

12
vol. 238

広報 縄文村だより vol.238(12月号)

Jomon Times

令和7年12月1日
●編集・発行●
奥松島縄文村歴史資料館
東松島市宮戸字里81-18
TEL 88-3927 FAX 88-3928

column

縄文クッキーとは？

縄文人の主食だった木の実。どのように食していたのでしょうか？
縄文時代の遺跡から、パンやクッキー状の炭化物が出土することがあります。とくに「縄文クッキー」として有名なのが、山形県押出（おんだし）遺跡から出土しているものです。
分析の結果、粉状にしたクルミ、クリ、ヤマイモなどが含まれていました。
押出遺跡では、縄文クッキーのほかに、クルミを割る際に使用する磨石と石皿が発見されています。また、クッキー状炭化物が付着した石皿も見つかっており、加熱した石皿で焼く調理法を用いていたことがわかっています。

縄文クッキーレシピを公開！

縄文村オリジナル

材料

- ・クリ ※クリ2:クルミ1の割合で。
- ・クルミ ※クルミは苦いので少量でよい
- ・トチの実 ※トチは苦いので少量でよい
- ・はちみつ ※入れると本格的な縄文の味に！
- ・山芋
- ・レーズン（やまぼうし）※エゴマは炒って粉状にすりつぶす

作り方 【縄文版・現代版あり】

- ①クリ・クルミ・トチの実の殻を石で割って、骨ペラで中身を取り出し、すりつぶす。（スプーン・包丁で代用可）
- ②山芋を石でする。（おろし金で代用可）
- ③①とレーズン・エゴマを混ぜ、はちみつを加えてさらに混ぜる。山芋は固さをみながら少しずつ加える。生地がまとまったら丸める。
- ④熱した石の上でしっかりと焼いて完成！（フライパンやホットプレートで代用可）

タイの潮汁



▲講師によるタイの解体ショー。貝殻を加工した道具でウロコを取り、石器で三枚おろしに！その切れ味と手さばきにみんな大興奮！

朴葉の包み焼き



葉っぱで包んで蒸し焼きに！
シカ・カモ肉を一口大に石器で切り、朴葉に包みました。朴葉の良い香りと、塩作りイベントで作った「縄文の塩」の味付けが美味！

縄文の味を堪能！

「縄文教室」最終回！

7月の「縄文土器作り」、9月の「野焼き」と開催してきた「縄文教室」もいよいよ最終回！
縄文人が食べていた食材を、土器や石器を用いて調理します。今回挑戦するメニューは6種類！それぞれ作ってみたい料理に挑戦してもらいました。

肉や魚を石器で切ってその切れ味に驚いたり、木の実を石で叩いて割ったり、土器で煮込んだり！と体験するものすべてが新鮮！どんな味になるのか楽しみにしながら出来上がり待ちました。
調理をはじめ1時間半。ようやく縄文フルコースが完成しました。みんなで協力して作ったぶん、味も格別！普段は食べない食材も意外な美味しさだったようで、おかわりも続きました。

木の実を混ぜてクッキー作り

木の実をふんだんに使った縄文クッキー。石を使ってクルミの殻割りに挑戦！こねた生地は、熱した石の上で焼きます。

縄文クッキー



シシ鍋・そば粥・潮汁

縄文土器でぐつぐつ調理！
切った食材はそれぞれ縄文土器に入れてじっくり煮込みました。

企画展が12月7日から展示替えに！

info

現在開催中の企画展「ぐるり里浜貝塚」の展示の一部が、12/7から変わります。会期は来年3/29まで。ぜひpart1・part2と両方ご覧ください！

2月1日に「縄文村講演会」を開催！

国史跡指定30年を迎えた里浜貝塚、千葉県加曽利貝塚、愛知県吉胡貝塚、学史的にも有名な3貝塚の魅力に迫る講演会を市コミュニティセンターで開催します。詳しい内容は1月号で特集します！

年末年始休館のお知らせ

令和7年12月27日(土)～令和8年1月4日(月)



Menu
・潮汁（鯛入り）
・シシ鍋
・縄文そば粥（カモ入り）
・朴葉の包み焼き
・縄文クッキー
・弥生土器で炊いたご飯

観味美魅 ひがしまつしまの
みりよく発見! 観光と物産

奥松島焼がき施設営業開始のお知らせ

奥松島の牡蠣は親潮と黒潮が混ざり合う栄養価の豊富な環境で育つため、1年で出荷する「1年牡蠣」であることが特徴です。身が大きく引き締まった濃厚な牡蠣に育ちます。また、隣接する「あおみな食堂」でも牡蠣を使った季節限定メニューを提供しています。

■終了時期 2月中旬頃 ■場所 あおみな内「焼がき施設」

■所在地 東松島市宮戸字川原5-1（大高森観光ホテル隣）

■時間 9時～15時30分

■料金（45分食べ放題） 大人（中学生以上）2,500円（税込）、
小人（小学生）1,500円（税込）

※嵯峨溪遊覧船とセットで利用の場合は1割引となります。

5個900円・10個1,800円の単品メニューもあります。

■その他 ※土・日曜、祝日は予約不可。 ※飲み物、食べ物の持込自由。

※荒天により、仕入できない場合は中止（事前に問合せください）。

売店で、むき身生牡蠣の販売・地方発送も承ります。

■問 奥松島遊覧船案内所 ☎0225-88-3997(8時15分～17時)

令和8年元旦
日本三大溪「嵯峨溪」遊覧船 初日の出クルーズ出航決定

日本三大溪のひとつにも数えられる嵯峨溪の魅力、心の原風景を最高のシチュエーションで輝かしい新年を奥松島の大海原で迎えてみてはいかがでしょうか？



■開催日 令和8年1月1日(木・祝) ■集合 6時10分集合

■集合場所 奥松島遊覧船案内所（あおみな内）

■所在地 東松島市宮戸字川原5-1（大高森観光ホテル隣）

■定員 35名（定員になり次第締切）

■料金 大人（中学生以上）3,000円 子供（小学生）2,000円
未就学 無料

■特典 おしるこ・玉こんのお振舞い

■申込期間 12月25日(木)まで

■申込方法 電話で申込みください。（平日8時30分～17時）

※土・日曜、祝日を除く。

※天候などの状況により、欠航となる場合があります。12月31日(水)の15時に運航の可否判断を行い、欠航の場合は直ちに電話で連絡します。

■問 (株)東松島観光物産公社 ☎0225-86-1511