



(上)明治14年(1881年)大岩山から出土した銅鐸14個の中で唯一の“本物”。高さ67.2cm。吊り手の外側からヒレを綾杉紋で飾る点はこの近畿式銅鐸と異なる。(右)大岩山から出土した銅鐸の全貌がわかる第2展示室。右端が現存する銅鐸では日本最大のもの(複製)。奥には昭和37年(1962年)に出土した銅鐸10個を展示(実物5点)。



銅鐸に刻まれた連続渦巻紋、斜格子紋などの文様。



“銅鐸”の謎を解き、弥生時代の生活文化にふれる。

明治14年と昭和37年に野洲市の大岩山から、銅鐸、計24個が出土。中には高さ134.7cm、重さ45.47kgの日本最大のものも…。「集落や墓などの遺跡と関係のない丘陵の斜面に銅鐸は埋められていました。これが最大の謎」と銅鐸博物館学芸員の進藤武さん。「弥生時代に稲作がはじまり、ムラの人々の心をひとつにまとめる祭りの道具として銅鐸があった。しかし、やがて権力者の出現で銅鐸はばったりとなくなる…。古代の謎にロマンを感じませんか？」

大岩山の麓にある銅鐸博物館では、さまざまな資料から銅鐸の謎を解き明かします。最初の展示室では、銅鐸発見のエピソードにふれ、銅鐸の誕生とその移り変わり、鑄造技術など、レプリカや模型などを使って紹介します。第2の展示室では大岩山から出土した銅鐸をずらりと展示。その多くはレプリカですが、貴重な本物も含まれています。また、2階では野洲市の歴史や民俗資料を紹介、企画展や特別展もここで開催します。

博物館の前にある弥生の森歴史公園では、工房で勾玉づくりなども体験できます。銅鐸を通して弥生時代の生活文化を肌で感じてみましょう。



(右)ボタンを押すと映像と動く模型で銅鐸の鑄造工程がわかる。内側の型は復元に使われた実物。(中)弥生の森歴史公園には竪穴住居や高床倉庫を復元。水田では古代米の赤米が栽培されている。(左)工房ではさまざまな体験ができる。平日及び団体は要予約(写真は土鈴づくり/銅鐸博物館提供)。

銅鐸博物館(野洲市歴史民俗博物館)

野洲市辻町57-1 ☎077-587-4410  
開館時間/9:00~17:00(入館は16:30まで)  
休館日/月曜日(祝日の場合は開館、翌日休館)  
12/28~1/4  
入館料/大人200円、大高生150円、中小生100円  
(特別展、企画展は別途料金)  
<http://www.city.yasu.lg.jp/map/24.html>



お気に入り  
セレクション

いとふ

はんなりやさしい味わいの伝統食「麩」の専門店

MY FAVORITE SELECTION



大

津市際川の琵琶湖畔に工場を構える「いとふ」は、知る人ぞ知る和食のプロ御用達の京生麩と京焼麩の専門店です。京都の老舗麩屋で修業を積んだ代表の伊藤禎雄さんが昭和37年に創業し、料亭やホテルをはじめとする日本料理店に使われているほか、本社がある京都山科の門跡寺・大本山勸修寺に献上する麩も手がけ、さらに般客向けにびわこ工場と大津中央店、大手スーパーや百貨店などでも販売しています。

色、味や食感も驚くほどバラエティー豊かです。麩饅頭など、直売所ならではの作りたての味わいはまた格別！

「食の安全性を追究するのはもちろんのこと、地球温暖化対策や食糧自給率アップに少しでも役立てられたら」と話す専務の伊藤雅人さんは素材となる小麦粉に徹底してこだわり、京都府や滋賀県、北海道産の小麦粉だけを使った麩の製造販売に力を入れています。

最近では、麩を素材にした和風スイーツを開発し、焼麩にチョコレートやコーティングした「お麩ショコラ」に続いて、ふんわりとした口どけのラスクも近日中に登場する予定。今までなかったのが不思議に思われるほど、チョコやバターとの出合いがびつたり麩のスイーツ。新鮮なおいしさにびっくりです。



国内産のもち粉を使った生麩はよもぎ、あわ、ごまの3種。料理に季節感を添える「華麩」には紅麹など天然着色料を使用。職人技による手作り食の安全性にこだわった生麩が揃う。



いとふ  
【びわこ工場】大津市際川3丁目26-7 ☎077-522-8202  
営業時間/9:00~17:00 定休日/日曜・祝日  
【本社】京都市山科区勸修寺西栗栖野町56-8 ☎075-581-8877  
<http://www.itofu.jp/>

「ふだんお麩を食べないという方には、よもぎ麩などをさつとあぶって味噌をぬった田楽をおすすめしています」と専務の伊藤雅人さん(写真左)。食の安全性やエコに真摯に取り組む一方で、「お麩という食材をより広く全国の人に知ってもらうために」と焼麩や生麩のスイーツなど、麩の新たな可能性を発信しています。



国道161号線沿いの琵琶湖畔にたつ「いとふ」びわこ工場。併設された直売所では作りたての生麩や焼麩を販売している。



伝統的な「麩饅頭」(右)に加え、和風スイーツが続々と登場。第1弾の「お麩ショコラ」(左)はサクサクと飛びきり軽い口当たり。



古くから貴重なタンパク源として日本の食文化に欠かせない焼麩。「京シリーズ」は国内産小麦粉のみを使用している。



熟練の職人が手でひとつひとつ約200℃の鉄板に伸ばし、11~12分ほど焼いて棒状の焼麩にする。