

# 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。

ケンちゃんハクちゃん、  
こんにちは。この「かで  
ぎり」は、おもに大根や  
かぶなどの野菜を細かく  
切るための道具なのよ。



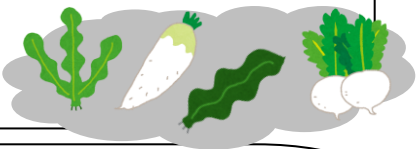
かいせつゐん  
解説員



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。



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？

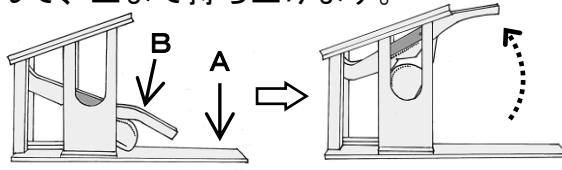
それでは、使い方をいっしょ  
にみてみましょう。



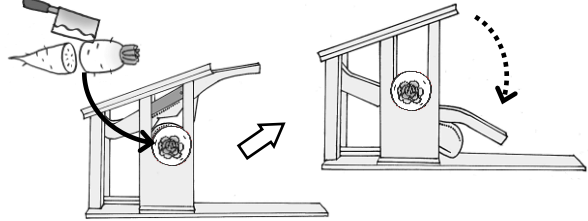
かでぎりの  
つかいかた



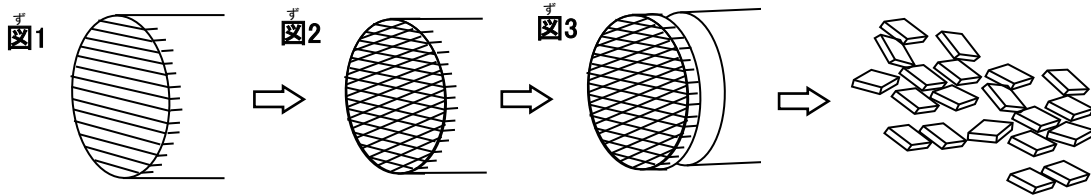
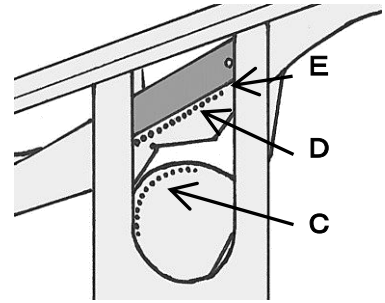
**1** まず、Aの長い部分をひざでおさえ  
ます。そして、右手でBのレバーをつか  
んで、上まで持ち上げます。



**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  
ん変わっていくん  
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。