



きじし ろくろを挽き、椀をつくる～

木地師とは、ろくろを使用し、木製の椀などをつくる職人です。安代地区を流れる安比川上流域では、漆器生産に関連する生業として、漆器の木地をつくる木地師が多く住んでいました。

当館が所蔵する県指定有形民俗文化財「安比川上流域の木地師関係資料」の木地製作に関連する道具は、藤村金作さん(故人)という一人の木地師が使用した資料で、木地づくりの工程が分かる貴重な資料です。

漆器は、木地師が山から木を切り出して木地をつくり、掻き子は漆を掻き、その漆を塗師が木地に塗って完成します。また、木地製作や漆掻きに使う刃物をつくる鍛冶職人もなくてはならない存在です。出来上がったひとつの漆器には、職人たちの技が凝縮されています。



ろくろで木地を挽く、生前の藤村金作さん

企画展 木地師 金作さんの椀づくり

～八幡平市の木地製作の技～

木地師藤村金作さんの資料をもとに、当市で行われていた木地づくりにスポットを当てた企画展を開きます。

期間：10月7日(火)～12月7日(日) 9:00～16:00

休館日：月曜日(月曜日が祝日の場合は翌平日)

場所：市博物館

入館料：210円(中学生以下無料)

関連イベント

●手引きろくろの縄引き体験(期間中毎日開催)

博物館に収蔵の手引きろくろを使い、縄を引いて、ろくろを動かす体験ができます。

●手引きろくろで木地挽き 実演および体験

安代地区在住の松尾清常さんによる手引きろくろを使用した木地挽きを見学・体験できます。

日時：10月11日(土)、11月8日(土) 10:00～12:00

場所：市博物館

※イベントはそれぞれ参加料無料、事前申し込み不要



市食生活改善推進員連絡協議会

Vol.21

八幡平キッチン

～伝えよう郷土料理～

今月は

かぼちゃの白玉だんご



1人あたり
147kcal
塩分 0.0g

調理時間
約 20 分

- 今月の担当 -
西根地区の皆さん



秋になると旬を迎える、かぼちゃや小豆を使った料理です。

かぼちゃに含まれるビタミンA、C、Eは、免疫力を高め、風邪予防に役立ちます。風邪をひきやすい季節ですが、かぼちゃを食べて健康に過ごしましょう。

鮮やかな黄色い白玉だんごは、月見だんごにもおすすめです。

- 材料 - 【4人分】

かぼちゃ…100g ※種、ワタ、皮を取ったもの
砂糖…小さじ2
白玉粉…100g
水…60～75ml
粒あん…適量



作り方

- ① かぼちゃは種とワタを取り除き、皮をむいて一口大に切る。ラップで包んで電子レンジ(600w)で3～4分加熱し、やわらかくする。
- ② ①が熱いうちによくつぶし、砂糖を加えて混ぜ合わせる。
- ③ ボウルに白玉粉と②を入れ、水を少しずつ加えて耳たぶ程度のやわらかさになるまでよくこねる。
- ④ ③の生地を1.5センチ程度の大きさに丸めて中央をくぼませ、沸騰したお湯でゆでる。浮いてきたらさらに1分ほどゆで、冷水にとる。
- ⑤ 器に粒あんを盛り、水気を切った④をのせる。