

滝上町外国語指導助手

Jordy's コーナー



図書館まつりでの一枚

7月の15、16日はお酒にまつわるイベントが2つありました。一つは札幌のクラフトビールフォレスト、もう一つは滝上町の大人の図書館まつりです。

クラフトビールフォレストは毎年、ばんげいスキー場で開催されています。いつもは他の予定が入っていていけないのですが、今年はなんと行けました！沢山の友達と一緒に、とても楽しみました。

アメリカではクラフトビールはもっとメジャーです。お酒を飲み始めた頃（アメリカは21歳からお酒が飲めます）、目新しいクラフトビールに挑戦していました。日本に来て間もない頃は、クラフトビールを全く見かけませんでした。札幌にクラフトビールを出すバーが数店舗あるだけです。

クラフトビールフォレストでは、日本中の醸造所が出展していて、北海道からはノースアイランド、伊勢からは伊勢門屋等日本中から20以上の醸造所が商品を互いに販売していました。クラフトビ

ールはそれぞれ香りや味が全く違い、スタウト、エール、ピルスナー等多くの種類があります。クラフトビールフォレストで新しく発見した私のおすすめクラフトビールは「スイートバナラスタウト」「柚ドラゴン」です。両方とも面白い味でした。

16日の大人の図書館まつりは町長さんと紋別のバー「ラウム」のオーナーのカクテルについての話を聞きました。皆で座って講師の作るカクテルを楽しみながら、カクテルの種類や作り方を学びました。

町長さんは滝上町産のハッカを使ったとてもおいしいモヒートを作ってくださいました、私はモヒートが大好きなので作る工程もとても興味深いものでした。

ラウムのオーナーはミントジュレップというカクテルを作ってくれました。故郷では有名なお酒だけど、私はウィスキーが苦手で飲んだことがありませんでした。でも飲んでみるととてもおいしくて、その他にもホタテを漬けたウィスキーにも挑戦しました、これもまたおいしかったです。

おぐり アイ 小栗EYE

郷土館管理人小栗さんに収蔵品の紹介や、それらにまつわるエピソードなどを紹介していただきます！

「石臼」

石臼は石でつくられた「挽臼（ひきうす）」です。上臼と下臼からなり、下臼を固定して上臼を下臼の心棒を軸にして回転させ、上下の臼の接する面に刻まれた歯のすり合わせで、そばや大豆等をそば粉やきな粉等にする道具です。

石臼は古く飛鳥時代に中国から伝来しましたが、農民に広まったのは江戸時代からといわれています。もちろん明治大正の開拓時代、北海道に移住してきた人々にとっては、重要なものでした。

雑穀を食べることの多かった開拓地では、製粉や粗挽きのため欠かせないので道具だったのです。郷里から背負って来た人もいた事でしょうが、本州から大量に移入されました。特に新潟県の佐渡からは明治から大正にかけてたくさん石臼が北海道に向けて出荷されました。作ったのは石工だけでなく、ほとんどが農民の副業でした。その収入が農作物より多いこともあったと伝えられています。

佐渡の石臼には他の地方とは反対に、上臼を時計まわりに回す特徴があります。

また挽き手の柄を組み込んで、竹のたがで締め付けるのは、愛知三重岐阜地方の特徴です。石臼の需要が多かったのは、開拓期と戦後の食糧難の時代でした。そのままでは固くて食べにくい雑穀を挽き割ったり、粉にしたりして食べやすくしたのです。それにしても、石臼を挽くのは、食事を用意する主婦にとって結構たいへんな仕事でした。

嫁入道具の一つに新しい石臼を持たせる地方もあったといえます。歯のすり減った臼を挽くのはかわいそう、という親心（母心）でしょうか。

