

けんぱくものしりシート

かでぎり



ケンくん

この道具、
「かでぎり」っ
ていうんだね。



ハクちゃん

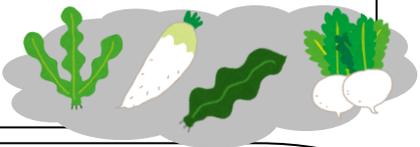
何かを切るた
めの道具なの
かな。



野菜を切るの？何で野菜
切りじゃなくて「かでぎ
り」っていうんだらう。

それはね、この道具が、「かでめし」を
作る材料を切るための道具だからな
の。「かでめし」は、野菜や雑穀、海草

などのお米以外の食材をたきこんだご飯のことよ。お米に加える食品の
ことを「かで」(=かて。食糧のこと)と呼ぶので、その「かで」を切る専用の
道具だから「かでぎり」なの。また、「かで」には、
「加える」「仲間に入れる」という意味もあるのよ。



解説員



とても便利な
道具なんだね。
でも、家では見
たことがない
なあ。

そうね。かでぎりが使われていたのは、今からだいたい70
年くらい前までなの。そのころまでは、白いお米のご飯は
とてもぜいたくなものとされていて、ふだんはほんの少し
のお米に「かで」を入れて量を増やした「かでめし」を食
べていたのよ。このかでぎりは大量の「かで」
を切るために大活躍していたのでしょうね。



どんなふう
に使うの？

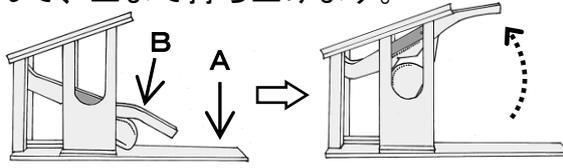
それでは、使い方をいっしょ
にみてみましょう。



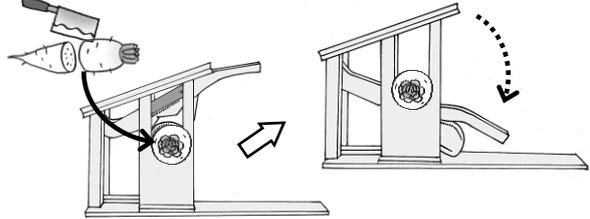
かでぎりの
つかいかた



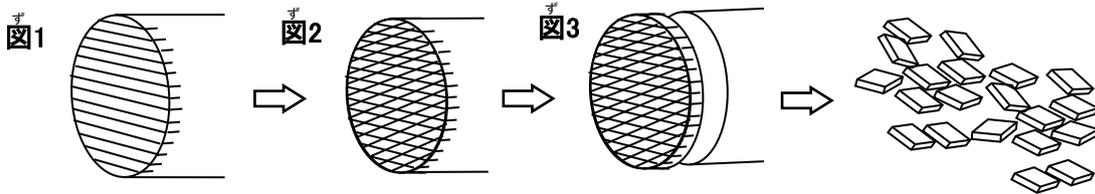
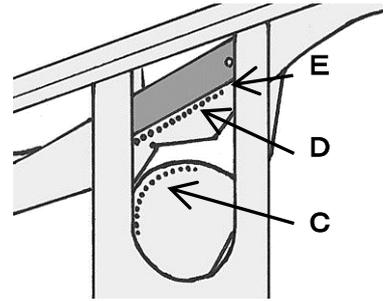
1 まず、Aの長い部分をひざでおさえます。そして、右手でBのレバーをつかんで、上まで持ち上げます。



2 ①の状態、左の手で大根の丸い切り口をおしあてて、レバーを下ろします。



3 Cの部分に5mmくらいの間隔でならんでいる小さな刃が、大根の表面に切りこみを入れます(図1)。つぎに、Dの部分の刃が、少しずれたところに同じように切りこみを入れ(図2)、それとほぼ同時に、Eのナイフのような刃が表面を切り落として(図3)、たくさんの小さなひし形に切ることができます。



こんなふうにレバーを上げ下ろしするだけで、たくさんの「かで」を切ることができるので、「かで」を切るうえではとても役に立つ道具なのよ。ただ、今では「かでめし」を作ることがほとんどなくなったので、この道具も使われることがなくなったの。



なるほど、時代のうつりかわりで、使われる道具もどんどん変わっていきんだね。

昔の道具をもっと見てみたいな!

博物館では、昔から今に続く、家庭で使われたさまざまな道具が展示されているので、ぜひ、そのころの人々の生活を想像しながら見てみてね。使い方がわからないときは、解説員に声をかけてくださいね。



参考 『日本の食生活全集3 聞き書 岩手の食事』 社団法人農村文化協会 1984年/他

らいげつ がつ
来月(5月)の
けんぱくものしりシートは
げんせい せいぶつ
現勢・生物-18だよ!

おたのしみに!



モッチャン



岩手県立博物館

〒020-0102 岩手県盛岡市上田字松屋敷34
Tel. 019-661-2831 Fax. 019-665-1214
<http://www2.pref.iwate.jp/~hp0910/>

※「けんぱくものしりシート」の内容は発行当時のものです。最新情報ではございませんので、あらかじめご了承ください。
※「けんぱくものしりシート」は解説員が執筆しております。