

ふちゅう歴史散歩 Vol.164

蘇く古代の乳製品

蘇は古代の日本で作られていた乳製品の一つです。平安時代の法令書「延喜式」には乳大一斗(当時7.2ℓ)を煎じて蘇大一升(当時720ml)を得るとあり、牛乳を10分の1まで煮詰めて作るようです。

蘇の作り方



たっぷりの牛乳から時間をかけて作られる蘇は、限られた人だけが口にできる高級品でした。ビタミン・ミネラルが豊富で脚気や口内炎などの治療食として利用され、正月に行われる宮中の宴では、お菓子として楽しまれていたようです。

古代の貴族が食べていた蘇は、どんな味だったのか、現代の方法で作ってみました。牛乳500mlをフライパンに入れ、中火で焦がさないように1時間混ぜ続けて、約90gの蘇ができました。口に入れると濃厚な牛乳の香りと優しい甘さ、かすかな塩味も感じられて歯触りはしっとりとしたクッキーのようです。意外においしくて驚きました。

皆さんも、備後国の国司たちが食べていた蘇を作ってみては、いかがでしょうか。

—市民レポーターが府中の魅力を投稿します—

ふちゅう Sai 発見!

高校生編 その121



投稿者(文と写真)
上下高校 2年
松本 幸子さん

「折り鶴アート」

上下高校では、10月17日に錦秋歌舞伎特別公演が行われるのに合わせて、「翁座」をモチーフとした折り鶴アートを制作しました。翁座は上下町にある国登録有形文化財の木造芝居小屋です。配色や貼り方を工夫しながら、縦1.4m、横1.8mのパネルに、約6,000羽の折り鶴を貼り付け、翁座の舞台を表現しました。生徒全員と先生方、保護者の方にも協力していただきました。最初は歌舞伎公演に間に合うのか不安でしたが、昼休みや放課後を利用してみんなで協力したことで、作品を完成させることができました。

作品が完成したときの達成感は今でも忘れられません。みんなで楽しみながら取り組むことができ、とても良い経験になりました。



公式SNS



LINE



Facebook



Instagram



メール



府中市メール配信サービス



スマホアプリ My府中



iPhone



Android