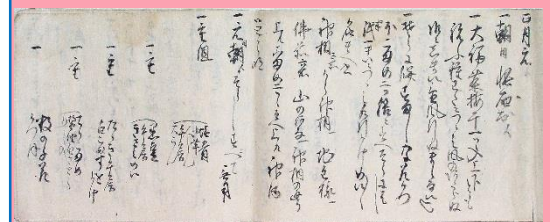




2015年12月27日

2015年最後の博物館だよりは、現在開催中の企画展・館収蔵品展「明石藩の世界Ⅲ-藩主と藩士-」より展示資料を1点ご紹介しします。また、23日(水・祝)に行われたワークショップ「折紙で来年のえと申を折る」の様子についてもお伝え致します。

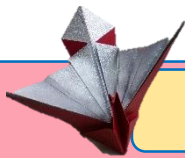
館収蔵品展～展示資料紹介～



■画像：年中行事

明石藩の世界Ⅲ-藩主と藩士-黒田家のおせち料理再現

黒田家文書の中に黒田長棟が書いた「年中行事」とその息子久六の「年中行司」におせち料理の記録があります。今回その記録をもとに明石の料亭旅館人丸花壇様におせち料理を再現していただきました。おせち料理は小芋、にんじん、ごぼう、大根の煮しめ。黒豆、ごぼう、きざみめいの煮物。白ごまと酢をかけたたたきごぼう。花かつおをかけた数の子。照りごまめ。それぞれを重箱に詰めます。再現では黒豆を醤油と砂糖で味付けをしています。が当時は醤油のみで煮ていたようです。また、現在のように品数は多くなく、シンプルなものとなっています。展示会では古文書とともにおせち料理を写真パネルで紹介していますので、ぜひご覧ください。



折紙で来年のえと申を折る



12月23日(水・祝)午後2時～ワークショップ「折紙で来年のえと申を折る」が開催されました。今回は金の折り紙を使用して、お正月の飾りにも使える来年の干支の申を「三猿(みざる、いわざる、きかざる)」のポーズを付けて作成。折り方が複雑な所もあり戸惑っている方もいましたが、先生方のアドバイスにより無事完成。それぞれ折る方によって表情が違う、可愛いさる達が出来上がっていました。

参加者は「アットホームな感じが良かった。」「先生の指導が良かった。」と皆さん大満足のワークショップとなりました。

12月28日(月)～1月3日(日)は休館です
1月4日(月)は臨時開館!当日観覧料無料!

詳しい展示会情報は
当館HPをご覧ください。

<http://www.akashibunpaku.com>
次回の「博物館だより」をお楽しみに。