

こんなところにも粉が!

食品以外にも、私たちの身の回りで粉が活躍しています。



けしょうひん
化粧品 ファンデーション



くちべに
口紅



はくねつでんきゅう
白熱電球



虫よけスプレー



けいこうかん
蛍光管



フロッピーディスク



ビデオテープ



テレビやディスプレイのブラウン管



ふんまつしょうかき
粉末消火器

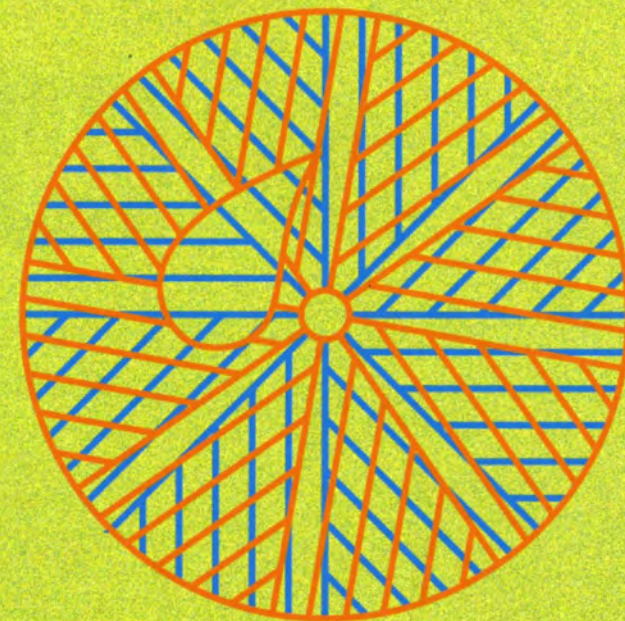
パン、蕎麦、うどん、パスタ・・・私たちの食生活は、穀物を“粒”のみならず“粉”に仕立てて、さらに加工することによって食品の幅を広げてきました。

粒から粉にする道具類と、そこに凝らされたさまざまな工夫を紹介します。私たちの食を、粉食の文化という、ちょっと違った角度から見てみませんか。



● 館蔵品展 ●

粒から粉への 道具あれこれ



2005年10月29日～
2006年1月15日

山形県立博物館

粒



しろ
白コショウ



ソバ



くろ
黒ゴマ



ダイズ



あお
青ダイズ



クルミ



トチノキ



コメ

収穫から粒になるまで



あしづみ だっこくき
足踏み脱穀機



ちみ
粉とおし



み
箕



きずるす
木摺白

粒から粉になるまで



いし 石皿とすり石



すりばち すりこぎ
播鉢と播粉木



こなつきうす
粉搗臼と杵



やげん
薬研

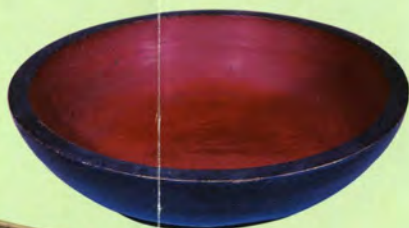


いしうす はんぞう
石臼と半槽

粉になってから口にはいるまで



ふかばち
深鉢



ばち
かね鉢



らくがんがた
落雁型



せいりょう
蒸籠



ばち
かね鉢



ちやわん 茶碗 ちやせん 茶筌 ちやしやく 茶杓 ちやい 茶入れ

粉



じょうしんこ
上新粉



しらたまこ
白玉粉



そば粉



きな粉



あおき
青きな粉



くろ
黒ごまきな粉



グラハム粉



こうせん
香煎



どうみょうじ
道明寺粉