者にはスタンプカードを発行しますので、市立図書館または松尾・荒屋各コミセン図書室から申し込んでください。

▶期間 7月1日(木)~12月26日(日)まで

### ◆新着ピックアップ

#### 『ポリ袋で簡単、おいしいはじめてのみそ作り』

著/真藤 舞衣子、出版社/立東舎  
定番の米みそ、麦みそをはじめ、ひよこ豆や小豆、キドニービーンズを使った変わったみそなど、9種類のみその作り方と、みそ料理のレシピ40種類を紹介。少ない手間を始められるポリ袋自家製みそ作りは、省スペースで保管しながら好みの熟成加減に仕上げられます。



#### 『食べられる庭図鑑』

著/良原リエ、出版社/アノニマ・スタジオ  
広い庭や庭いじりの経験が無くても大丈夫。小さい庭、ベランダのコンテナガーデンでも始められる、食べられる庭づくりの本です。収穫した野菜などを使ったおすすめ料理のレシピや長く続けられる庭づくりのヒントがたくさん載っています。



#### 『分水嶺』

著/河合 香織、出版社/岩波書店  
新型コロナウイルス対策の指針を決めた「専門家会議」ではどのような議論がなされたのか。4カ月半におよぶ関係者の証言を集めたノンフィクション。

