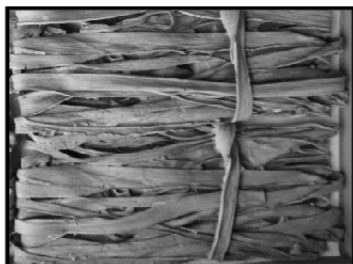


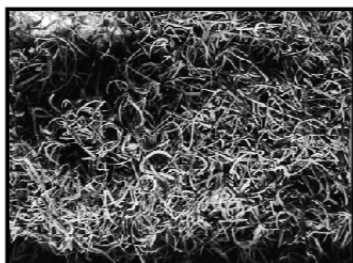
番号	説明
	イカを開いて素干したもので、お祝いの儀式では「寿留女」と書くともある。
	平安時代にはすでに食べられていた海藻。お店では、煮て干したものが売られている。
	コウガイの白い実を細長くわいて、干したもので。

下の説明は左の①～⑨のどれを指したものでしょうか？

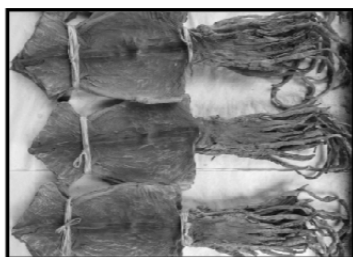
タニオリ



⑥ 干瓢 かんひょう



⑧ ひじき



⑦ するめ

すべてわかるかな？ 乾物クイズ <その3>

リヤマ

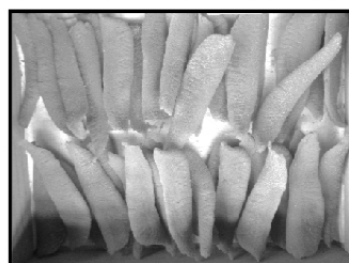
番号	説明
	ニシンの卵。昔は干したものが主流だったが、現在は塩漬にしたものが食べられている。
	干すと特有の良い香りが出る。傘は黒褐色か茶褐色で、八百屋では生の物も売られている。
	身を塩漬にして干したもので。殻は薄く削って工芸品にはりつける螺細工に使用される。

下の説明は左の④～⑥のどれを指したものでしょうか？

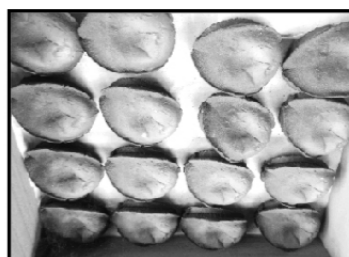
タニオリ



⑥ 干し椎茸 しいたけ



⑤ 干し数の子 かすこ



④ 鮎 あわび

すべてわかるかな？ 乾物クイズ <その2>

今と昔を比べてみよう

下の3つは現在どうやって売られているのかな？調べてみよう。

【たまご】

【麦茶】

【鯉節】

えらべる 学べる えどまる広場 2020

かんぶつや 乾物屋

「乾物」って何？

するめ、海苔、鯉節など、日光や熱風で干した食品を「乾物」と言います。乾物は、水分が少なくなっているため、腐りにくく、長期間保存できます。

大和屋本店は出桁づくりの屋根をもった3階建ての建物です。どんな商品が売られているのか、のぞいてみましょう。(旧所在地:港区白金台四丁目)

※裏面に旧所在地地図があります。

タニオリ

すべてわかるかな？ 乾物クイズ <その1>

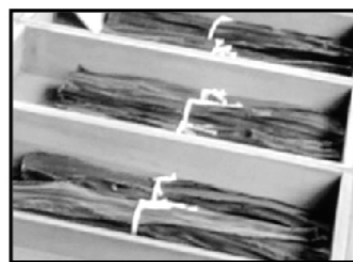
① 干し海苔



② 鯉節



③ 昆布



タニオリ

下の説明は左の①～③のどれを指したものでしょうか？

番号	説明
	身を切って煮たものにカビ付けして作る。現在ははずされたパック詰めが多く出回っている。
	大昔から料理に使われてきた。「よるこぶ」に通じることから、結婚などお祝い事に用いられた。
	細かく刻んだ海藻を和紙のように漉いて作る。現在は干した後に焼いたものが多く売られている。

やま と や ほん てん かん ぶつ や
大和屋本店(乾物屋)は、もともとどこに建っていたのかな？

地理院地図を加工して作成

