

# けんぱくものしりシート

# いし 石 うす



「うす」は刈りとった稲や麦、そばの実などの「粒」を穂やくきから外したり、粒の殻を取ったり、粒を粉にしたりするための道具です。



「うす」には「つきうす」と「すりうす」の二つの種類があります。

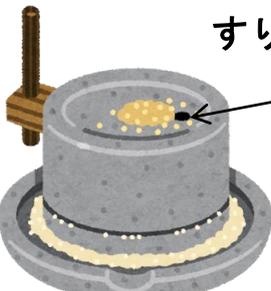
**つきうす【搗臼】**

うすの中に入れて  
ものをきねを用い  
て強く打つ。  
(木製・石製)

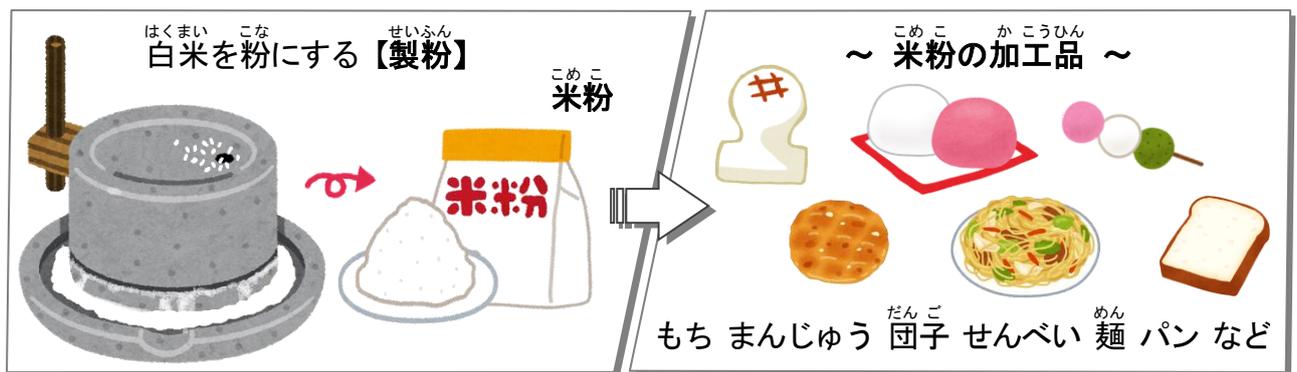


**すりうす【磨臼】**

「もの入れ」から入れた  
ものを上うすと下うすの  
間ですりつぶす。  
(木製・土製・石製)




刈り取った稲を白米にするまでの作業の流れと、白米を「うす」で米粉にした後にできる加工品の一例をみてみましょう。



今から70年くらい前までは、米は大変貴重なものであり、「米のご飯」は盆や正月などの「特別な日の食事」とされていました。普段の食事では米が全く入らない「麦飯」（「米のご飯」に比べるとあまりおいしくないと言う人が多い）などを食べたり、「うす」でひいた麦などを米に混ぜ、ご飯の量を増やして食べたりしていました。





「うす」はとても身近な道具であったことから、引っ越しや火事の際は  
 真っ先に家から運び出されました。また、結婚や出産、育児に関わる  
 民俗行事では、日本のみならず世界中で「うす」が使われてきました。



「すりうす」の中でも石でできている「石うす」の仕組みを詳しくみてみましょう。

■石の種類■ 花こう岩…かたくて丈夫

■きざみ目■  
 うすの内側には、上うすと下うすですり向きの「きざみ目」がほってある。上うすを回すと「きざみ目」の間で粒がすりつぶされる。

■使い方■  
 もの入れから粒を入れ、ひき手を持って上うすを反時計回りに回すと、上うすと下うすの間で粒がすりつぶされ、粉になって受け皿に落ちる。

精米機や製粉機の発明によって、現在では一般家庭で「うす」を見かけることはほとんどなくなりました。博物館にある「石うす」を回して、その重さを感じてみてはいかがでしょうか？

参考にした本 『民俗民芸 双書 76 めし・みそ・はし・わん』 岩崎美術社 1973年  
 『昔のくらしの道具事典』 株式会社岩崎書店 2004年 他

来月(1月)の  
 けんぱくものしりシートは  
 地質-18だよ！  
 おたのしみに！



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。