

ワークショップ

石臼の歴史を体感しよう！～みんなで胡麻すり体験～

身近な調理器具の歴史というこので、昔から現代に至るまでの“擂る”という行為で使われてきた道具を実際に使い、石臼の原形である自然の石同士を用いたものと、すり鉢、電動ミキサーを使って、白胡麻・黒胡麻を皆さんに擂ってもらいました。



●まずは石同士を使って黒胡麻を擂ってもらいました。

感想

- ・胡麻がこぼれて擂りにくい。
- ・胡麻をすれているのかよく分からない。
- ・胡麻が飛んで行ってしまいそう。
- ・時間がけっこうかかる。
- ・少しづつしか擂れない。

など



●次にすり鉢を使って白胡麻を擂ってもらいました。

感想

- ・べたつとなってしまった。
- ・溝の目につまってしまう。
- ・こぼれないから擂りやすい。

など

●石とすり鉢を比べて

- ・すり鉢の方がこぼれないので使いやすい。
- ・石で擂った方が適度に触感が残ってそう。



●最後はミキサーを使って皆さんに見てもらいました。

感想

- ・はやい。
- ・べたつとしていないし、細かい。
- ・さらさらしてる。

など

●ワークショップのまとめ

石で胡麻をするという体験が新鮮だったようでみなさん楽しそうでした。

また、石・すり鉢・ミキサーでやり易さの違いや、擂りあがりの違いなどもあったので、そういうところも楽しんでもらえたようでした。

つなこもこ（株）