

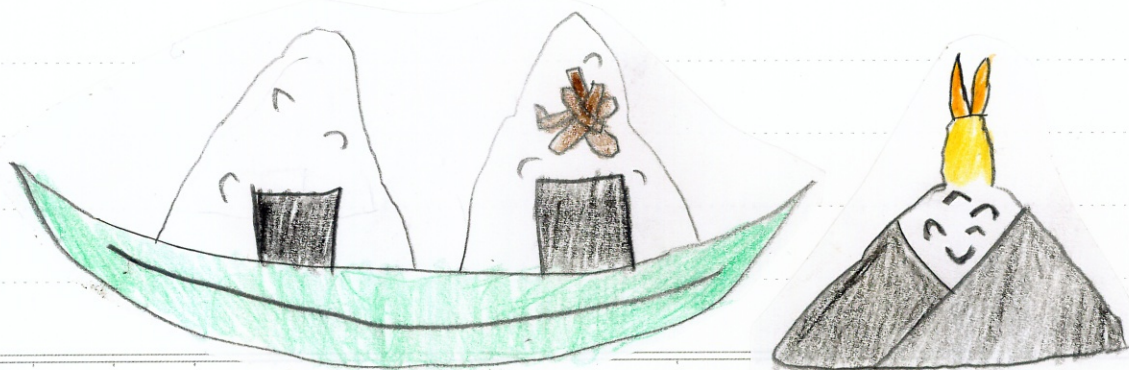


おにぎりのこと
と"れだ"け知ってる？

仰高小学校 4年2組 関根大途

目次

● はじめに	P1~2
● 調べる方法	P3
● きもんその①「形のナツ」 予想～調査①-自分のまわりを言う	P4~5
調査②-本で言う	P6~8
調査③-アンケートで聞いてみる	P9~11
● きもんその②「よび名のナツ」 予想～調査①-自分のまわりを調べる	P12~14
調査②-本で言う	P14~16
調査③-アンケートで聞いてみる	P17~18
● きもんその③「発しょうのナツ」 予想～調査①-本で言う	P19~23
ト専門食官やいせきへ行	P24~27
きもん③まとめ、感じたこと	P28~29
● きもんその④「木や米のナツ」 予想～調査①-自分のまわりを言う	P30~31
調査②-本やインターネットで言う	P32
ト専門食官へ行て言う	P33
おにぎりのくさりにくさ実馬金	P34~42
おにぎりの具木を言う	P43
アンケートで聞いてみる	P44~45
● 外国人におにぎりにきりについてアンケート調査を行う!!	P46~48
● まとめ	P49
● あとがき	P50



はじめに1

ぼくはごはんが大女子き!!

どれくらい女子きかというと学本校の総合食で3~5はいおかかりをするからクラスのみんなから「ごはん大ま王」といわれているくらいだし、

5月の田植えと9月のいねかりを大宮のえのもと農園さんで毎年させてもらっている。バケツいねを自分で育てることもやってみたことがある。

そして、白米女子きなぼくが一番女子きなお米の食べ方はおにぎりだ。

どこかへ出かける時は朝におにぎりを必ず作って持参して、

おなかがあいた時に食べる。

キャンプの時は火をきおにぎりを楽しみにしているし、習いごとの前に馬具の中で買う

鳥五目おにぎりも大好きだ。

家族で海外旅行した時は父がぼくのように1合だきの小さなすいはん器を

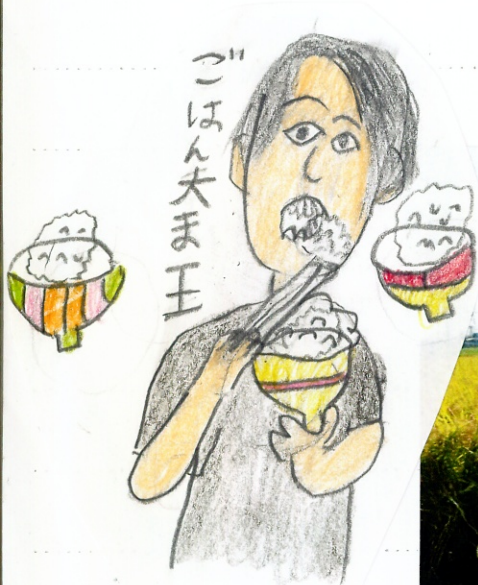
買ってきて毎朝月そのすいはん器でたいたご食反でおにぎりをにぎって出かけた先で食べた。

ぼくといえはお米、おにぎり、たまごもぼくも思っている。

ぼくにとってなくてはならない心の友なんだ。

おにぎり女子きのぼくだけど、おにぎりの本を読んだ時に矢張りないごとかたくさんあって

びっくりした。だから今年の言周べる学習では大女子きだけど実はナゾだらけのおにぎりについて言周べていこうと思う!!



はじめに2

おにぎりって思いつくものは何だろう？

お母さんのおにぎり？コンビニのおにぎり？

ほくが「食べるおにぎりは三角でのりは、ほぼ「まいているか」たまにまかないのとかがある。

±皿だけの±皿 おにぎりも女子きたし、梅ぼしやごんがを、中に入れるのも女子きたし、缶・ホタテの入ったふりかけのおにぎりも好き。

おにぎりについて調べようと思った時にほくのおはあちゃんか

「おにぎりとおむすびって別々のよび方があるって知ってる？

日本の中でも±場所によってよび方がちがって聞いたことがあるから調べてみたら？と教えてくれた。

たしかにそうた！

「おむすびころりん」ではおにぎりではなくおむすびといってる。

そしておにぎりの形を観察してみると三角以外に丸い形のものもある。

ほくがおにぎりを作る時は上手に三角ににぎれないから

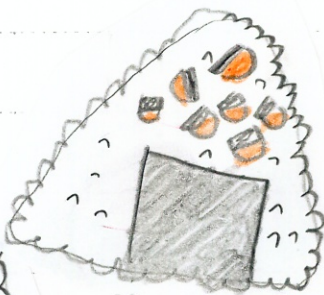
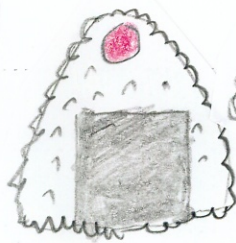
お茶わん2つの中にご飯を入れてかいてまんまるなおにぎりを作る。

他にもおにぎりの形はあるのかな？

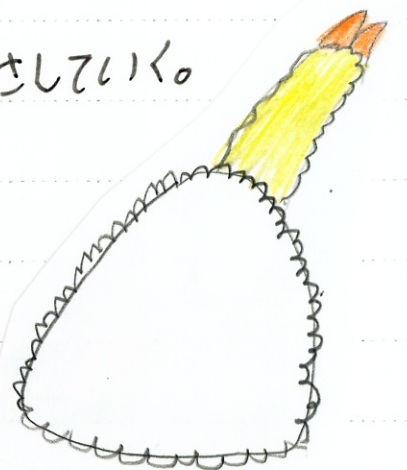
ほくのまわりにあるおにぎりだけと「おにぎりってどんなもののことを言うんだらう？

おにぎりの形は？よび方は？のりはまくの？まかないの？

いつは矢口ないことか！いっしょにいいのおにぎりをこれから言周さしていく。



ふりかけおにぎり



各ページの一番下にはあってあるのは、
ほくのまわりの人にアンケートで答えてもらった
「おにぎりの思い出」です。ぜひ読んでみて下さい！

調べる方法

- ① 自分の身のまわりにある「おにぎり」を調べてみる
→ おにぎり屋さん、コンビニ、ごはん屋さんでどんな種類のおにぎりが売られているのか？
自分の家のおにぎりとも比べてみる。
- ② 図書館の本「おにぎり」について書いている本を調べる
→ おにぎりの古い歴史や、おにぎりが生まれたわけ、
日本各地のおにぎりについて調べてみる。
- ③ たくさんの人にアンケートをして聞いてみよう！
→ 住んでいる場所や生まれた年代によって、どんなおにぎりを食べたり、
見たりにきたのかどんなちがひがあるのか調べてみる
- ④ 外国人にもアンケートをして聞いてみよう！
→ 日本へ観光に来る外国人にコンビニのおにぎりが
人気があるとニュースで見たことがある。
外国人にもおにぎりについて質問して外国から見たおにぎりについて調べてみる
- ⑤ 博物館などで、学芸員の方にわからないことを、
質問してみよう。
- ⑥ おにぎりを作って実食してみよう！
→ 持ち運びに便利なおにぎりだけと、くさりにくさっているのかな？
色々なおにぎりで実食してみよう。

★ 写真 ★

この中にのっている写真は全て、ぼく、父、母がさつえいしたものです。

矢口でそうで知らないおにぎりを大言周さ!

ぎもん その① 『形のナゾ』

- ① おにぎりの形にはどんなしるいがある?
- ② 住んでいる地いきで形にちがいはある?
- ③ 昔と今で形は変わった?
- ④ どうしてその形が生まれたの?

予想

- ① 三角と丸い形のもの。それ以外は見つからないから。
- ② きょう土米斗五里が土也いきによてちがうから、形も土也いきでちがうと思う。
- ③ 昔の人は丸い形をつっていたと思う。なぜかというとき小さい時に読んだ「おむすびころりん」の糸会本は丸いおむすびだったおぼえがあるし、ぼくの好きな武将、上杉けん信が、けんにおにぎりをさして火焼いた話があって、けんにさすなら丸くないとうまくさせなそう。丸の次に三角ができたと思う。
- ④ 丸い形は③で書いたように、けんにさしやすい形だから三角になったと思う。

さて、それではこれから言周さをぼくの予想通りなのかちがうのかさぐていこうと思う。

言周さ ①

さいしょに自分のまわりのおにぎりを見に行ったりこれまで食べたおにぎりの写真をさがしてかくにんしてみる。

ポイント 自分の家の近くだけでなく、方々行や遠くに出かけたときに食べた食べものも言周べる。

ねらい 土場所によて形がちがうかもしれないから。

 祖母がたまたま食反で作ってくれた、めはり寿司という白米に高菜をまいたおにぎりが子供のころ大女子きでした (50代京者B)

①



↑東京のコンビニに△と○(円ばん型)

②



↑沖縄のコンビニ
△とおにぎらず

③



↑馬場のおにぎり屋さん△(東京)

④



←沖縄のスーパー△

⑥長崎県佐賀市
のおにぎり屋さん
△



⑤↑沖縄のビッグダン
おにぎり○
(まん丸) →②④⑤



⑦↑ほくの家のお弁当。△ ↑大塚のおにぎり屋さん。△

⑧



⑩



↑千葉
おしょう油
作りの会で食べた
おにぎり。
○(まん丸)

⑨



↑日本橋のおにぎり屋さん。△



(C) 小学生の学習教材【ちびむすドリル】

調査1の結果

自分のまわりや食べたことのあるものを言周べた結果

三角と、まん丸、円ばん型、の3しるいがあった(沖縄にはおにぎらずもあった)
一番多かったのは、ほくがうかん食べている三角おにぎりだった。

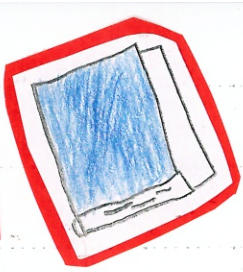
ただ、ほくが住んでいるのは東京で、関西、中国、四国、東北、北海道のは見たことがないため
かくにんできていなかった。

そこで、次の言周では、本を言売んで、おにぎりの形についてすぐいこうと思う!!

東日本大震災の後、計水電があるかとの話があり、朝一番に
おにぎりをにぎって、電になっても食べるものがある(うたい)をキー
てました。(50代・東京)

調査②

図書館へゴー!



図書館でおいぎりについて書かれている本を探しておいぎりの形のしるしと、どうしてその形が生まれたのか?の理由を調べる。



ポイント

図書館の本のけんさくを使っておいぎりについての本をなるべく多くたくさん探す。1ヶ所だけじゃなく区内の図書館をいくつもまわってなるべく多くの本を探す。

ねらい

多くの本を言調べればそのおんたくさんの矢口らなからたいよう報段を矢口ることかてきそうたから。

調査の結果

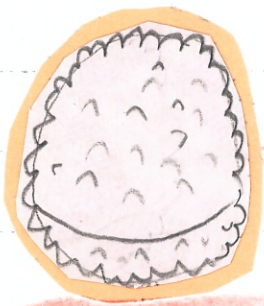
おいぎりの形は大きく分けて4つあることがわかった。



お弁当に入れておはしてつかいやすい!

たわら型

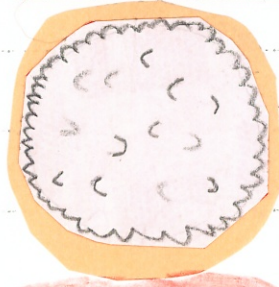
おもに関西地方で見られる型。江戸時代にかきなどの養見けきの間に食べる多くの内弁当に合うおいぎりをと考えられ、小ぶつたように表面が平たくなっている。おはしてつまみやすい形になったと言われている。



円はん型(平たい丸)

おもに東北地方の日本海にかけて雪の多い地域で見られる、焼きおいぎりに多い形。火が通りやすい。げんさいも東北のスーパーで円はん型の焼きおいぎりがなげふ。

まん丸ならとても大きなおいぎりが作れる!!



丸(ボール)型

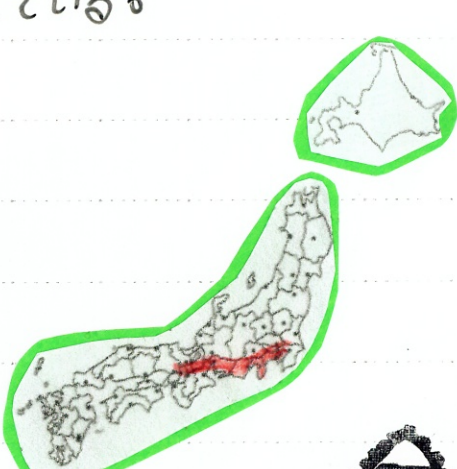
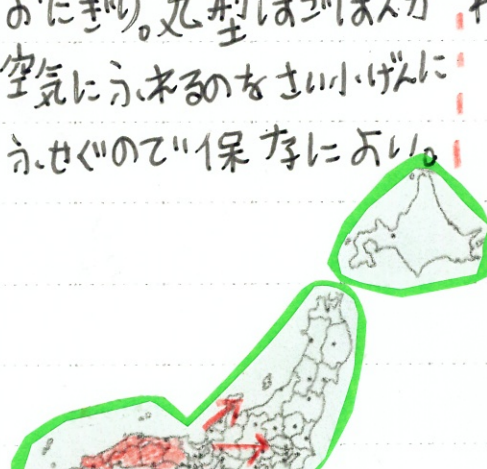
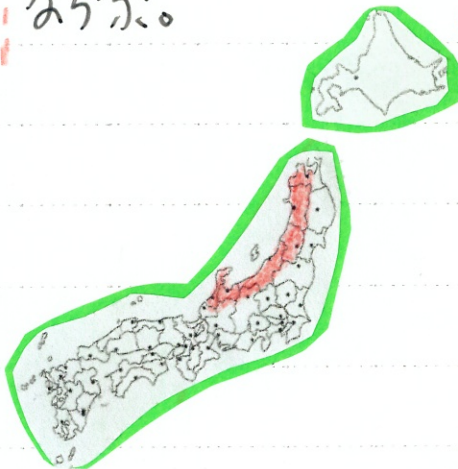
三角がとう易するまで一番多かった型。江戸時代は野菜くさいもまかせた「かき飯」を丸くにぎり農作業のあいまに食べていた。中部地方を中心に四国、中国、九州にまで全国へと広まった。民のおいぎり。丸型はごはんが空気にふれるのをさし小げんにかせぐのてい保存にふい。

持ち運びやすい形



三角型

持ち運びやすい形として戦後道のしく工場町あたりで多くみられたおいぎり。その本が昭和53年、コシビニで三角形のおいぎりが発表されたのをきっかけに全国へ広まった。今や9割が三角型といわれている。



お弁当は大いおいぎり(30代・東京)

ポイント



一番多いのは三角型。平たい丸型は東日本に多く、たわり型は西日本に多い。



近き・四国でたわり型が目立つなどのちがいはあるが、どの土地いきでもいろいろな開きのものが作られていた。



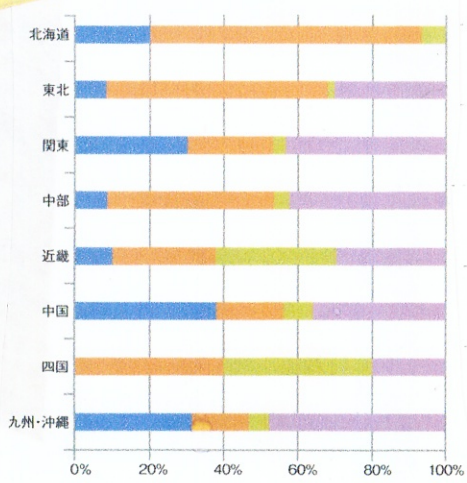
日常作るものと特別な日に作るものとして形を変えることもある。ふだん丸開きにしているが、魚港でにおけをするときは食べやすい三角形(北海道)、ふだんは三角形だが、おそう式などのときにカきり丸くにぎる(東京・大島)おそう式のときは三角形に、火事の時のたき出しには必ず丸型ににぎる(神奈川県あつ木市)という例もみられた。



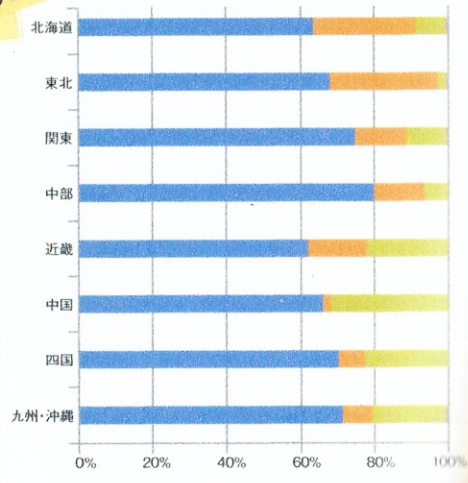
コンビニ おにぎりの出けん

日本かく土地で色々な形のにおにぎりが作られてきたが、1970年代にコンビニでもおにぎりを取っかつかうようになった。コンビニにおにぎりの多くが三角形だったことから、全国できに「おにぎり・三角開き」がしゅう流になてきた。

~1980年代



2003年



← 時代別のおにぎりの開きの変化 (「おにぎりの文化史 おにぎりあいめて牛物語 P23より引用」)

1980年代までの言周さでは北海道、関東で丸開き、近き、四国でたわり開きが目立つとくちうがあるが、どの土地いきでもさまざまなものが作られていた。この時代、三角形はむしろ少数はと言える。2003年には全国的に三角開きが他の開きをあ、っている。



三角開きのカタチの王理由→お店で売っているおにぎりのほとんどが三角なのは

- ① 三角が型ぬきやすく便利
- ② 同じづはんの量だと三角が一番大きく見える
- ③ ノリをかこよくまきやすい
- ④ 大量に持ち運びやすいという王理由が考えられている。

子孫の玄運重力会で大せりで食べたおにぎり(70代・愛知ロ)

本で言周べて分かった
ことのまとめ

① おにぎりの形は大きく分けてたわら型、円ぼん型、丸(ボール)型、三角型の4つがある(さい近のはやりでおにぎらず、というにぎらないおにぎりもある)

② 近き土地方から西はたわら型が目立ち、関東ではもともと、江戸時代から三角開しが多く見られた。

③ ②のように、土地のきによって多く見られた形はあるけれど、日本全国各地でいろいろな形のおにぎりがあった。

④ くだん作る形と、おそう式や非ぼう事たいの時、お仕事で持ち運ぶ時の形を変えて作っていたところもある。

⑤ コンビニでおにぎりが売られるようになっておにぎり=三角開しと考える人が多くなった。

⑥ おにぎりの形にはその形になった理由がある。

ぼく



まわりの人にも聞いて本に書いてあるとおりなのか自分でも言周さしてみたいな。

ぼくが考えたこと

言周さ①と②で、おにぎりの形が大きく分けて4つあることが分かったけれど、ぼくはたわら型のおにぎりを見たことがない。まん丸も自分では作るけど、中糸縄以外で売られているのは見たことがない。そこでぼくのまわりの人たちはどんなおにぎりの形を作ったり、見たりしているのか、アンケートで2025年の最新言周さをすることにした!!

次のページでアンケートやります!
どんな結果になるか楽しみ!

小学生の時のお弁当は俵おにぎりでした。おはいてつまみや来て女子でした。私はハロリハロリののり時間か経って、^が食反つしたしなはなのりの方がなんとなく甘い気がして、^がだから、お弁当に入っているしなはなのりは今も女子きです。(40代・ゆず賀)



言周さ③

アンケートでいろいろな人に直せつ聞いてみよう!!

※この表とのページの他の調さでもこのアンケートの方法は下に書いたものと同じです。

アンケートの目的

おにぎりについて2025年の今の最新データを言周へるため、
自分か知っている人とそのまわりの人たちから生の声を聞くため。

文しょう著

だれでも◎ 年れい、せい別、出身土地 かはらけるように、
直せつ 会ったことがある人以外にも 来見せきの人たち、お父さんや
お母さんのお仕事の知り合い、お友達やその家家族、習い事のお友達やその家家族、
先生たち、なるべく多くの人にお原貞いをした。

実し方法

直せつ会える人には紙で作ったアンケート用紙氏に書いてもらった。
遠くに住んでいる人にお原貞いする用にお母に孝文せてもらいなから
クニクルフォームというものでアンケートを作てインターネット上で答えてもらった。

実し日

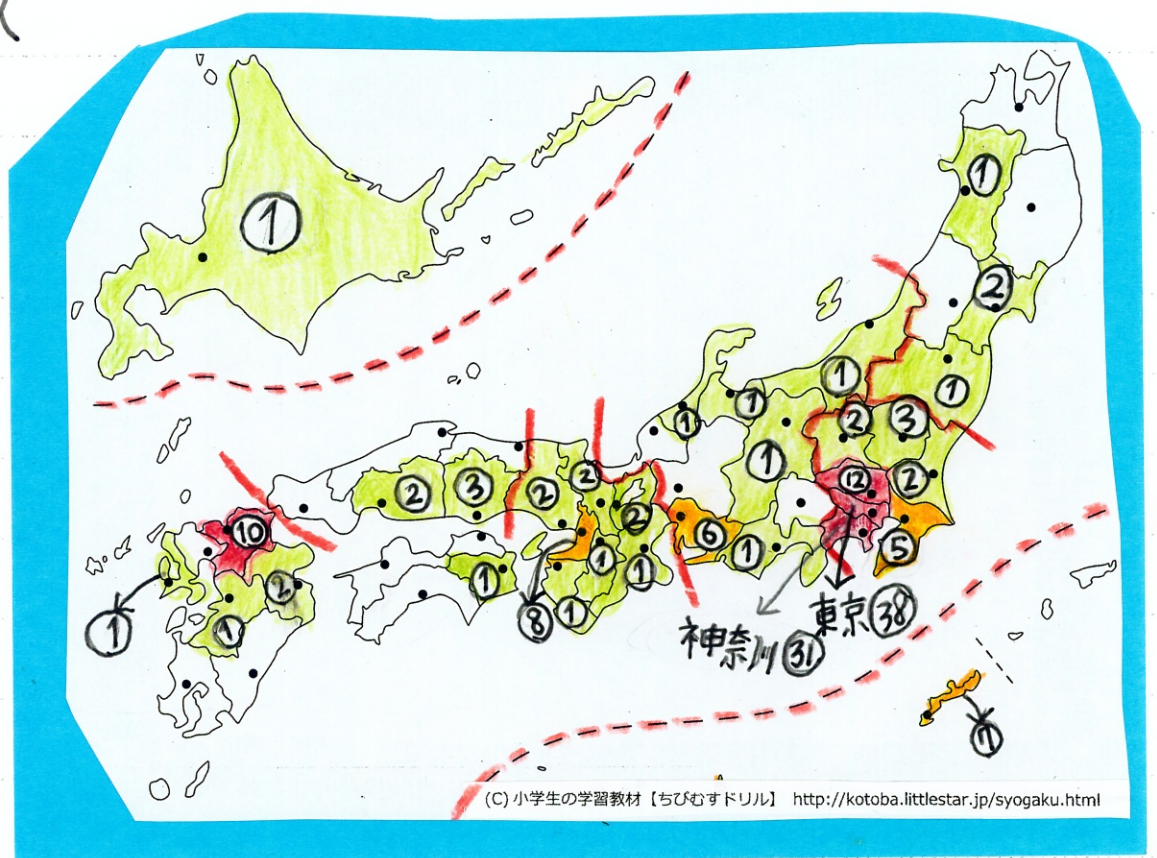
2025年 8月6日～8月16日

答えてくれた人孝文

153人

出身土地

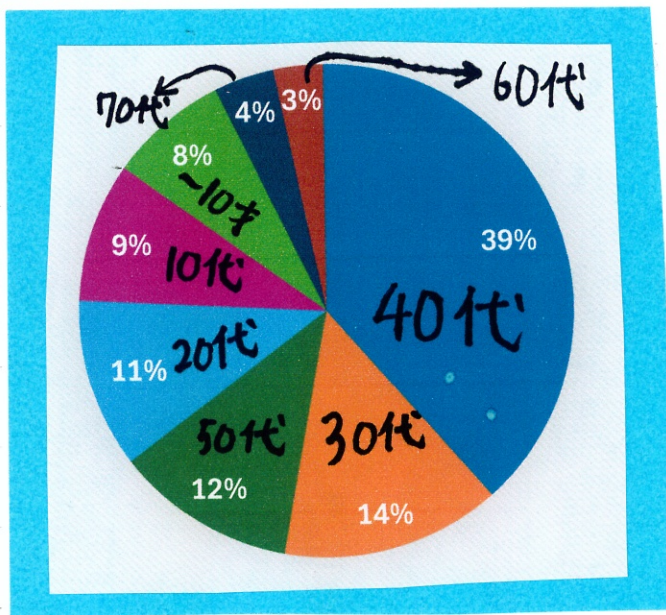
北七海道	1人
東北七地方	4人
関東七地方	93人
中部七地方	11人
中国七地方	5人
四国七地方	1人
九州七地方	14人
沖縄	7人



校外学習でのお昼か食反はおにぎりだった、イ本を重力かす習い事でいあ、
おにぎりを食べていた、保育園のおやつはおにぎりだ、家のおにぎりは丸いけとり

保育園のおにぎりの形が三角で特別な感じかした。(9才・埼玉)

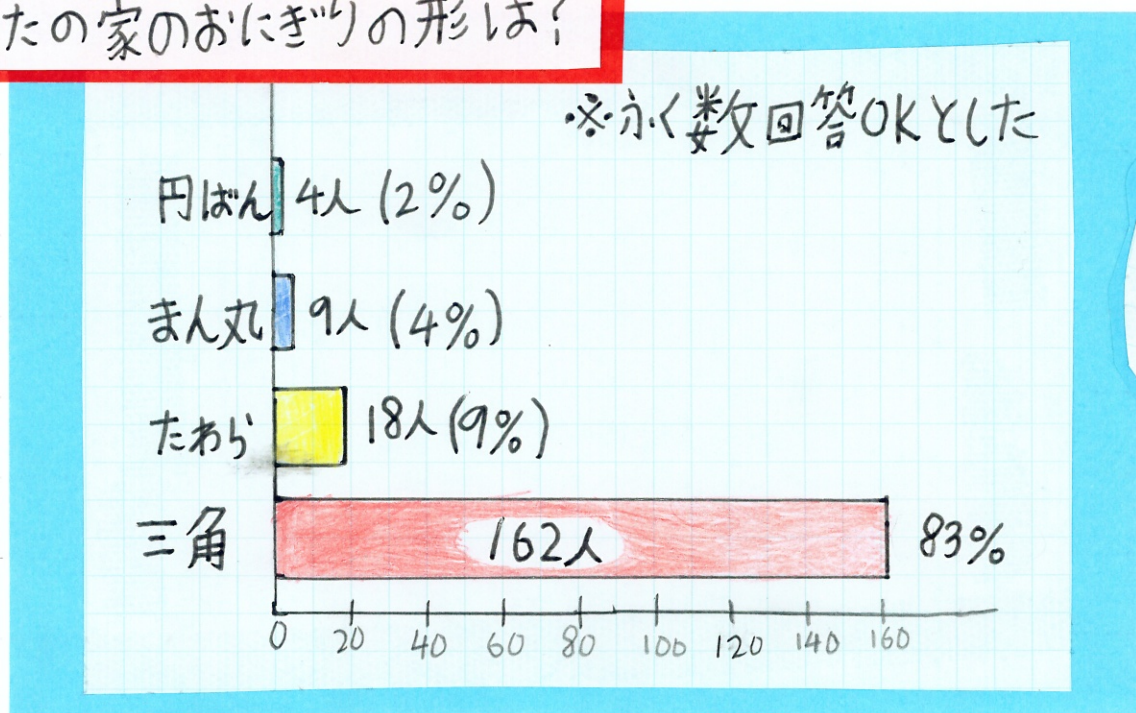
年れい



年れい	人数
～10才	12
10代	14
20代	17
30代	22
40代	59
50代	18
60代	5
70代	6

アンケートのしつ問

あなたの家のおにぎりの形は？



やはり!?
三角がやっぱり多い!



アンケートに答えてくれた人たちの気になったコメント

- 母が兵庫出身お弁当箱に入ったおにぎりはたわら形でした。
- 母のおにぎりはたわら型で塩おすびでした。(長山奇県)
- 祖母がたきたてごはんで作ってくれためはりずしといふ日本に高菜をまいたおにぎりが大好きでした。
- 今は三角だけいゝおかしはたわら形でした。

気分がしずんでいる時によく食べている米斗王里だなと思います。(20代・東京)

- おはあちゃん、母親見つき、それぞれが作るおにぎりに全部丸型でした!! (秋田県)
 - 広島に来てはじめてたわら型を見た時はしんせんてした。
 - 家のおにぎりの形は丸いけど、保育園のおにぎりの形が三角で、特別なかんじがした。
 - 実家ではお茶わん2つを合わせた中にごはんを入れて作る丸いおあずび
 - 少し前にはおにぎらずをよく作っていました。たまご火竜とスラムを入れるとおいしい!
 - 小学生の時、お弁当はたわらおにぎりでした。おはげうまみやすくて女子でした。
- 母はふたんは三角で、お重に入れる時はたわら型でした

アンケートから分かったこと まとめ

- 三角形のおにぎりがあとうてき多かった!
- 出身土地で分けたアンケートではなかつたけれど、P4の2003年のおにぎりの形のアンケート結果よりも今回ぼくが行ったアンケート結果の方が、三角形を選んだ人数が多そう(三角形が83%、本だと80%を占める土地いきはない)
- 近き土地方やそれより西の土地いきでたわら型が目立つ、という本に書いてあることと、アンケート結果は一致した。
- ふたんは三角だけれど、お弁当やお重に入れる時にたわら型などの形に変える、という人が何名もいて、それも本の内ようといちした。

きもん①の言周さを行って感じたこと・考えたこと。

形にはそれぞれその形が作られるようになった王理由がちゃんとあるということも分かった。その王理由も、住んでいる土地場所の牛きょうや、いつ、どんな時に食べるのか、いつの時代なのか、関係していることがわかっておもしろかったし、この世界にあるいろいろな形には全部王理由があるのかもしれないと思うと何を見るもの楽しめる気がする!!

ただ三角おにぎりはかきりになって、他の形のおにぎりがたんと見られなくなってくるのはつまらないから、昔のように三角以外の形のおにぎりがもっと出てくるといいなと思うし、ほくもたわら型や円はん型のおにぎりを作れるようになりたいと思う。



ぎもんその②『よび名のナゾ』

おにぎりの形のナゾがわかったから
次はよび名のナゾをさぐっていきましょう!

調べたいこと

- ① おにぎりのよび名は何しるいある?
- ② 住んでいる土地いきでよび方にちがいはある?
- ③ おにぎりの形でよび名はかわる?
- ④ よび名のゆらいはあるのかな?

予想

- ① ぼくが聞いたことあるのは「おにぎり」「おむすび」「にぎりめし」の3つ。
その他のよび名もありそう……
- ② 住んでいる土地いきでよび方は変わると思う。
それはそれぞれの土地いきで、食文化がちがうからおにぎりのよび方もちがうと思う。
- ③ おにぎりの形でもよび名は変わると思う。例えばおたね型はおすしのツリ型の形
(すしをにぎる)にしているから「にぎりめし」とよばれているのではないかと思う。
- ④ 海の近く、山の近くで「おにぎり」「おむすび」とよび方が変わる気がする。なぜかという
お米は自然のものだから、その場所の自然のかんきょうによってよび方も変わるんじゃないかな!?

調べさ①

「形のナゾ」と同じく、まずは自分が見たり聞いたりしたおにぎりが何とよばれているのか身のまわりをかんさつしてみる!

ポイント

家方矢(祖父母も)が何とよんでいるのが、かくにんするのとあわせて
おにぎり屋さんのかん木反やコンビニのホスターなども調べる。



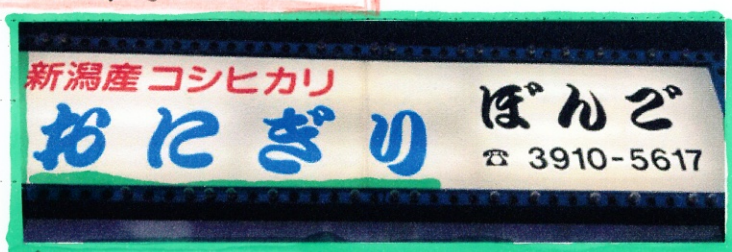
息子が高校生の時、部活で毎日、こすつ持て行きまし。母は、たんは三角で
お重などに入れる時は、儀形でした。のりもおいしくて、すか、こま、盆も好き
です。まじで、食反や豆ご食反等、ちも、た時よく日にするとおいしいです。(70代・愛知)

ぼくの家の方
おにぎりのよび方

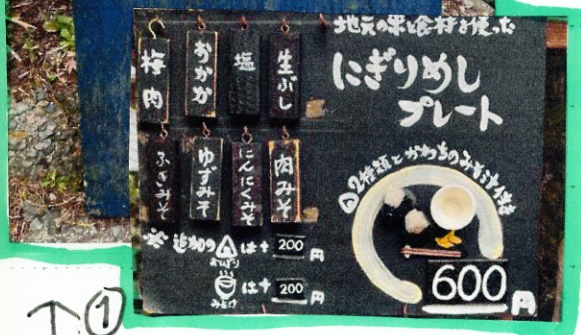
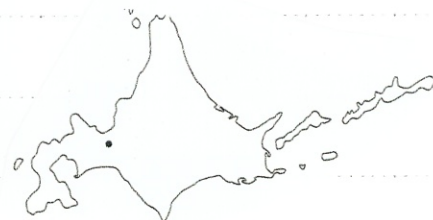


ぼくの家の方には、祖父から祖母までおにぎりが大好きで、全員おにぎりだ。

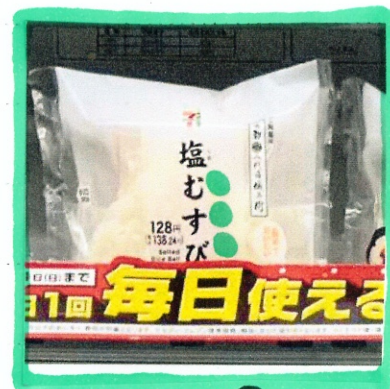
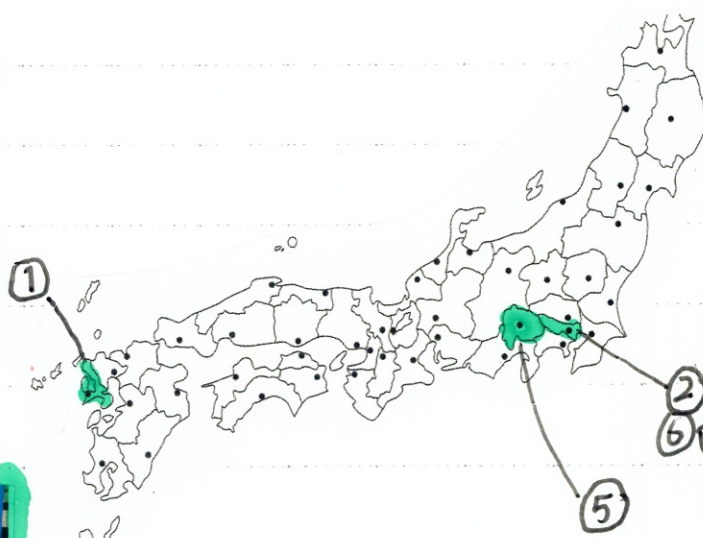
↓ ↓ ぼくが直せつ見たことのあるおにぎり屋さん ↓ ↓



↑ 大士家のおにぎり屋さん⑧



↑ ① 長山奇景波佐見町のお店



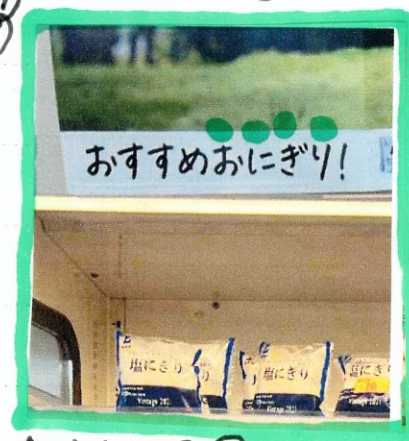
↑ コンビニ ①⑦



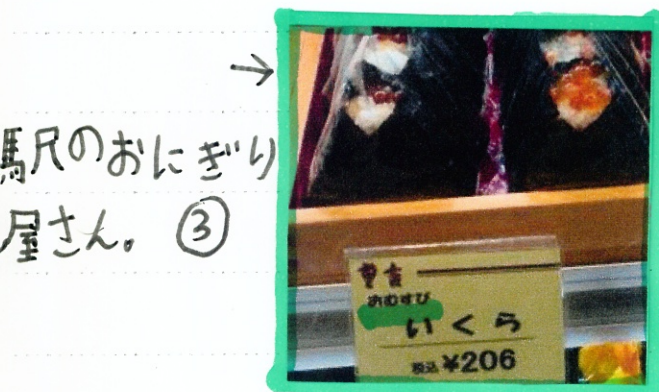
② ↑ 東京でのおにぎりイベント



↑ 日本米商のおにぎり屋さん④



↑ コンビニ ②⑥



馬尺のおにぎり屋さん。③



↑ 山梨のサビスエリア⑤

関東は「かり」になってしまったけれど、おにぎりが5か所、おむすびが2か所、にぎりめしが1か所あった。

母が作った白ごはんで作ってくれる土盛おにぎりが大好きでした。(40代・沖縄県)

調査①の結果

自分のまわりの人のよび方や身近なかんはんを
調べた結果。

にぎりめしはア!!

おにぎりが多かった(家の方にはお祖父以外おにぎり)

かん木反やお店もおにぎりが多かったけど(5か戸所)おむすびもあった(2か戸所)。

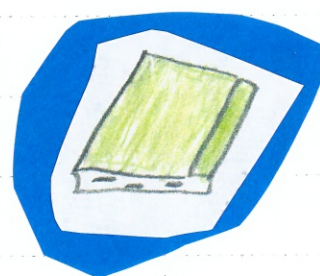
日本橋のおにぎり屋さんはお店の名前が「おむすびや」で、商品の名前が「おにぎり」いう二刀流だった。
にぎりめしは東京では見かけたことか「ない」けれど、方々行きた長崎のおにぎり屋さんで
見つけた。またこのお店以外で見たことはない。

次からは、きもん①と同じく、本を売ってさらにおにぎりのよび名について調査していく!

調査②



きもん①と同じく図書館で「おにぎりのよび方」について
書かれている本を調べてよび名のしるいと、その名の
ゆらいについて調べる。

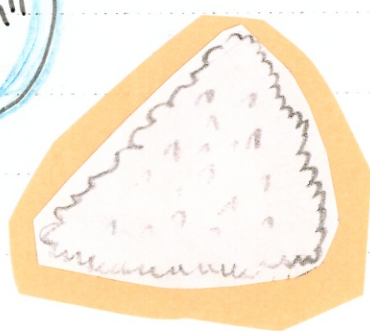
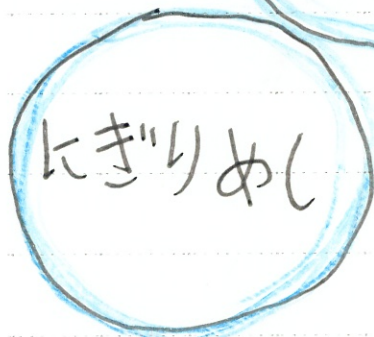
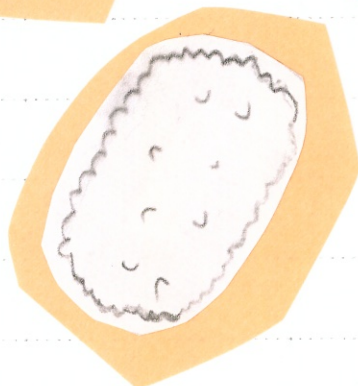
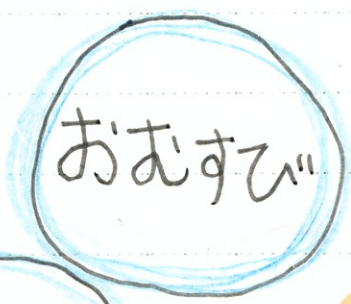
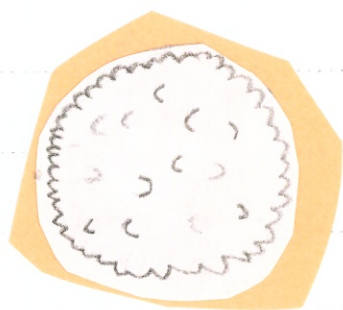
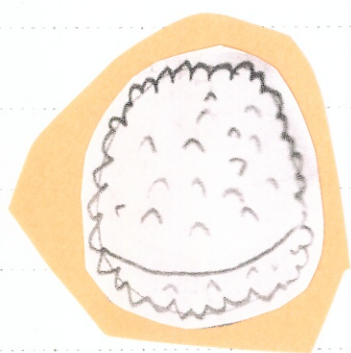


また図書館へゴー!

ポイント きもん①と同じように、たくさん本を探してなるべく多くのよう報を集める!

調査②の結果

おにぎりのよび名は、大きく分けてほくが聞いたことのあった
3種類だった!



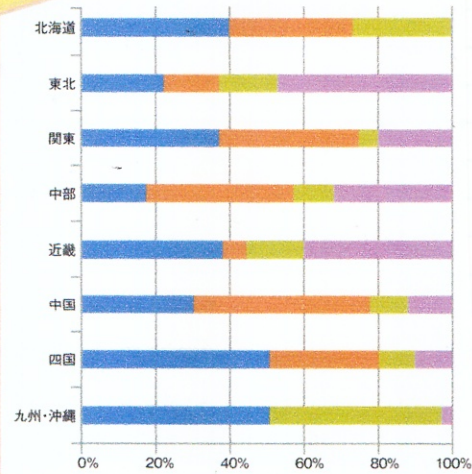
※ただし、この3つのよび名以外にも 一部のせまい±也±或だけで言われてきた
よび名も少しのこっている。

	おにぎり	おむすび	にぎりめし
いつ	平安時代末～ 室町いこう	平安時代末～ 室町いこう	説①平安時代末～室町いこう 説②江戸時代中期ころ～
どこで・だれが	農民や町人などふつうの 人たちの間で使われたと 言われている。※にぎり めしの仏教言葉。 (子いもにも分かりやすいかんたん言葉)	「宮中言葉」(き方矢の女小生たちが 使った言葉) ※宮中言葉の牛きちゅう：「お」を豆頭 につけることが多い。	ふつうの人たちの間で使 われた。 ※江戸後其月のベストセラー 「東海道中ふき栗毛で大きな 「にぎりめし」の話がでてくる。
形・大きさ	どの形も○	昔は三角形のみ 近代～現代では、色いろな 形で「おむすび」とよばれて いる。	たわし形・円はみ形・三角 京都・大阪ではたわし形で「ガマを まぶすもの」が多く、江戸では 円形または三角形が「多かった。
よび名のゆらい	「にぎる」という 重力作から	●「おむすび」は漢字「 ^{おむすび} 産霊」と書く。 「霊」というのは云鬼のこと。 この世界 ^の 色いろなものを生みだし 育てる力のことをいみでいて、手で 直せつにぎることだ「たましいをまら れる」と信じられてきた。 ●「おむすび」の名のゆらいは山の神さま。 (昔の人は自分たちのあかめしていた 山の神さまの力をさす「かろうとして づは人を三角形ににぎって食べる ようになった。)	古代、 ^{にぎり} 握食反とか ^{とん} 屯食と よばれていたが、「食反」を ^{いし} 食反 とよばれるようになった (平安～室町時代)から 「にぎりめし」と言われるように なった。
地いき	現代では、 西日本に多い	現代は東日本に多い (宮中言葉だから昔は 西日本でも多く使われていた と思われる。	西日本や東日本など「その他 多くの土地で使われて いる。

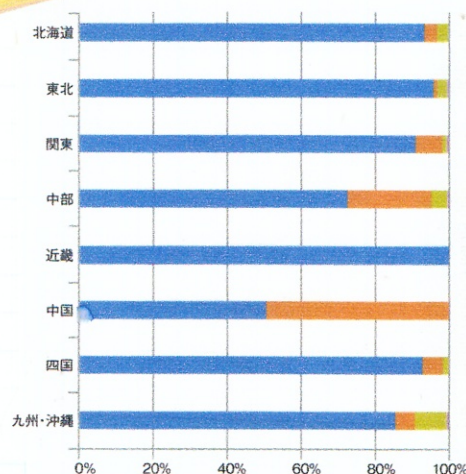
おにぎりメーカーをさい近買いましたが、息子達はよく食べるので
小さいようで... さい近は特大おにぎりからおかし入りのおにぎりを作っている(30代主婦)

時代別のおにぎりのよび名の変化

～1980年代



2003年



←

「おにぎりの文化史
おにぎりはじめて物語
P21より引用

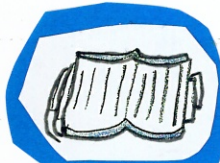
おにぎり系
おむすび系
握り飯系
その他

1980年代までは「おにぎり」が系約30%で一番多く、「おむすび」は系約25%でこの次に多かった。土地や地域とのちがいはあるが、「にぎりめし」その他のもふくめて多様なよび方をしていた。2003年には中国土地方で「おにぎり」と「おむすび」がほぼ同じくらいというだけで、他は「おにぎり」のよび方がいっおんのようになっている。

本も言周べて分かったことのまとめ



おにぎりのよび方は大きく分けて3つ、おにぎり・おむすび・にぎりめし（その他のよび名が残っている土場戸所もある）



手でにぎるから「にぎりめし」「おにぎり」と言うようになった



おむすびのおむすびは漢字で「産霊」と書く。「霊」というのは云々鬼のいみ。云々鬼もこめてこの世界に色いろなものを生みだし育てる力をいみしている。



「にぎりめし」の宮中言葉が「おむすび」、ふか見言葉が「おにぎりだ」と言われている。



昔のよび名の使われ方と今の使われ方はちがっている。



1980年代まで日本各土地で色いろなよび方をされていたが、2003年には「おにぎり」が多くをしめるようになった。きもん①のおにぎりの形で「三角丹シカ」半数女以上をしめた時期月と（P4のグラフ）「おにぎり」とよばれるのが半数女以上をしめる時期月は同じだから、P4に書いたとおりコンビニおにぎりが広まったことでよび名も変化してきたようだ。

主人が新潟県民なのですが、主人の家族が「やたら米の品種にこだわりが」あり言われた通りの品種を使ってにぎると、とっておいしくてびっくりしました（30代・千葉）



おにぎりのよび名について言周さ①と②でいつごろからどんな理由でそのよび名になったのかわかてきた。言周さ②で1980年代のよび名と2003年のよび名の数々の変化が知れたけれど、今はどうなっているのだろうか？よび名についても、きその①と同じくアンケート言周さをしてみた！

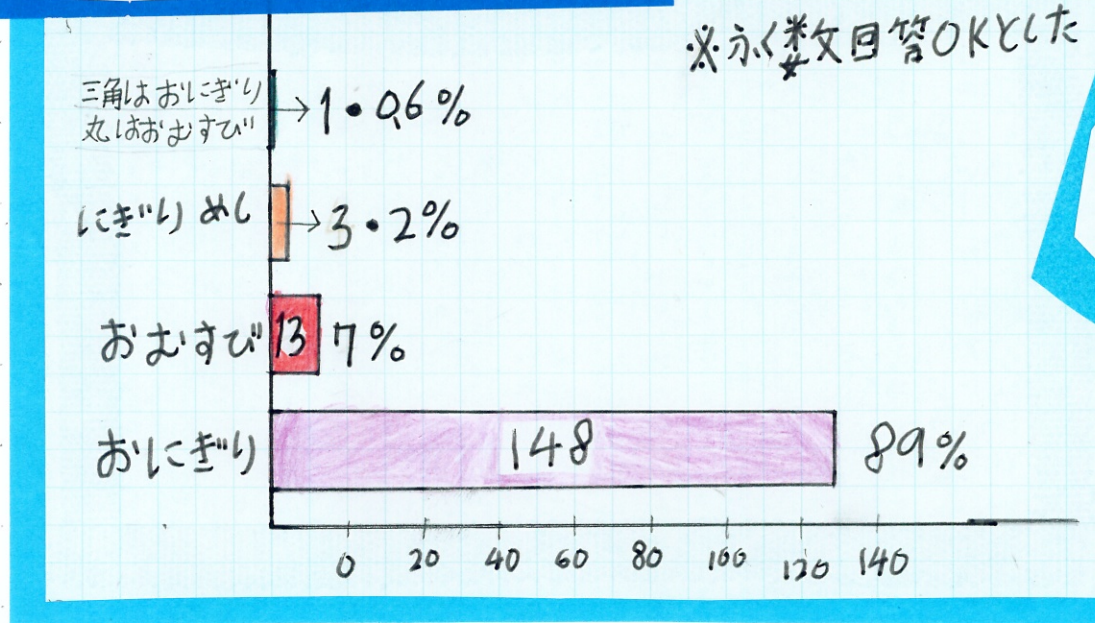
言周さ③

アンケートでいろいろな人に直せつ聞いてみよう!!

※アンケートの目的、対象者、その他の条件はきその①P6~7と同じです。

アンケートのし間

おにぎりのことを何とよびますか？



ほとんどの人が「おにぎり」とよんでいるんだね



アンケートに答えてくれた人たちの気になったコメント

- 三角はおにぎり、丸はおおすび
- みそにぎり自分で作てくろう
- 実家ではお茶わんを2つ合わせた中にご飯を入れて作る丸いおおすびでした。

埼玉
留学をした時、カナダでは日本米もふくんでいるものの家で食べている人が多く学校に持て行か
時にきう味をしてくれた人が多く食べやすいと女子がうん次の日からおにぎりがクラスのフーフームになら



アンケートから分かったこと まとめ

- 「おにぎり」とおぼろが「ほとんど」だった。約90%
- 出身地で分けたアンケートではなかったけれど、P13の2003年のアンケート結果に近い結果になった。(おにぎりがおとうきり立、その次がおおすび、その次ににぎりぬしの順番)
- P13の2003年のアンケート結果で、中国土地方では「おおすび」とおぼろが「おにぎり」と同じくらいの人数があるが、今回ほかに行ったアンケートでは中国土地出身者から人(15人中)だけだったので、「おおすび」のひょうが「多くなりなかつた」と思われる。

ぎもん②の言周さを行って感じたこと・考えたこと。

おにぎりのよび名を調べていくと、どうしてそうよばれるようになったのか、というゆらいがわかつたし、ほか「女子きな歴史」に関わっている部分もあっておもしろかつた。

印じょうに写っているのは「おおすび」は何か古い言方な気がするしいなかで使われていそうなイメージだったけれど、実は宮中で上品な言葉として使われていた、ということ。それにはとてもおどろいた。

それに、人の手で直せつにぎること「云鬼をこめた牛寺別な食べもの」だったことや、ネ申さまの力をさぐかりたいと原真て山のネ申さまの名前から「おおすび」とおぼろようになったという昔の人の言古に感重かつた!



仕事り帰りの父親見が、住んでいる地いきの集まりにさんかしなければ行けな日、毎母が「おにぎり」にきていました。そのすがたも見て、母の父への思いやりを子供ながらに感じていました。(40代・新島)

ぎもんその③おにぎり発しょうのナゾ

— おにぎりの歴史をさぐる —

ぎもん①でおにぎりの形、
ぎもん②でおにぎりのよび名を
さぐってきた。次はおにぎりの
歴史を言周さしていく!

- ① いつ、どこでたん生したの?
- ② どうやって広がったの?
- ③ 昔のおにぎりと今のおにぎり同じもの?

予想

- ① 戦国時代に食べられていたことは知っているけど…
いな作がはじまった弥生時代にはまだなかったと思う。
平安時代くらいだと思う。
- ② 行商人がいたかま倉時代 くらいから、だんだん広がったと思う。
- ③ 昔のおにぎりと今のおにぎりでは具がちがうと思う。
昔は±盆も高系及だったから。
ほかにも米のかたさかちがうと思う。昔はおかまでいたっていたから、今のおにぎりの米より
やあらかたたりぎゅうにかたあたりしたと思う。

言周さ①



今までいはいめに自分の身のまわりの言周さからいはいめたけど、
おにぎりの歴史については自分もまわりの人も矢口がなりのでいはいめに
本で言周べようと思う。おにぎりがいったん生してどうやって今まで残っているのか
言周さする!



祖母はみそ味の火焼きおにぎりをよく作ってくれました。今では母も
それをよく作ってくれます。(40代・茨城)

おにぎりはいつからあった？

— 弓尔生石時代のおにぎり化石！ —

一番古いおにぎりの化石は石川県の木杉谷チャノバタケいせきから見つかった。そのおにぎりは糸田長い二等辺三角で4マキのようなおにぎりのような形をしている。約2000年前の弓尔生時代のものだそうで、神さまへのおそなえものだったのではないかと考えられている。

チャノバタケいせきのおにぎり化石 →



— 平安時代の「^{いしき}屯食」 —

ふつうの人が食べられるようになったのは平安時代の屯食からだと言われている。屯食とは、平安時代(794年から約400年間)き方矢が集まった時に待っているお供のものたちになるまれた。

もち米のおにぎりで糸田長いたまご型をしていた。形が鳥のたまごにもにっていたので「鳥の子」ともよばれていた。

口味つけおされていなかったけど「いしお」(しょう油やみその先祖)でこのみの口味をつけたりに食べていた。

ただ、農民はお米をほとんど食べられずおあひえなどの他のコク牛などを食べることも多かった。

※屯食の「屯」には「すく」「急速」という意口味があって、いとおとにきらてすくい食べられる、というような意口味があるそう。

※平安時代より古い奈良時代のしりょうに「おにぎりめ(の国)」という意口味の文字が書かれていたそうで奈良時代からおにぎりがあった可能性も生もあるらしい！

最近はお米がはみ出すくらい大きくて、お米もフワフワとにぎってあるクルメおにぎりが多いですが、しっかりにぎってあってお米が中におさまっていて食べやすい小さいものが女子きなのて、またふっふしてしまっています。(40代・滋賀)



— 戦国時代の兵の食米 —

戦国時代(1467年から約100年間)には、いくさの時に**おにぎり**を
こしにつけて食べた。ししがたけの草(1583年)では、**土盆**をいれていた
「かまき」というおでんた「くろ」に、おにぎりを入れて**運んだ**。

そうするとおにぎりに**土盆**の味がついておいしかったことからおにぎりに
味をつけるようになったと言われている。

竹の葉に包んで持ち運ぶこともあった。

— 江戸時のおにぎり —

江戸時代後期のころにはおにぎりについて、手のひらに**土盆**水をつけてにぎること、
京都、大阪ではたね型でコマをまわすものが多いのに対して、江戸では
円形や三角形で遊ぶものが多かったことが書かれている。このころには手でにぎる代わりに
木型で作ることもあったそう。江戸時代、まだ**白米**ではなくて**玄米**や**分つき米**
(玄米と白米がまざっている)が多かった。

江戸の商家は甘い白米を食べていたが、
そうすると玄米に比べて**ビタミン**が不足して**脚気**
という病気がふえた。



— 明治時代 —

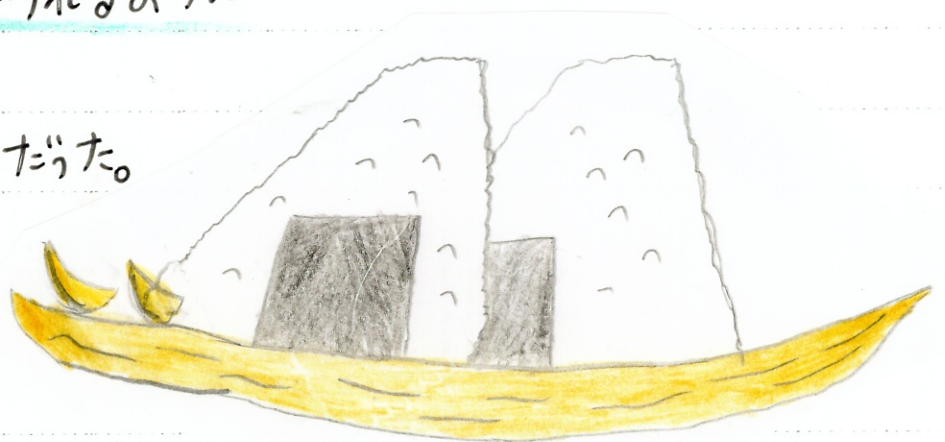
いよいよ**おんの家**や**農民**まで**白米**が食べられるように
なったのは明治時代のことだ。

日本ではじめての**馬尺**は、おにぎりめしだった。

明治18年宇都宮馬尺で売られた。

おにぎりめし2つとくわん2きを竹の皮
で包んだものだった。

それから他の馬尺でも同じように売られるようになった。



おかの家は土盆の代わりにしょう油でにぎるしょう油おにぎりなるもの
があった。(50代・大分)

歴史

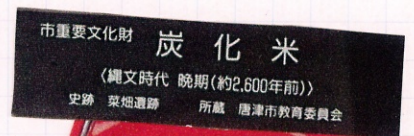
お米についての出来ごと

ごはん・おにぎりについての出来ごと

お米、おにぎり 歴史年表 ①

縄文時代
(約1万年前～
紀元前4世紀
ごろ) 狩猟中心
とした生活

大りくから稲と米作が
伝わる



炭火田にせき
末る食官にて
(おえい母) →



弥生時代
(紀元前4世紀
～紀元3世紀
ごろ) 稲作を
中心とした生活

- ・米作さるおいが女台まり、
日本各々世に広まる。
- ・米は高床式倉庫に保管
されるようになり米のたぐえ
の多さでふんぶの差が生まれた。

- ・この時代のものと見られる炭化米
(真黒に変色した米)のかたまりが
いせきから発くつされた
- ・米は「お器」という土器で煮こんで
おかゆに食べられていた

古墳時代
(紀元3世紀中
ごろ～7世紀)
ヤマト王権による
統一が進んだ

金鉄製の道具が用いられるよう
になり米の生産量がふえていた

- ・米を「おき」というお器で「おす強食反」
が食べられるようになった
- ※ 強食反とは、お米をおいて作った
しっかりした歯ごたえのあるごはん
のこと。

飛鳥時代
(592～710年)
遣隋使遣唐使
の来けん

・「^{せん}田^{てん}又^{ごう}授^{しやう}法^{ほう}」の来けん
でんしゅうじにより国は人々
に口分田をかし与え、又米を
米など米穀としておさめる
よう、きまつけた。

奈良時代
(710～794年)
平土成京に都うつす

・水田に米の苗を植せつ
木直える田木直えが広がった

・蒸した米をかんそうさせた保存食
「乾食反」が食べられるようになった。

平安時代
(794～1185年)
・平安京に都を
うつす
・武士の登場

・貴族などが米穀をおさめ
られず口分田をはなれた
農民をやとし、開たくした土地
をふやしていった

- ・はかまやかまとかが用いられるよう
になり米をやわらかくたいした^{みり}飯^{いり}
が貴族に食べられるようになる。
- ・屯食が登場する。

鎌倉時代
(1185～1333年)
・源頼朝が
せいり大將軍と
なる

- ・農業ぎひつの発達により
1年に2回同じ土地で
ちかう作物を作る
「二毛作」が広まった。
- ・田に水を引く水車などが広まった。

- ・いろいろかたまりなべに火をかけて
米を米斗に量るようになった
- ・承久の舌し(1221年)で武士に米
千し入りのおにぎりが配られた

お米、おにぎり歴史年表②

<u>室町時代</u> (1333~1573年) ・足利尊氏が せいり大將軍となる。	・農民が武器を持ち、 税を重くするように要求する →一揆で各地で起きた。	金矢がまが広まり、うつうの人で、も 女臣食反が食べられるようになった
<u>安土桃山時代</u> (1573~1603年) ・豊臣秀吉が 天下を統一する	太閤検地が女台まり、全国 の田火田を正石産にはかり り又かう量をほおくし、年貢高 なとをさだめて記ろくした。	おにぎりは兵うとして重宝された。
<u>江戸時代</u> (1603~1868年) ・徳川家康が 江戸に幕府を ひらく	・冷害や虫の被害による 「ききん」がたびたび起こり 多くのかし者が出た。	ふた付きのかまが広まり、 水分が無くなるまで火欠く 「火欠き干し」というやり方が広まり 現存とほぼ同じような「食反 が食べられるようになった。 のりの養子直が女台まりのりでまか れたおにぎりが登場した
<u>明治時代</u> (1868~1912年) ・明治維新	・北海道をはじめて 米の栽培に成功	・日本ではじめて馬尺弁 (おにぎりとくあん)が販売された ・山形の小学木交で「日本ではい めての系合食で、おにぎりが出た。
<u>大正時代</u> (1912~1926年) ・第一次世界 大戦	・富山県で米騒動が起きる ・「米穀法」ができ、国が 米の値段を言周せしめるように なる	
<u>昭和時代</u> ・家庭用電 化製品が 広まる	・「米穀及西己系合系統制法」 ができ、米穀をあつかう商売 は許可制になる ・ブランド米「コシヒカリ」が誕生	・1973年「トイト米食反」が発売される。 ・1978年セブイレパンがはじめて おにぎりを発売する ・1982年 おにぎり用ふりかけが 初めて発売される
<u>平成時代</u> (1989~2019年) ・AIの発達	・1991年無洗米が誕生 ・「新食米量法」ができ、農家 でなくても自由に米を 販売できるようになる。	・1989年冷凍火売おにぎりが 発売される ・2013年「和食」がユネスコ無形文化 遺産に登録される。
<u>令和時代</u> (2019~)	・2019年ミシュランガイドに 初めておにぎり専門店がのる	令和の米騒動が起きる

調査①のまとめ

- おにぎりの化石で一番古いものは、石川県の**チャバタケいせき**のものだ"けど!!
それはふつうの人が食べるものではなく**神さまへのおそなえ牛勿**だったと言われている。
- ほくたちが今食べているようなおにぎりは**平安時代**の**屯食**が発しょうだ"といわれている。
- 米作が日本でどんどん広がってまじじつも発 達して、お米がふえて、おにぎりも食べられるようになっていった。

次の調査②では、おにぎりの歴史を直せつ見るコトができる**十専牛勿食官**や**いせき**へ行つて調査を行う!

いせきも見えてきた!!

調査②

十専牛勿食官や**資米斗食官**に本牛勿を見に行こう!

いせきから出た お米やおにぎりの土器などを直せつ見に行つてどんなものだったのかたしかめる!

ポイント 学芸員の方にも話が聞けそうだったら質問してみる。

菜火田いせき(佐賀県唐津市)

菜火田いせきは、日本で一番古い水田が見つかった**土易戸所**。
おにぎりの本才米斗のお米がはいめて作られたかもしれない。
おにぎりのふるさとみたいな土易戸所。家方矢で九州方衣行をした日寺に行ってきた!



 親見せきで出かけるときにおはさんがたくさんにぎってくれていって達と
選びながら食べるおにぎりがおいしかった。(50代・茨土成)

発はつつされたもの: 日本で一番古さいていい水田屋おくや土器、石器、炭火米

発はつつされた時期月: 1980~1981年

いつの時のいせきか: 糸約2600年前、縄文時代の日免其月ばんき

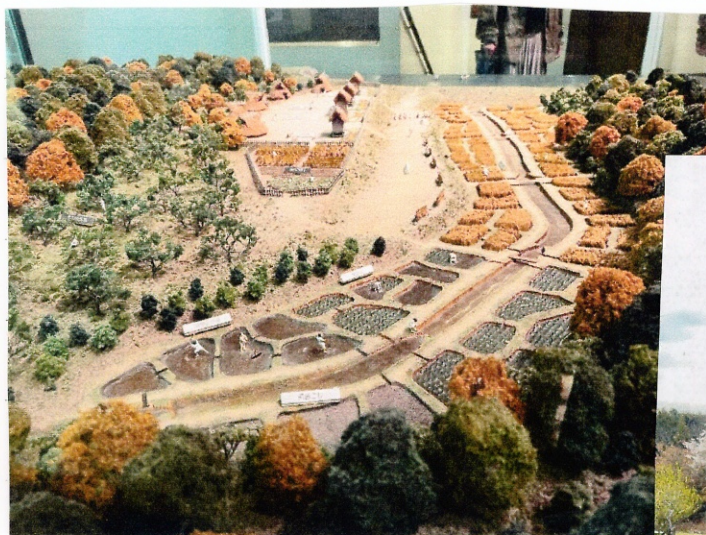
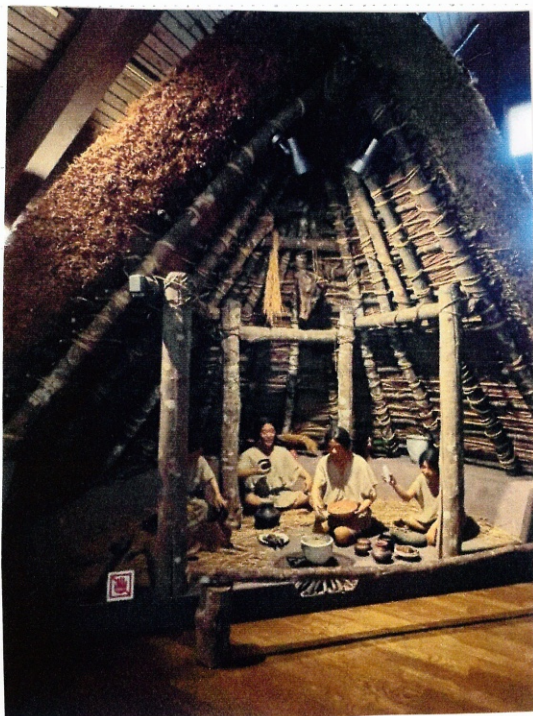
見どころ①: 糸約2600年前の水田や たて穴式 住居が復元ふくげんされていて、米いね製作が台たいまたころのくらしを感じることかかててきる。



見どころ②
← 炭化米
炭になった縄文のお米。
これが自分が食べている
お米の先祖!!



炭化米と復元水田で収穫した赤米



↑ 縄文時代の炭火田の村の様子
小さな水田がたくさんあるのが分かる。



↑ 縄文人のたて穴式住居の
ようす



母が昔作つくってくれた。のりの代わりにたまごたまごででまいた穴子入りの
おむすびが、おいしかった思い出があります。(50代・兵庫)

学芸員の紫藤さんに
話を聞くことができました。



ほく

炭火米のお米、ていんな米重りの
ものだったのですか？



↑炭火田いせき唐津市
米ろ食官の紫藤さんと

炭火田で出土した炭火米は現在日本で
食べられているものと同じ「ジャポニカ米重」という
米重りのものです。
古代米重の赤米と考えられています。



止じサ
紫藤さん



まっ黒に炭火したお米が赤米だったと
いうしてわかるんですか？



「分せき」というのを専門きかんで
行って、米立の形などから赤米だったと
言われています。



この近くで赤米を作っているところ
あるんですか？

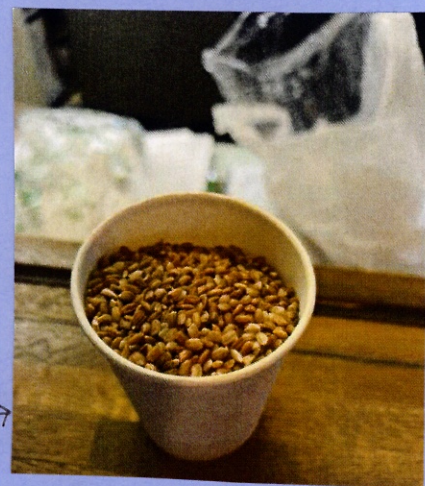


はい、少しですが作られているところもあります。近くの
対馬ではお申さまに奉納するためにずっと昔は
され奉納しています。

この方言でも毎年赤米を作っていて、土也りきの人たちと
昔の人のくらしを体験しています。

よければやり又かくした赤米がもらっているのをおすそ
分けします！

おすそ分けでもらった炭火田いせきで
作られた赤米



おにぎりののりがいっしょにしているのがお家のいっしょにいた。(50代・愛知)

横浜市歴史博物館

この博物館は、ほくこの言周へる学習で
とても勉強になった。おにぎりの本
「おにぎりの文化史 おにぎりあひめて牛勿言吾」を
かみしゅうしたり、2014年に「大おにぎり展」を行った。
おにぎり女子きが行くべき博物館だ。



今回は本にのっていた、ゴ飯反のかたまり(いくつかのおにぎりかゝつた)にぎりにあひめのかたまりの化石を見たくて行ってきました。

場所: 神奈川県横浜市

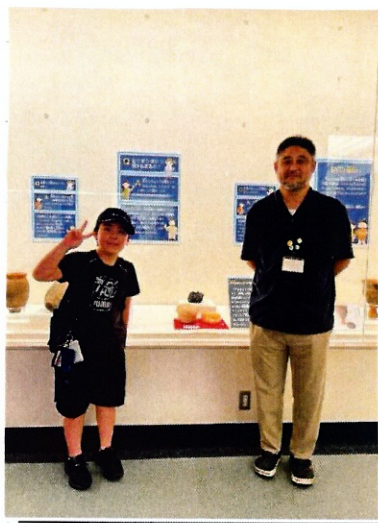
展示: 日本、横浜の原土・古代から
現代までの歴史・資料

見とろ: ま、黒こけになったおにぎりの
化石を見ることかできる

・古代〜現代までの人々のくらしの様子が
わかりやすく展示されていて発見された
お米づくりの道具もたくさん見る事ができる。



↑上がま、黒こけで見つかったおにぎり
下かゝる元されたもの



↑ちやうと学芸員の方が
説明をしてくれていて
炭化おにぎりや古代の生活の話を
聞くことが出来ました。



↑この土器を使ってお米を
蒸していた。大きな土器だけと、
何合くらい蒸していたんだらう??



↑弥生時代は石をけずって作った
道具で米留の収刈を行っていた。
切りにくくて大変だっただらうな。



野王求の糸東習の度に作っていた。(40代・大阪)

ぎもん③まとめ

ぎもん① おにぎりはどこでたん生した?

弥生時代、石川県で二等辺三角形のおにぎりがあつたことがわかった。
でもこれは、人がふつうに食べるものではなく、神さまにおそなえするもの
だったと考えられている。

人びとが食べられるようになったのは平安時代の屯食がはじめられたと考えられている
→ほくの予想は当たり!

ぎもん② おにぎりはどうやって広がったの?

平安時代に屯食が生まれたあと、戦国時代では単戔の兵ろうとして持ち歩く
ようになった。

その後、江戸時代では方丈人が方丈へ持参でかけたり、火炊き方も今と同じように
なつたから、たくさんの方が食べられるようになった。

ただ、まだそのころは一部の人以上は白米ではなく、玄米やアワ・ヒエなど

他の作物をまぜたおにぎりが多かった。

明治時代には馬尺弁や糸合食として登土場し、現代はお弁当や手がるな食事として
コンビニで人気商品となった。

ぎもん③ 昔と今のおにぎりは同じなの?

屯食はむしろ作られていたのて、今よりかたおたそうた。

古代では赤米などの、いまスーパーでふつうに売られているようなお米といは
ちがう品種重たつたから、口味も少しちがってそうた。

長い間白米ではなく、玄米や分つき米のおにぎりつたつた。

今はほとんど白米つたつたおにぎりだから、食感や甘さなどもちがっていた。

おにぎりの形も屯食の「たまご型」から三角やまん丸、色んな形が生まれた。



学友会の行事の時に、母がおにぎりをにぎってくれているのをよこひ見ながら、余つたお米で
小さいおにぎりを作つて食べさせてくれた。(30代・土奇五)

きもん③の調査を行って感じたこと、考えたこと



本で読んで知っていたいせきや化石を直せつ見に行くと、
思ったより小さいなと感じたり、ぎゅくに米斗を埋める土器などは思ったより
大きいことがわかった。

それに、とても古い化石が縄文時代のまじゅうついでときあかされることが
すごいと感じた。

本物を見に行くとよかった。

いせきや専門食官、資料食官の学芸員さんはそのいせきやその土器のことにも
愛着が感じられてお話を聞いてとても楽しかったし勉強になった。

おにぎりの化石はとっても少ないらしいのだけど、これから日本のどこかで
新しいおにぎりの化石が見つかるといいなと思う。

そうするとおにぎりの歴史が変わる可能性もある。

それと、今ではいつでも白いおにぎりが食べられるけど、そんなふうになったのは
日本でお米作りが始まってから約2000年もたってからだよ。

長い日時間がかかってお米がたくさんしゅうかくできるようになってきて、
お米を作る道具も進化してきた。

でも、お米を作っている農民がお米をおなかいっぱい食べられなかった
日も長かった。お米はとってもきょうでいせいとしていよいよ取り上げられてきた。
でも今、ぼくがおにぎりを好きなだけ食べられるのはぼくたちの
先祖たちが一生けんめいお米を育ててきてくれたおかげだよ。
今の時代に生まれてよかったと思う。



明日、土曜日がほろひるなら最後にみそ火焼きおにぎりが
食べたいです。(50代・福島)

ぎもんその④『おにぎり材料のナゾ』 —土塩やのりはどうして使われるようになった?—

ここまでぎもん①の形のナゾ、ぎもん②でよび名のナゾ、
ぎもん③で歴史のナゾについて調さしてきた。

♪次はついに、おにぎりの材料のナゾを採っていきたいと思う。

おにぎりに欠かせない材料は何なのか、それがどうしておにぎりに必要なのか
言周べていく!!

- ① おにぎりに欠かせない材料は何?
- ② どうしてその材料が使われるようになったの?

マ想

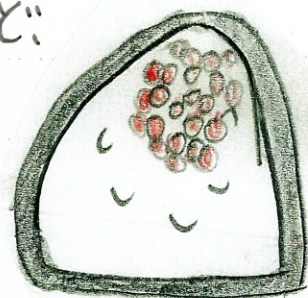
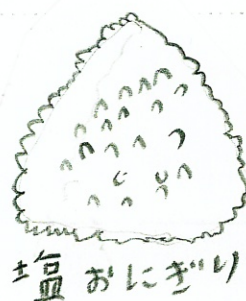
- ① ごはん、のり※味がほいなり土塩が木毎干し
- ② ごはん→ごはんじゃないおにぎりは見たことないから
のり→手で食べる時米が手にくっかないように、えりょうのあるのりをはるようになった。

調さ①

ぎもん①や②と同じく、身の回りのおにぎりをあらためて観察してみて
何の材料が使われているのかを確認する!

ポイント

自分の家、コンビニ、おにぎり屋さん、外のイベントなど、
ちがう土場戸所でおにぎりをチェックする



ほくくの身のまわりのおにぎりの木オ米斗をツク

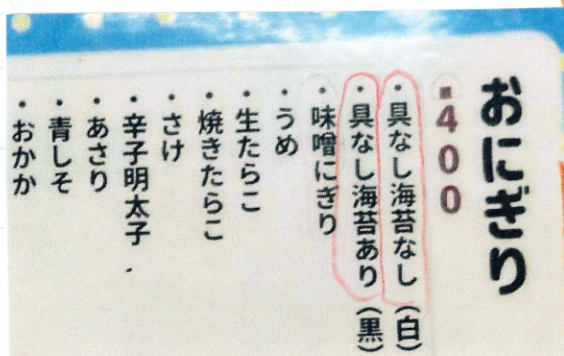


おにぎり屋さん

具たくさんのおにぎりが人気

木オ米斗:ごはん・のり・具・土塩

※お店の人がにぎる日寺に土塩を手にとっていた



↑具たくさんが人気のお店でも

メニューには具なし・のりなしがあった!

木オ米斗:ごはん・土塩



火欠きたてのご飯反にできたてのしょう油をぬって食べた日寺

木オ米斗:ごはん・しょう油

調査①の結果

自分のまわりを正確に認めた結果

必ず必要なもの→ごはん

あってもなくても大丈夫?なもの→のり・土塩・具

ごはんだけでもにぎっているおにぎりだから必ず必要なものはごはんだけだけれど、のり・具・土塩を使ったおにぎりの方があつう的に多い。

のりはいつでも使えるようにスタンバイ

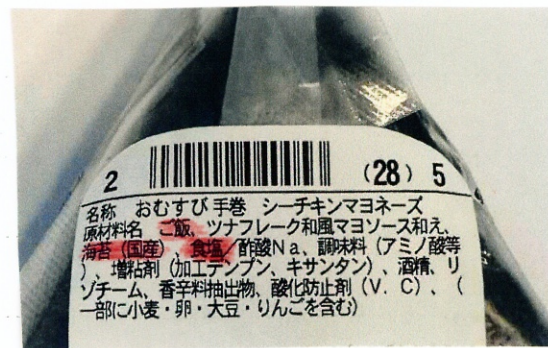


ある日のほくくの家のご飯反

おにぎりはのりありと無し

土塩でにぎらないことも多い

木オ米斗:①ご飯反だけ
②ごはん・のり



コンビニのおにぎりの木オ米斗は

① ごはん・土塩・のり・具

② ごはん・具



実家では、お茶碗2つを合わせた中にご飯反を入れて作る丸いおむすびでした。(601世・千葉)

調査②

本やインターネットで調べてみる



ごはんはにぎった瞬間から「おにぎり」になる。
にぎるためのごはんは白米・玄米・赤米・おこめなど、さまざま。



おにぎりと聞くとごはんの真ん中に具材を入れたものか、思いうかぶが、
ベースのごはんがあれは「おにぎり」になる。どんな具材を使ってもいい、
表面を焼いてもいい。木重・美濃が「ほうろく」なのがおにぎりの魅力。



おにぎりは「米」「塩」「のり」「具材」「水」の5要素を基本とするが、
「塩」「のり」「具材」の使用は自由。

本やインターネットで調べた結果とよくかき食べたり見たりしているおにぎりの
材料についてはいった。

つまり、おにぎりのベースはごはんで、表面に塩やのり（その他にゴマをまいたり
高菜をまいたり）中に入れたり全体にまぜこめのが具だ。



おにぎりの材料が何かあったところで、も1つのきもん
「どうしてその材料が使われるようになったのか?」というところも考えていく。
たって縄文時代などの古代ではお米だけで作ったおにぎりだったのに、
時代が進むにつれて塩をかけた、のりをまくようになったけど、
塩やのりが選ばれる理由が矢張りたいから。

まず、これまでの調査からわかってきたことは、いつから使われるようになったか、ということ。

①塩 → 単国時代、単に持っている時に塩米で「おにぎり」が食べられるようになった。

②のり → シェ戸時代にのりのような直がまいてから、おにぎりにまかれるようになった。

③具 → 室町時代ころから中に具を入れていた可能性が小生があると言われている。

かせひいたり具合い悪い時、元氣になてきておなかが空くと、
おにぎりを作ってくれる（6才・東京）

ここから本で調べて、その後に土塩とのりの専門食館にも行ってこのナゾを採っていく。



土塩

- 味をよくするため。土塩を使うことでお米のうまさを最高に引き立てるから
- 殺菌効果があり、コホムがくさるのを防いでくれるから。

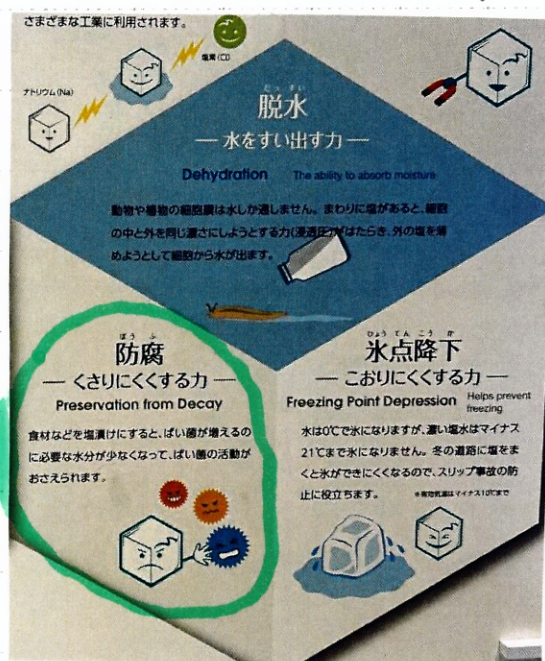
のり

- おにぎり全体を包みこみ、コホムが空気中の雑菌にふれるのを防ぎ、くさりにくしてくれる。
- のりには小さな穴があいていて、ほどよい通気性があるので、コホムが蒸れるのを防いでくれる
- 人間にとって大切な栄養素がたくさん含まれている



↑たばこと塩の専門食館(さっせい母)

ここでも土塩のくさりにくするかの
ことが説明されていた。↓



↑大森のりの
ふるさと食館にて
(さっせい母)



土塩ものりも味が良くなるために使うというのはほんとに考えたけど、
「殺菌効果」があつくさりにくするためというのは矢張りなかった!!!

そこで、おにぎりのくさりにくさ実馬券をすることにした!



受馬券生だったころ、じゅくの授業の前にお母さんがにぎりと来たおにぎり
を食べていました。スーパーで売っている具材ももちろん好きですがお母さんが
にぎってくれたおにぎりの中には牛肉を甘辛く火少めたものが入っていたり、きんぴらが入っ
ていてもおいしくて、鬼馬券がはれた。(10代・東京)

おにぎりのくさりにくさ実馬金

—おにぎりに土塩やのりを使うとくさりにくくなる?—

前のページでおにぎりに使われている土塩には殺菌効果のりは菌にふれるのを防いでくさりにくくする効果がある、ということが言われていたの、今度は自分でそれが本当なのかどうか実馬金をして確かめてみたいと思う。

実馬金を台める前に... そもそもくさる、ってどういうこと??



本で調べてみた↓

食べ物がくさると、色い味がすることがある。(「さ」という言葉は「くさる」が元になった言葉。)

そのほかに、形がくずれ、色が変わる、へんな味がする、すっぱい味がする、糸をひく、カビがはえるなどの変化で食べ物がくさったことがわかる。
「くさる」というのは食べ物が別の有機物に変化すること。

かいたんにいうと、もとの有機物がくさること別の有機物に変化するということ。※生物のからだはおもに水と有機物でできている。
有機物とは炭素、水素、酸素などが結びついている物質のこと。

食べ物をくさらせる原因→原因は糸田菌とカビと酵素

①糸田菌→糸田菌は生き物。食べ物に付いた糸田菌は、その食べ物にくまれている有機物を変化させたり、食べ物から吸収した有機物を別の有機物や無機物に変えて糸田菌のからだの外にすてる。
それが糸田菌が食べ物をくさらせるということ。

②カビ→カビは米粉のような小さな米立状の月包子をつくらせて子孫を残す。
カビの月包子はばくたちのまわりの空気中にたまっていて、食べ物を長い間放っておくと空気中のカビの月包子がくつき、そこから菌糸がとんとんのびてカビが成長する。
それが、カビがはえてくさった状態となる。

③酵素→空気中にある酵素はいろいろな物質と結びつきやすい小生質があり、別の物質に変化させる。これを「酵変」という。食べものを長いあいだ空気中においておくと、食べものにくまれている有機物が酵変して食べられなくなる。※酵変は温度が高いほど早く進む。



おすめは、お茶碗に入ったお米は食べきれなくてもおにぎりにするとペロリと

食べてくれます(30代主婦)



有木幾牛物とかで、ほくにとっては初めて聞いたのでおすかししねと……。例えは「甘ず」はリンゴがくさってしまうと元々の成分が変化して、くさくて変な味のする別の成分に変化してしまうことが細菌でくさること。米粉状のものが食べ物に広がった状態になるのかカビでくさる、ということかな……？



実馬金

同じ50gのゴ飯(白米)でおにぎりを作り、エアコンを付けない部屋に置いてくさり方を観察する。

※せいかく実馬金するので、±皿とのリ以外に、単玄国の人たちが食べていたとされるミソをぬったおにぎりと竹の葉で包んだおにぎりも一系者に実馬金することにした!!

実馬金の目的

おにぎりに±皿をうったりのりで包むとくさりになるのか?を石雀かめる

実馬金方法

50gの白米をたいたゴ飯でおにぎりを作り、エアコンを付けない部屋に置いて12時間ごとにくさり方の観察をする。

観察するおにぎりの種類

- ①何も付けないおにぎり
- ②±皿を全面にまがしたおにぎり
- ③のりで全体を包んだおにぎり(±皿なし)
- ④みそを全面にぬったおにぎり
- ⑤竹の葉で包んだおにぎり(±皿なし)

観察するポイント

- ・見ため(形や色)の変化
- ・カビが生えるかどうか生え方の変化
- ・匂いの変化
- ・さわりごちの変化

予想

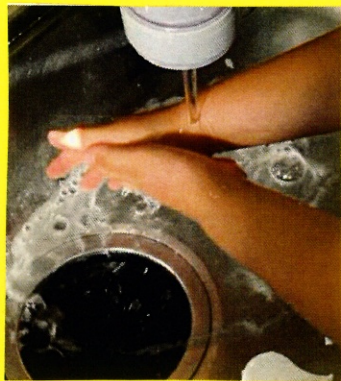
何もつけないおにぎりが一番早くくさると思う。その理由は、何にもガードされていないから。一番長もちするのはミソをぬったおにぎりだと思う。その理由はミソは保存食だから、ミソガードされているとくさりにくいと思った。



実馬金じゅん備① 2合のお米をといで、ずいはん器でたく



新せきかで作っているお米
2合をはかる。



手をきれいに洗う。



お米をとか。



ずいはん器にセット

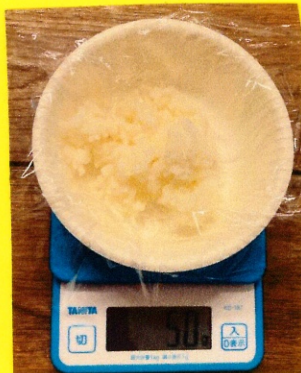
実馬金じゅん備② 5種類のおにぎりを作る。



たきあがったご飯を
ほぐす



冷蔵して50gずつ
ラップに包んでにぎる



①何もつけずに
にぎる



②土塩を全面に
ちりまわすようににぎる



③のりを全体にまく
すぎ間は少しだけあけるとい
い、ほぼゴリはんかが見えないようにま



④みそをゴリはんかがかくれるくらい全面にのりぬる
(みそはお米、大豆、土塩だけで作られているものを使う)



⑤ ①と同じ何もつけずにおにぎりを竹の葉で包む。
竹の葉は萩田里せきの近くの道の馬場で買ったもの(かかれた竹の葉)
※側面はあいていてゴリはんかが見える



←じゅんび完了!

5種類のおにぎりが
できたら、ラップはかけずに
このままエアコンを付けずに
部屋で観察スタート!!

12時間ごとに見た目(色・形・ツヤ・かんそうなど)の変化、さわりづこちの変化(ヒニールの手ぶくろをつけてさわる) カビが生えたかどうかの変化を観察する。※AM:午前 PM:午後

ア



エ



キ



ク



	8/5 AM	8/5 PM	8/6 AM	8/6 PM	8/7 AM	8/7 PM	8/8 AM	8/8 PM	8/9 AM	8/9 PM	8/10 PM	8/11 AM	8/11 PM	8/12 AM
① 何もつけない	表面が「かんそう」して全体が少し固くなった。ア	同じ	さらに固くなって、ごはんのツヤがなくなってきた。	→同じ	さらにカチコチに固い黄色っぽくなった。	同じ	黒いカビが出てきた!!!	→同じ	黒いカビの周りがごはんの少し黄色っぽく色になった。	キ	→同じ	→同じ	→同じ	→同じ
② 土塩	①と同じ	同じ	①より少し黄色っぽくなった。1他は①と同じ。	→同じ	固さは①と同じ。色は①よりももう少し黄色い。	同じ	表面に白いつぶつぶの塩のようなものがうき出てきた。オ	→同じ	かんそうが「進ん」で、おにぎりに穴があいている。ク	→同じ	→同じ	→同じ	→同じ	→同じ
③ のり①	のりが糸宿んで白米が表面に出てきた。のりに包まれている戸はかんそうしてない。	同じ	のりのおれ目がさらに広がった	のりで包まれている部分も固くなった	ごはんの少し①②よりは固くない。	→同じ	→同じ	→同じ	のりのおれ目から見える中のお米が茶色くなっている部分がある。	ク	→同じ	→同じ	→同じ	→同じ
④ みそ	表面のみそが少しだけかんそうしているが、ごはんはやわらかいまま	同じ	みその水分が紙皿にしみ出てきた。おにぎりの三角の頭の部分が少し固い。1他部分はやわらかい	→同じ	三角の豆豉の部分だけ固くて、全体の80%はやわらかい	→同じ	→同じ	→同じ	豆豉の部分の他にまん中も固くなってきた。	→同じ	→同じ	→同じ	→同じ	→同じ
⑤ 竹の葉	葉にふれていない部分はかんそうしている	同じ	固くなっているが①②より少しだけやわらかい。	葉に「食反」がついて、はがれない	→同じ	→同じ	黒いカビが出てきた!! 形がくずれて、ごはんつぶがほろほろこぼれ落ちた。カ	→同じ	黒いカビが生えてからカビの量が少しずつふえてきた。コ	→同じ	→同じ	→同じ	→同じ	→同じ

イ



ウ



オ



カ



コ



ケ



	8/4 PM	8/5 AM	8/5 PM	8/6 AM	8/6 PM	8/7 AM	8/7 PM	8/8 AM	8/8 PM	8/9 AM	8/9 PM	8/10 AM	8/10 PM	8/11 AM	8/11 PM	8/12 AM
温度℃	30.7	30.9	33.1	34	33.9	33.2	32.6	32.8	31.6	31.7	31.9	31.3	30.6	30.3	30.3	30.3
湿度%	39	44	44	50	46	42	43	39	39	42	47	52	57	55	55	55

・部屋の温度:30.3~33.9℃ 湿度:39~57%



梅干しを自分で作っています。(40代・富山)



においの変化

		8/5AM	8/5PM	8/6AM	8/6PM	8/7AM	8/7PM	8/8AM	8/8PM	8/9AM	8/9PM	8/10AM	8/10PM	8/11AM	8/11PM	8/12AM
①	何もつけなし															
②	土塩															
③	のり												★	★	★★	★★
④	みそ															
⑤	竹の葉															

変なにおいが発生したらそのにおいの強さを★の数で表す

← のりをまいたおにぎりが
8/10夜に少し糸内豆くさい
においがしてたんたんにおいは
強くなっていた。他のおにぎりは
お米のにおいが弱くなって
いくのは感じられなくさい
においは全くなかった

いつカビが生え出したか

		8/5AM	8/5PM	8/6AM	8/6PM	8/7AM	8/7PM	8/8AM	8/8PM	8/9AM	8/9PM	8/10AM	8/10PM	8/11AM	8/11PM	8/12AM	8/12PM
①	何もつけなし							●									
②	土塩																
③	のり													?			
④	みそ																
⑤	竹の葉							●									

のりをまいたおにぎりが8/10の8:45にのりのお花目から中のゴはんに一部茶色っぽくなっているのが見えた。黒カビとようすがちがっている...
これは何なんだろう?

← 実験開始して
3日と半日、84時間後に
「何もつけなし」おにぎりと
「竹の葉に包んだ」おにぎりに
黒カビが発生した。
さ金矢のような黒いコナカ
発生していた。
日時間がたつと少しずつ
うえていった

これまでの実験の結果

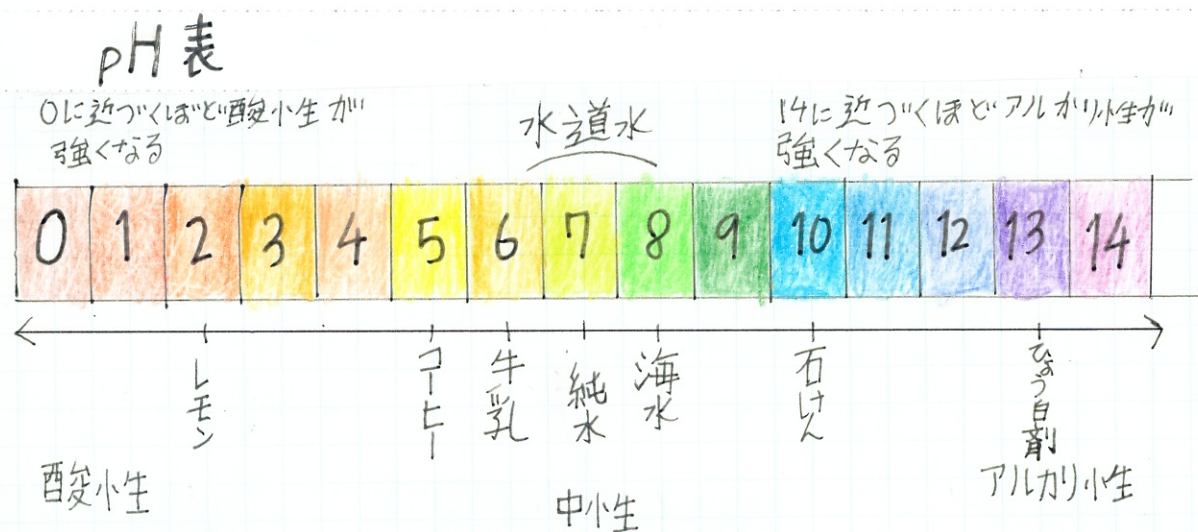
- おにぎりはラップをせずに置いておくと、たんたん表面が固くなる。固くなるとツヤがなくなる。
- 固まるのが早かったのは、1位:何もつけなし・土塩をつけたもの 2位:のりをまいたもの、3位:竹の葉で包んだもの、4位:みそを全体にぬったもの。4位のみそおにぎりは、他のおにぎりが、ゴはんの半分以上がカチコチに固まった8/10の朝でも三角の豆の先が少し固いだけで、他のゴはんの部分はまたやわらかかった。
- 黒カビが生えたのは、何もつけていないおにぎりと竹の葉で包んだおにぎりで、どちらも8/10の朝にカビが生えているのを石確言忍びた。白いご飯なので黒カビが目立っておりやすかった。
- 何もつけなしおにぎりよりも土塩をつけたおにぎりの方が黄色っぽい色が強く出てきた。
- くさいようなにおいが発生したのは、のりをまいたものだけだった。糸内豆のようなにおいだった。
- おにぎりが発生したのりをまいたおにぎりは、中が茶色くなっていた。でも、黒カビとは見た目がぜんぜんちがう。

観察を終えて感じたこと、考えたこと

この実験を行ってみて、せつたりに食べられなさそう、くさていそう、食べたからおなかをこわしそう
と思ったのは、黒いカビが出てきた 何もつけていないおにぎりと竹の葉で包んだおにぎりと、
くさいにおりのする、中が茶色くなったおにぎりと。

でも、茶色くなったものは、黒カビと見た目がちがうけど、これモカビなのかな?と
ぎそんながわいた。

そこで、お母さんにかりた ^{ヒエーター} pH検査本^{ヒエーター}という、水が 酸発生か アルカリ発生かををはかる
検査本^{ヒエーター}で、黒カビと、のりおにぎりの茶色い部分の pHの数値をはかてみたいと思う。
他のおにぎりも一系者に pHの検査をする!



インターネットで調べた結果、カビは pH 2.0~8.5 の広い範囲で生きられ、最てきな
pH は 4~6。食べ物をくさらせる細菌は 中小生あたりの pH でもっとも増え、
pH 5.5以下や pH 8ぐらいの強い酸発生・アルカリ発生のかんきょうでは育ちにくい。

ニ実験

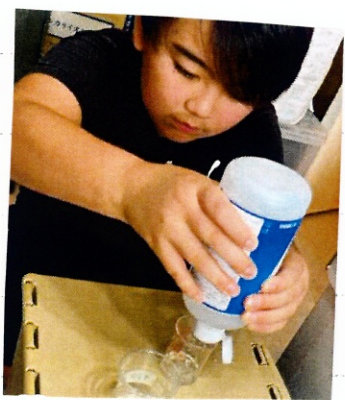
実験の目的: 黒カビと、のりおにぎりの茶色い部分の pH を検査して、2つの成分が
同じか、ちがうものなのかを調べる。

実験方法: ^{125g}米青製水の中に、お米5~7粒立ていを入れて、半日たったものを、pHの数値をはかる。

ポイント 何もつけていないおにぎりと、竹の葉のおにぎりは黒カビの部分と、白い部分、
のりおにぎりは茶色い部分と白い部分の両方を検査する。



ゴ飯つゝをピコンセットで写る。



米青水25gをはかり
その中にゴ飯つゝを入れる



スプーンをかけて半日置いておく



台所ネットを重ねて
ゴ飯つゝを取りのぞく



何もつけない
おにぎり



pH 6.79

白い部分



pH 4.63

黒カビの部分



みそおにぎり



pH 4.79



竹の葉で包んだ
おにぎり



pH 6.63

白い部分



pH 4.52

黒カビの部分



塩おにぎり



pH 7.11



のりおにぎり



pH 6.71

白い部分



pH 6.53

茶色い部分

ミニ実験結果とそこから分かったこと、考えたこと

① 黒カビが生えた2つとも、白い部分はpH 6~7の間でほぼ中～小生だった。黒カビの部分は4.52と4.63で酸～小生になった。

→ 黒カビの部分は、カビが生きられる最速なpH 4~6の間のあたりといわれている。やはり黒カビでまちがちなさそう。

② のりおにぎりには白い部分も茶色い部分もどちらも6.53~6.71とほぼ"中小生"だった。

→ 黒カビの数値とはいっちなおたのじ見た目のとおり茶色い部分はカビではなさそう。
食べ物にくさらせる糸田菌が生きられる最適なpHが"中小生"あたりらしいので、
のりおにぎりは糸田菌でくさってしまったのかもしれない。

③ みそおにぎりは、4.79で"菌死"小生だった。

→ あれ? と思って調べたら、みそのpHは4.9~5.1でいい、ということがわかった。
においや形のくさ"れなど" 他にくさたことを表す木葉子はないので、
やはり みそおにぎりはくさっていないようだ。

④ 塩おにぎりは、pH7.11で"ほぼ"中小生だった。→ やはりくさっていないようだ。

他のおにぎりの白い部分のpHは6代だったけど、塩おにぎりはpH7.11でほんの少し
数値が高かった。それは、塩が入っているから、毎水のpH8に近い数値になったのだと思った。

くさりにくさ実験の結果!!

くさりにくさランキング

1位 塩おにぎり & みそおにぎり

2位 のりおにぎり

3位 何もつけないおにぎり & 竹の葉で包んだおにぎり

ぼくの予想は、ほとんど当たり!

今回の実験の目的、おにぎりに塩をふたり、のりで包むと、殺菌交力果や菌から防いでくさりにくい
という、本に書いてあったこととほぼぼくの実験で"もう"明された!!

塩(とミソ)は7日半も高い温度の土場戸所に置いていたのに、くさらなかった。

カビ菌にも他の糸田菌にも塩は交力果があることがわかった。のりで包んだおにぎりは
何もつけていないおにぎりより2日間ほど長持ちしたが、塩やミソほどは殺菌交力果がなさそう。

くさってしまったがカビは生えなかった、カビ菌には弓強そう。一番おどろいたのは、竹の葉で
包んだおにぎりか何もつけていないおにぎりと同じタイミングでカビが生えたこと。竹の葉には殺菌
交力果があると聞いていたので、どうしてこんな結果になったのか不思議だ。もしかしたら竹の葉を
2枚使って、おにぎり全体をしっかりと包めばよかったのかもしれない。

実馬糞の感想

この実馬糞をやってみて、昔からずっとある塩におにぎりとミソにおにぎりのくさりにくいパワーはすごいと思った。

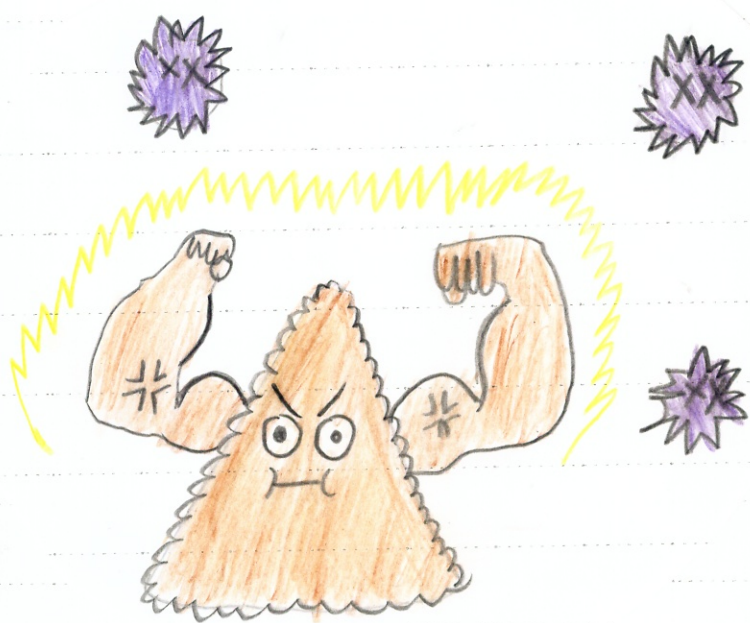
単戈国時代、おにぎりは、それまでの時代より持ち運びが楽なことか
ふえたから、くさりにくいものをおにぎりに使うようになったんだなと思った。

くさったものを食べてしまうと単戈に月券でないから、真ん中に考えたりために、塩とミソだ!!
と決めたのかもしれない。

昔から今までずっとあるもの、やっぱりすごいんだなと思った。

ここまでで、「おにぎりの木オ米斗のナゾ」のごはん以外にどうして
塩やのりがおにぎりに使われるようになってきたかというナゾが
ときあかされた。それは、味を良くするため とくさりにくくするためだ。

次からはおにぎりの木オ米斗の最後のメンバー、具について言周していく!!



↑ この後ろの海でのりが養われている。



↑ 東京湾で育ったのりでのりすき体馬糞をしてきた。

→ のりすき体馬糞

運動会で母親見かにきてくれたおにぎり。(40代・大阪)

中高時代、毎朝大きめのおにぎりを食べていました。沖系亀に帰省して
帰る時に母が大量のおにぎりとお弁当を作ってくれた。(40代・沖系亀)

おにぎりの木オ米斗のナン

— おにぎりの具木オを調さ! —

ここまで、おにぎりの木オ米斗は何なのか? どうしてその木オ米斗が使われるようになったのか? ということを塩とのりについて調べてきた。

そしていよいよ最後「おにぎりの具」について調べていきたいと思う。

「おにぎりに具を入れるようになったのはいつごろ?」本で調べてみた 

説1

おにぎりの具はP30に書いた通り室町時代ごろにはおにぎりの中に具を入れていた可食性小生があると考えられている。それは、おにぎりの中にお金(せに)が入った化石が見つかったからだ。おにぎりの中に何かを入れる風習がこのころにあったとするなら、具入りのおにぎりもこのころから食べられていた可食性小生があるというすいそくらしい。

説2

「中国のまんじゅう文化」鎌倉時代末其月ごろから、中国のえいきょうで中に具を入れる文化が入ってきた。東日本ではそれまでの伝系統では上にみそをぬって火焼いて食べたり、塩を手につけておすぶというものの、そういう外にぬる古い習い込みが死んだと考えられていて、中に具を入れるというのは中国文化のえいきょうかもしれないという説もある。

なぜ具を入れるようになったのか?

これは上に書いたように、中国からの文化のえいきょうというのもあるだろうし、おにぎりに口味をつけるための工夫でもある。

ぼくが考えたこと

おにぎりに具を入れるのは、おにぎりに口味をつけるため、というのはもちろんあると思うけど、おにぎりはやはり持ち運び運べる食べ牛物だから、日本がだんだんと食べ牛物が豊かになるにつれて、出かけ先のおにぎりだけで栄養がいっぱいとれるようにおにぎりの中に色々な具を入れるようになったのかなと思った。
おにぎりが弁当箱で、それにいろいろなおかずを詰めるようなイメージだ。

※ちなみに、おにぎりの具には中に入れる以外に「まぜこみ系」もある。まぜこみ系はもともと「かてめし」といって、奈良時代にお米がきちょうだったころお米を節用するためにお米以外にあわやひえ、野草やいも、大根などを入れて食べていたもの。それをおにぎりにかけて農作業の合間に食べたりしていたようだ。

 小さい時の旅行に行く日の朝ご飯は毎回母の手作りおにぎりでした(10代・東京)

おにぎりアンケート!!

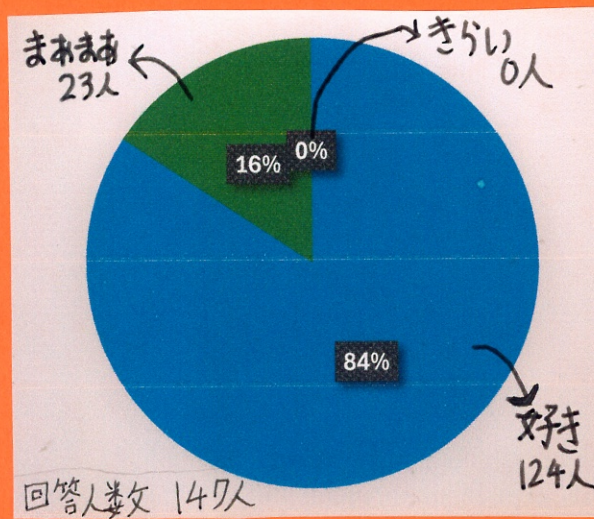
みんなが好きなおにぎりの具を調査

ここまでおにぎりに具を入れるようになった時期月とそれがなぜなのか?を調べた。
そして、おにぎりの具といえは!! なんとしても種類がたくさんあって作るのも食べるのも自由に楽しめることがすごい!!

そこで、まわりの人たちに何のおにぎりが好きかアンケート調査を行った。

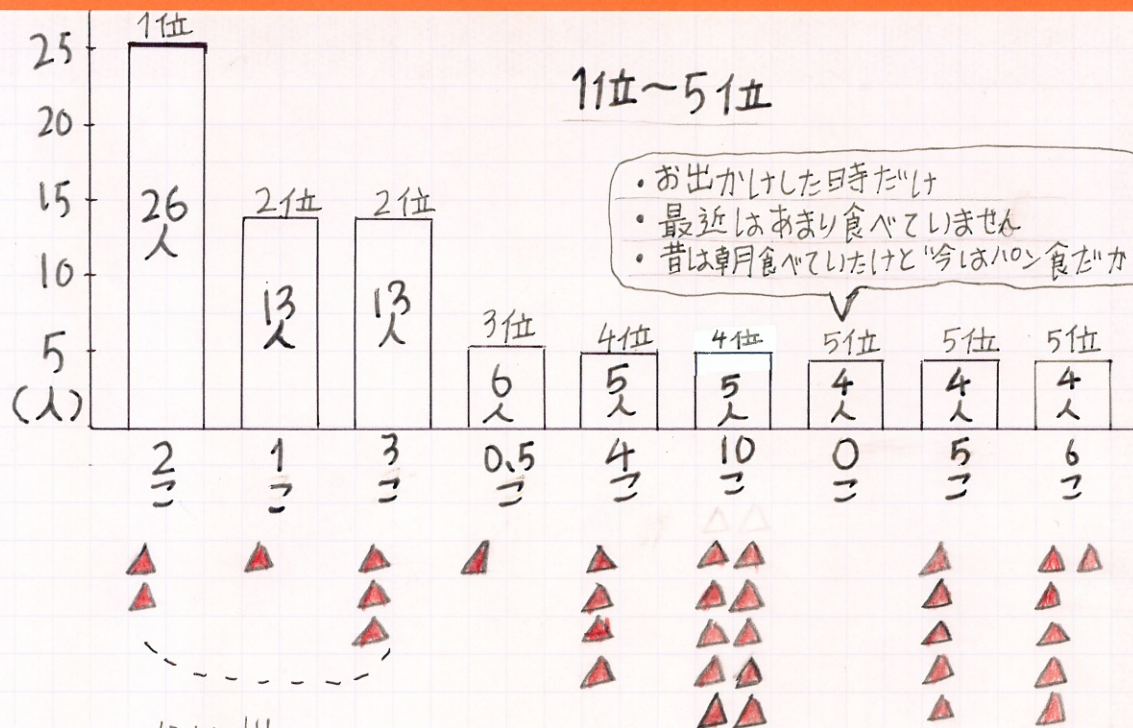
※アンケートの目的、文法、その他の条件はきもん①p6~7と同じです。

おにぎりは好きですか?



好きな具や口味も聞く前に
まずは!! まずはこの質問から

1週間に何コおにぎりを食べますか?



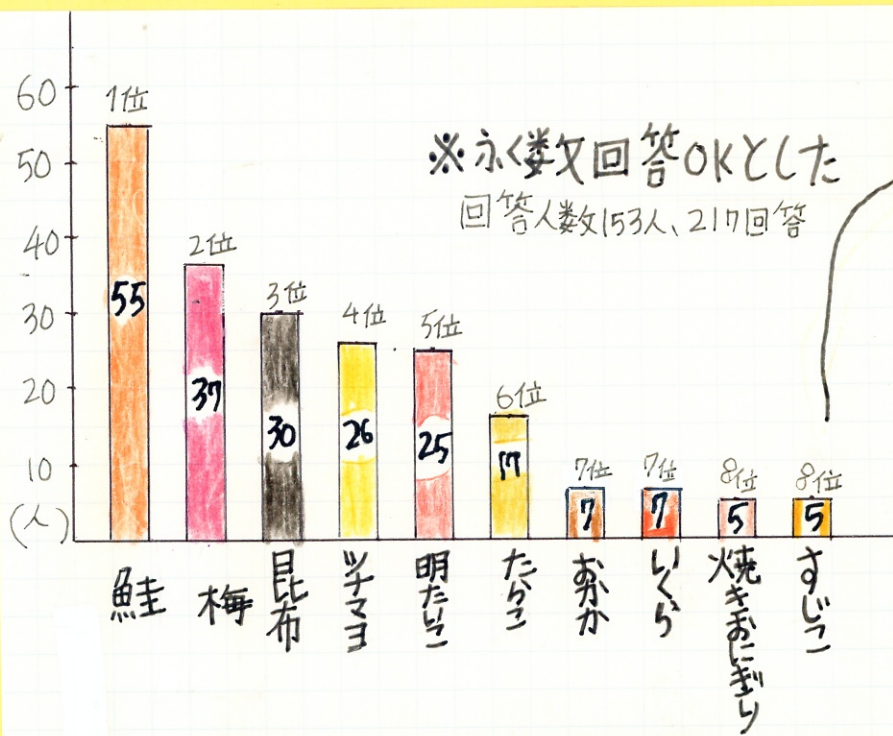
なんと!!!
※ 1か月に100コおにぎりを食べるという人もいた!!!



母が「まが」作るおにぎりが一番おいしい(40代・沖縄県)



何おにぎりが好きですか



9位	天おす	4人
9位	わかめ	4人
9位	高菜	4人
10位	ゆかり	3人
10位	みそ	3人
10位	肉そぼろ	3人
10位	赤食反	3人

人気のものはもちろん、少々意見もどれもおいしそうなのばかり

気になったものは、煮たまご、おなかクリームチーズ、おなかからん黄、梅唐あげ!

めずらしいものは梅とゴマの佃煮、さお&しそ!

アンケートの結果 おにぎりを好きな人が84%、きらいな人は0%、まあまあが16%。

1週間で1~3こ食べる人が52人で1番多い。好きな具や味はおにぎり屋さんにも必ず売っているものが人気だった。定番のしめは梅、昆布の人気はやはりすごかった。

アンケートを行って思ったこと

人気のおにぎりの具は魚が、とうとう1位で、魚ってこんなに人気なんだなとおどろいた。みんな色々なおにぎりを食べていることが分かって、アンケート結果を集計していて楽しかった。おにぎりって楽しい食べ物なんだー!! おにぎりをどれくらい食べるのかは人によってバラバラだった。書いてくれたコメントを読みると、お弁当を仕事や学木交に持って行っている人や学校の部活をやる人はおにぎりを食べる量が多かった。やはり持ち運びに便利でハッと食べられるのがおにぎりのみかたなどあらためて思った。

きそん④「おにぎりの木オ米斗のナソ」まとめ

- ① おにぎりの木オ米斗はゴはゴはんがきしまん。 ±塩のり具を使うのかは自由。
- ② ±塩やのりはゴはんに味をつけたり、栄養があるし、それに加えておにぎりをくさりにくしてくれるはたらきがある。具はさすが日本人が好きなものが人気だねと、何を入れても自由だ。ほとんがはじめに予想したことはたいたいあっていただけと、のりをおにぎりに使うようになった理由にゴはんが手につかないようにするため、ということはい言周へた中には出てこなかった

(ほとんとしてはこの理由もあると思う...)

外国人におにぎりについてアンケート調さを行う!

ここまで身近だと知らないとが実はたくさんあったおにぎりの調さを行ってきた。
おにぎりってかたんに作れてとてもおいしい。

ぼくたちが生活する中におにぎりがあふれていて多くの日本人が好きな食べ物なんだけど、
おにぎりって外国人も好きなのかな? てきもんがあれいた。

そこでここまで書いた日本人へのアンケートだけじゃなくて
日本に来ている外国人にもおにぎりのアンケート調さを行うことにした!



アンケートの目的 外国人はおにぎりのことを知っているか? どう思っているのかを調査する

対象者 外国人であればどの人でもOK

実施方法 上里予公園で外国人に直せつ質問する(お父さんに質問したい内容を
英語にやくしてもらって、読み方をカタカナで書いてもらった。
その紙氏を見ながら自分で質問をした)

実施日 2025年8月9日

答えてくれた人数 20人

出身地

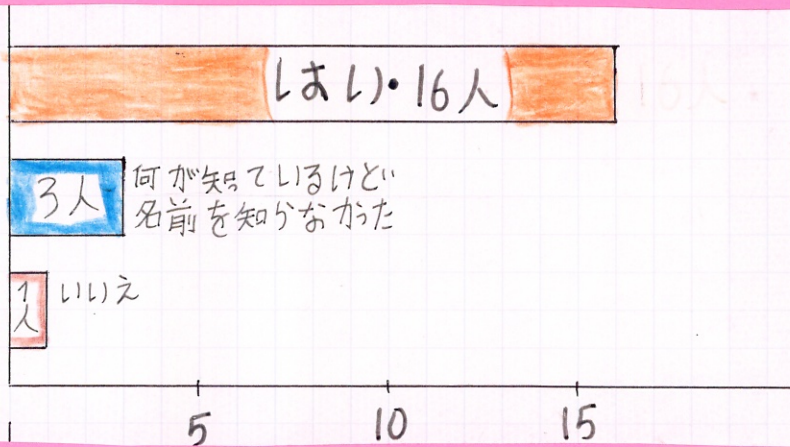
 アルメニア共和国 1人	 イタリア共和国 3人	 インドネシア共和国 1人	 英国 (グレートブリテン及 北アイルランド連合王国) 1人
 オランダ王国 3人	 オーストラリア連邦 2人	 デンマーク王国 1人	 ドイツ連邦共和国 3人
 パキスタン・ イスラム共和国 1人	 ブラジル連邦共和国 1人	 フィンランド共和国 1人	 ポーランド共和国 1人

外務省
世界の国々一覧より

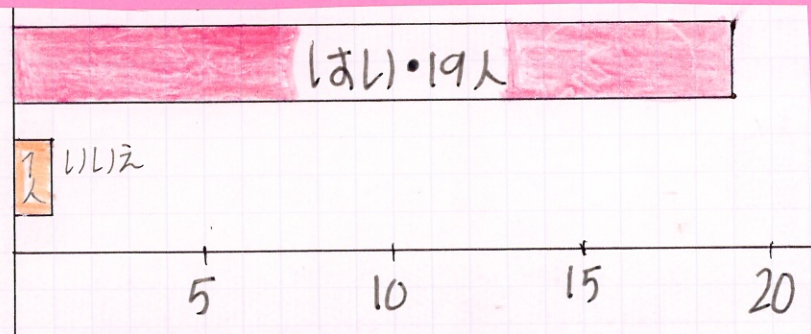


お父さんが住んでいますが、毎日はハロハロはおか2人、
しとりはおか2人です。(50代・東京)

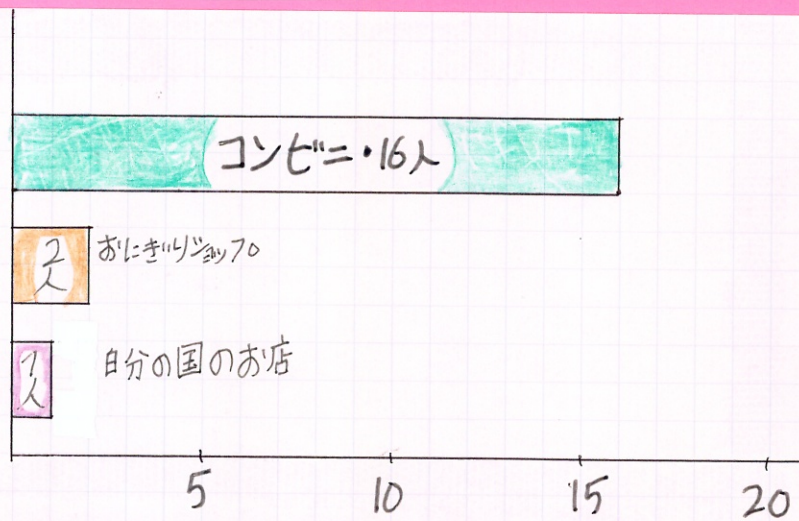
おにぎりを知っていますか



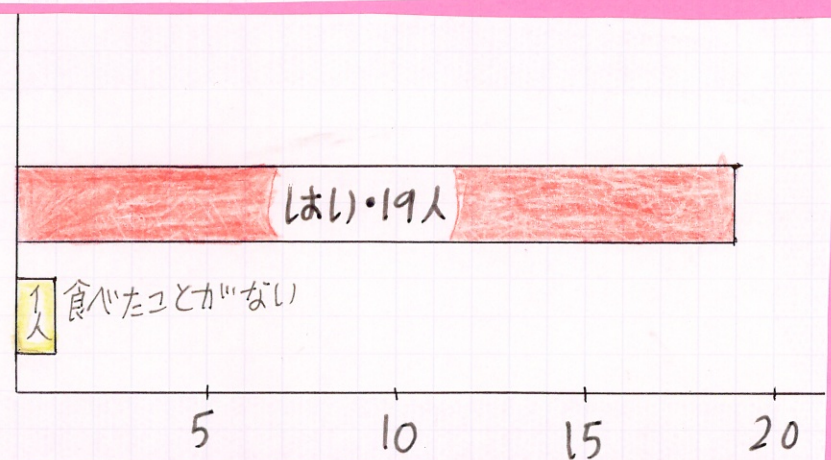
おにぎりを食べたことがありますか



おにぎりをどこで食べましたか



おにぎりは好きですか



東京
大事にしたい日本の文化ですね。仕事のお昼はおにぎりを作って行きませんか？
かた手で食べるのてい作業しながらでもがんばれるのてい大変無理だと思います



好きなおにぎりの具はなんですか

ツナマヨ・10人

しゃけ・9人

その他・5人 その他: からし高菜・おかか・チキン・てりやき

5 10 15



自分の国におにぎり屋さんがありますか

はい・10人

はい・6人

4人 スーパーには売っている

5 10 15

アンケート結果とそこからわかったこと

- ・80%以上の人がおにぎりという名前もよく覚えておにぎりのことを知っていた!
- ・食べたことのない1名以外、全員がおにぎりが好きだと答えていた。
- ・人気のおにぎりの具はツナマヨが第1位で魚が2位。日本人が好きな具とにしていた。
- ・84%の人がコンビニで おにぎりを買って食べたそうで、コンビニはおにぎりを知っていた。
- ・自分の国におにぎり屋があると答えた人は6名・30%、スーパーには売っていると答えた人が4名・20%だった。でもスーパーで売っているものはおいしくないと言っていた。
- ・好きな日本食は?の答えにおにぎりは入っていなかった。(日本人のアンケートでは1位だった)

外国人へのアンケートを行って感じたこと・考えたこと

ほとんどの人がおにぎりのことを知っていてうれしかった。

みんなが日本食が大好きだ、すばらしい! 高品質!ととてもほめていた。

ほとんどの人がとてもやさしくアンケートに答えてくれたので、ほいめ!おきんちょうしたけれど

途中で楽しくなるようになった。お母さんが、こんなにアンケートにやさしく答えてくれるのは

ほくが子とそだちからということ、日本人のことを信用してくれるからだね、日本人として外国から来た人たちにこれからも信用してもらえるように生活していかなないとねと話していた。

日本食やおにぎりがこんなに外国人が大好きでいてくれることが、日本人としてほくが子に気きもちだった。ゆう気を出してアンケートをやってみてよかったなと思った。





「おにぎりの形のナゾ」

→大きく分けてたわら型・円はん型・丸型・三角の4種類。西日本ではたわら型が目立ち、東日本では三角が多く見られたが、日本全国でいろいろな形のおにぎりがあった。
それぞれの土地や地域の風習でいろいろな形を作ることがある。
(ふたんにぎる形と非常時やおそう式では必ずちかう形ににぎるといふ土地や地域もある)。

↓

コンビニで「おにぎり」が売られるようになっておにぎり=三角と考える人が多くなり、その他の形のおにぎりを作る人が最近ではとても少なくなっている。

「おにぎりのよひ名のナゾ」

→大きく分けると「おにぎり」「おむすび」「にぎりめし」の3種類。また、その土地や地域だけの別のよひ名が残っている場所もある。
「おむすび」はたましいをこめて新しいものを生み出すという意味がこめられていて宮中言葉で上品な言葉だった。
おにぎりを供える山の神様が「むすびの神」という名前だったから「おむすび」と言われるようになったという言い伝えもある。

「にぎりめし」「おにぎり」は「にぎる」という動詞からよばれるようになった。

「おにぎり」は「にぎりめし」のよう見言葉(子と母にかけやすい言葉)だ。

現代ではおにぎりと呼ばれることがあつう的に多いが、もともと「おにぎり」は西日本でよばれることが多く、おむすびは東日本でよばれることが多かった。

「おにぎり発祥のナゾ」→一番古いおにぎりの化石は弓削日寺代のものだから、それは神さまにお供える用のものだったと考えられている。かつうの人たちが食べたのは平安日寺代の「屯食」が女台まりだったと言われている。
その後、単国日寺代では兵の食米として、江戸日寺代になるとたくさんの方が食べられるようになった。
ただ、白米のおにぎりは明治日寺代までとても貴重だったの、農民まで白米のおにぎりを食べられるようになったのは明治時代以降のことだった。

「おにぎりの木オ米斗のナゾ」→おにぎりに糸色文や穴かせない木オ米斗は実は「コ」はんだけ。

「コ」はんをにぎるだけのおにぎりになる。その他木オ米斗の土盆・のり・具を使うのは自由だし、土盆やのり、みそなどはおにぎりをくさりにくくしてくれる効果がある。おにぎりの具は、おにぎりを自由に楽しむために何でもあり!! おにぎりは自由な食べ物。

アンケート調査 → アンケートをお原負いた日本人の84%がおにぎりが好き(まあまあ16%)、外国人は食べたことのある全員がおにぎりが好きという回答だった。日本人、外国人とも魚とツナコヨが大人気だった。



ぼくはおにぎりが大女子き。「はじめに」でも書いたけれど、食べられるならいつでもどこでも、何処でもおにぎりを食べたいほど大女子き。

でもおにぎりの形、および名、歴史について実はぜんぜん知らないことばかりだったので、今回言周べられたことで、もっと自信をまずて「ぼくはおにぎりが大女子物です、ゴッホさん大魔王です」と言えるようになったと思う。

今はいつでも手車至に食べられるおにぎりだけれど、日本でお米が作られるようになって2000年くらいの間は、ずいとおにぎりは人々にとってあこがれたらたということかあった。

昔の人が「食べたくても食べられなかったものを」ぼくはいつでも食べるこが「できる。それは昔の人が「かん」お米を今まで育ててくれたおかげだ」と思った。

おにぎりを食べるこが「当たり前」で「気付かなかったけれど、とてもありがたいことだ」と思った。

最近、お米が少なくなったり、お米のねだんが「上がった」とニュースでよく聞く。

ぼくは田木直えと稲かりの時期月にしかお米農家さんに行けないのだけれど、農家の人たちは「ずい仕事をしている」と思う。

天気「えいきょう」をうけるこもあるから心「酉己」なこもたくさんあるし、体もたくさん使うので「大変な仕事だ」と思う。

日本人にとって、とても大切なお米を「どうやら」この先も「ずい」と「守ていけるのか」考えて、ぼくに「できるこ」だけれど「もやりたい」と思った。

こんなに「おいしく」、栄養が「あって」、持ち運びに「便利で」、自由に「楽しい食べ物」、おにぎりは「最強だ」!

同じ日本人にも、それに外国人にもおにぎりの楽しさを「もと」伝えられるように、自分で「作れるおにぎりの本類頁」を「土曾」やして「いきたい」と思う。



最近はお昼ご飯食べる事が多いです。おにぎりと言えは「お昼ごはん」です。(60代・神奈川県)



付ろく

- ^サ萩田いせきで育た赤米を火炊いた
- みんなのアンケートより
「あなたにとっておにぎりとは？」

佐賀県唐津市の菜火田いせきで分けてくれた古代米「赤米」を自分の家で
たいてみた！菜火田いせきまつろ食宮の紫藤さんのオススメは白米に大さじ1はりの
赤米を入れて火欠くことだといふので古くに食べていた感じを味わってみたいと赤米だけすい
すいで火欠いてみた。



左の玄米と比べると赤いのか
よく分かるきれいな赤さき色！



お米をしっかりとぐ



1日、しん水させた
赤米半合にお水を120g



強火でふっとうさせる



弱火で10分 おろし10分



いい感じで火欠けた!!



1口ろ米見！あまみかあって
思ったよりとてもおいしい



強めにぎゅぎゅっとにぎる



しゃーんにぎれました!!



白米に大さじ1はり
入れたのも火欠いた



赤米が70%70%くらい
おいしかった!

菜火田いせき「まつろ食宮」の紫藤さん、ありがとうございました。

あきない。日本人で
おいしくて、せたい
かんたんで
食べ物です。
よかたなあと
70代・愛知

40代・栃木
主食
食

とにかく
おいしい
食べもの
10代・東京

40代・福岡
求世主
時の
また

60代・千葉
フレイヤー
オールラウンダー

40代・群馬
食の
寺の
ひい
いそがし

40代・東京
あつがれ

30代・埼玉
食

50代・大分
いふかんめし
最高

70代・愛知
食の
食の
安ん
手

50代・愛知
思い出
お母さん

70代・埼玉
心の友
いばる
無
めし

50代・東京
食の
ほろり

10代・東京
エネルギー
源

40代・東京
りれる
かた手
食

20代・東京
食の
はらもち

60代・神奈川
食の
りれる

10代・東京
日本の宝

40代・栃木
生活の
物人

40代・沖縄
れる元
十刀

40代・沖縄
おやつにも
ご飯

40代・秋田
食の
外良

主良40代・福岡
食べり米
手軽に

文化 40代・埼玉
日本特有の

おいし
10代・東京

70代・栃木
アライ
アライ
和製衣

50代・茨城
お米
ふんわり

食べり米
なごヘルシー
40代・岡山
手軽に

16代・東京
しお米
食べると
ゆき米
おりに

母の味
40代・東京

40代・東京
ソウルフード
身近な
食べられる
手軽に

40代・東京
愛情の証
子どもの
絆

10代・東京
主良

40代・滋賀
エ天
栄美良

食べ物
20代・福岡
甘み、しそ
食べり米
手軽に

40代・新
なれり良
物の
ことの出来
一生かかす

30代・宮城
かはん
食べり米
手軽に

40代・大阪
大まで
食べ物
子供から
楽しめる
日本の
手軽に

食べ物
お米は
栄美良
お米は
栄美良
お米は
栄美良

40代・徳島
食べり米
日本の良
食べり米
手軽に

あなたにとっておにぎりとは？

20代・埼玉
日本が
食が
軽い

50代・東京
もの。
体に
食が
軽い

20代・東京
お弁当
ヒック
間食

40代・大阪
体が
軽い

40代・奈良
元気の
源

20代・群馬
もの
うける
お弁当

30代・埼玉
おいしい
食が
軽い

70代・大阪
最強の
お弁当

60代・沖縄
お弁当

30代・東京
おいしい
食が
軽い

10代・東京
おいしい
食が
軽い

20代・静岡
食が
軽い

30代・埼玉
おいしい
食が
軽い

40代・大阪
おいしい
食が
軽い

30代・埼玉
安心で
おいしい

40代・沖縄
日本人の
お弁当

東京
おいしい
食が
軽い

80代・東京
おいしい
食が
軽い

50代・福岡
おいしい
食が
軽い

東京
おいしい
食が
軽い

あなたにとっておにぎりとは？

参考・引用文献リスト

(本を参考にした場合)

作品名:おにぎり ―おにぎりのこと どれだけ知ってる?―

あなたの名前:関根 大途

NO.	著者名	書名	出版社名	出版年	ページ	図書館名 請求記号
1	横浜市歴史博物館／ヨコハマシ レキシ ハクブツカン	おにぎりの文化史―おにぎりは じめて物語 見るだけで楽しめ る!(視点で変わるオモシロさ!)	東京 河出 書房新社	2019年4月	10-23,34,42- 46,48-70	巣鴨図書館
2	生内 玲子／ウブナイ,レイコ	おにぎり・おむすび風土記	東京 日本 工業新聞社	1979年10月	6-11,24-27,30- 49,62,63,216	豊島区立中央図 書館
3	おにぎり協会／監修	おにぎりの本―一般社団法人 おにぎり協会公認―	辰巳出版	2019年2月	10-14	駒込図書館
4	次山 信男／監修	発見!体験!日本の食事 5 おに ぎり―時代による変化を知ろう ―	東京 ポプラ 社	2002年4月	4-13,16-21	豊島区立中央図 書館
5	石谷 孝佑／イシタニ,タカスケ	お米なんでも図鑑―お米とごはん のすべてがわかる!(もっと知り たい!図鑑)	東京 ポプラ 社	2013年4月	27,108	豊島区立中央図 書館
6	真木 文絵／マキ,フミエ 石倉 ヒロユキ／イシクラ,ヒロユキ	お米からそだてるおにぎり(おい しいごはんができるまで 1)	東京 偕成 社	2015年12月	29	豊島区立中央図 書館
7	国松 俊英／クニマツ,トシヒデ 熊谷 さとし／クマガイ,サトシ	たべものの名前のひみつ(名前 のはじまり探検隊 7)	東京 岩崎 書店	2001年12月	14-16	豊島区立中央図 書館
8	竹内 由紀子／タケウチ,ユキコ	日本の「食」とくらし 3 時代ご とに調査しよう―縄文クッキー、 おにぎり、カステラー	東京 学研	2003年3月	20,27,37	豊島区立中央図 書館
9	ごはん文化研究会／編	おにぎり読本 ―なぜ、「ふん わり」、「やわらかい」が流行る のか?―	東京 講談 社	2023年2月	30-33	豊島区立中央図 書館
10	江原 絢子／エハラ,アヤコ 佐藤 正光／サトウ,マサミツ	「日本人」を知る本―人・心・衣・ 食・住 4 日本人の食事―食―	東京 岩崎 書店	2004年2月	8,9	豊島区立中央図 書館
11	溝口 イタル／作 山本 博文／監修	はじめての日本のれきしえほん	東京 パイ インターナ ショナル	2021年11月	P6-9,22-25,32,	池袋図書館
12	小清水 正美／コシミズ,マサミ	保存食の絵本 3(つくってあそ ぼう 38) 米・麦・豆・いも	東京 農山 漁村文化協 会	2012年3月	8	豊島区立中央図 書館
13	木村 茂光／キムラ,シゲミツ	歴史の流れがわかる時代別 新・日本の歴史 5 室町時代	東京 学研 マーケティ ング(発売)	2010年2月	P23-27	駒込図書館
14	稲垣 栄洋／イナガキ,ヒデヒロ	食育にやくだつ食材図鑑 5 米・麦・豆	東京 ポプラ 社	2009年3月	12,34	豊島区立中央図 書館
15	服部 津貴子／ハツリ,ツキコ こどもくらぶ編集部／コドモ クラブ ヘンシュウブ	世界遺産になった食文化 8 日本人の伝統的な食文化和食	東京 WAVE 出版	2015年3月	29	豊島区立中央図 書館
16	工藤 ケン／クドウ,ケン	おにぎりのひみつ(学研まんが でよくわかるシリーズ 196)	東京 Gakken	2023年4月	26,34,35,44,45	豊島区立中央図 書館

17	後藤 真樹／ゴトウ,マサキ 小泉 武夫／コイズミ,タケオ	未来へ伝えたい日本の伝統料理 [6] 日本の食を考える	東京 小峰書店	2010年4月		豊島区立中央図書館
18	大橋 慶子／オオハシ,ケイコ	そもそもなぜをサイエンス 5 食べものはなぜくさるのか	東京 大月書店	2017年1月	2-7,10,11,14-1528,29	豊島区立中央図書館
19	こどもくらぶ編集部／コドモ クラブ ヘンシュウブ	世界にはばたく日本力 日本の食	東京 ほるぶ出版	2009年12月	36	豊島区立中央図書館
20	編集人／前田 賢紀 発行人／今井 今朝春	モノ・マガジン2024年9月16日情報号	株式会社 ワールドフォ トプレス	2024年9月	40,41	私物

参考・引用文献リスト

(Webページを参考にした場合)

作品名：おにぎり ―おにぎりのことどれだけ知ってる？―

あなたの名前: 関根 大途

[illegible]