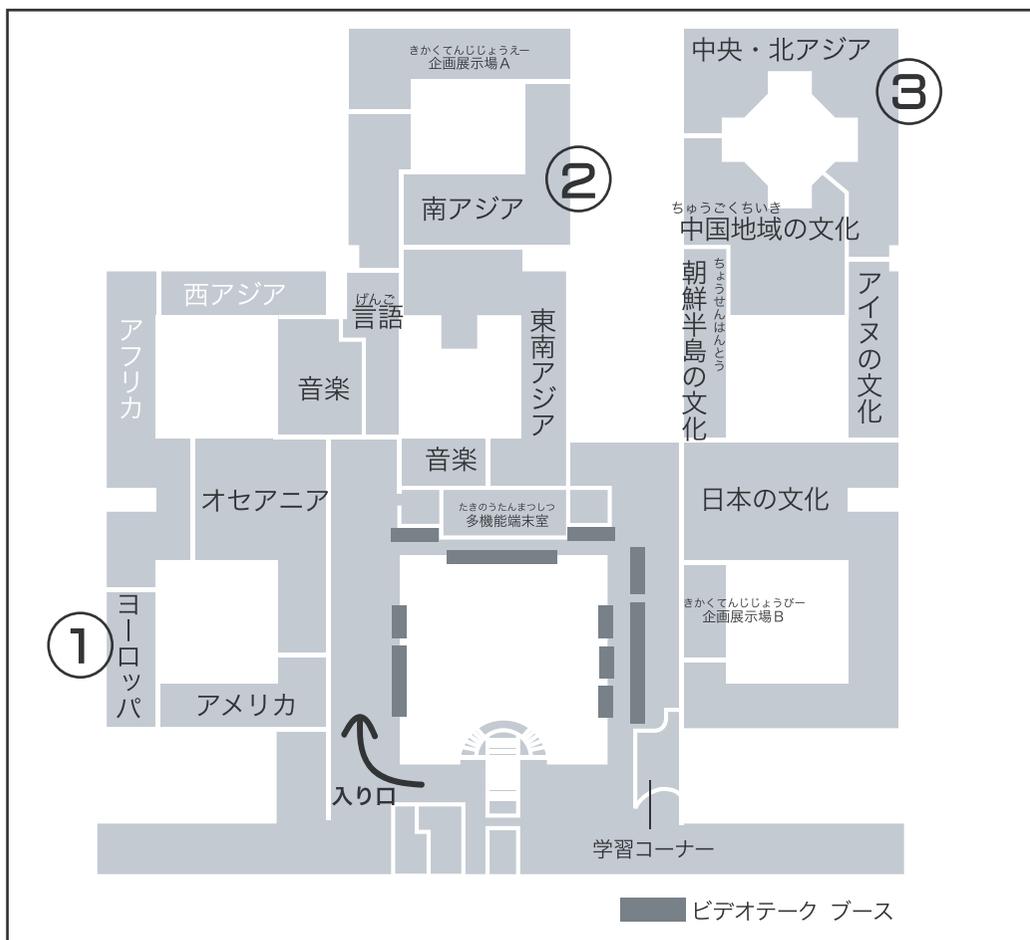


ミラクルミルク

世界の乳加工品とその道具

ウシやウマなど、動物のミルクは世界中でいろんな食べものにヘンシンしてるんだ。
今日は、ミルクからふしぎなミラクルをおこす道具をさがしに行こう!!

展示場マップ ①～③のエリアでミラクルを発見!



ミラクル その1 バター ①②③

バター作りに欠かせない、ある共通する道具をチェック!
見つけたら、プレートのコードをきろくしよう。
ヒントは「とにかくマゼマゼ!!!」

●コードの例：AH0025

コードはないけど
さがしてね!

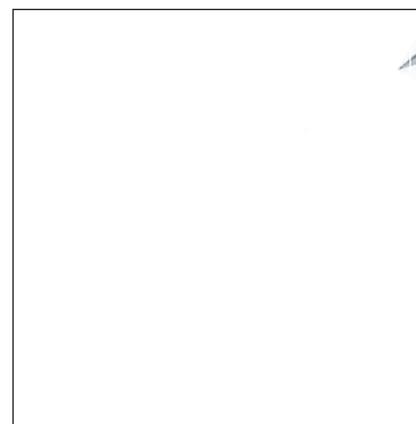
① _____

② _____

③ _____

ミラクル その2 チーズ ①

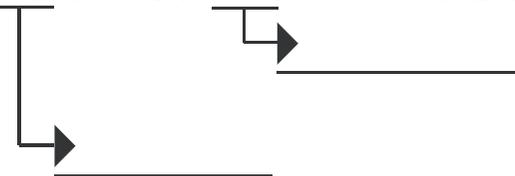
「チーズ型」に入れてできるチーズのもようは?



ちょっとおまけ。近くに「バター型」もあるね。

ミラクル その3 ??? ③

どんな動物のミルクがナニにヘンシンしてた?



(年 組 名前:)

ミラクルミルク：こたえと解説

ミラクル1

①：Y00026（ヘルシンキ・フィンランド南部）

ハンドルを回すと内側にある板の羽が回転してバターを分離（ぶんり）します。

Y00027（ベリー地方・フランス中部）

桶（おけ）のとってをおさえて、棒（ぼう）の円盤（えんばん）のほうを桶に入れて上下に動かしてかきまぜます。

②：MI0991、0992（ネパール西部）

MI0993、0994（ブータン北部）

③：ウズベキスタンの炊事場コーナーのすみにあったね。

ミラクル2



チーズ型 Y00030（マンツァラ・フィンランド南部）

バター型 Y00029（ベリー地方・フランス中部）

ミラクル3

③：馬のミルクがお酒に変身してたね。

馬のミルクをよくかき混ぜるとアルコール2%くらいの弱いお酒ができる。これを馬乳酒って言うんだ。大人の男性は一日に4リットル飲む人もあるんだって！それもそのはず、馬乳酒は栄養満点！草原では夏の生活には欠かせないスタミナ源なんだ。

ミラクルが起こったエリアにあるミルクの道具を紹介するよ！

エリア①：ヨーロッパ

ヨーロッパ展示場には、ほかにも乳しぼりの桶や牛乳入れなどたくさんの道具があったよ。ヨーロッパの人たちにとってミルクは欠かすことのできない食べ物なんだね。

エリア②：南アジア

南アジアで多くの人が信仰しているヒンドゥー教では、牛は神聖（しんせい）なものと考えられています。だから、メス牛が出すミルクやそれをもとに作られる食べ物もまた神聖なものなのです。

エリア③：中央・北アジア

展示場には馬乳酒づくりに必要なミルクをかき混ぜるための道具があります。以前は、かきまぜる時にミルクをウシ皮でできた袋に入れていましたが、今ではポリバケツが使われることが多くなっています。また、お酒は馬乳酒のほかにウシやヒツジのミルクを使った蒸留酒（じょうりゅうしゅ）というお酒もつくられています。このお酒をつくる道具も展示場にあるのでチェックしてみてください。

最後に。。。。

人間は、生きるために自然からとれるいろいろのものを食料にしてきました。動物のミルクでこのことを考えると、そこには人間が自然を上手に利用するために生み出した二つの知恵を見つけることができます。

一つ目の知恵は、動物の肉ではなくミルクを食料にするということです。このおかげで一匹の動物から、より多くの食料を、より長い間にわたって手に入れられるようになりました。でもミルクはくさりやすい食べ物です。そこで登場するのが二つ目の知恵。人間はミルクを長持ちさせるための加工法をいろいろあみ出したのです。こうして加工された乳製品は、おとなになってもうまく体に取り入れることができるのです。

このように乳加工の技術には、人間が自然を無理なく上手に利用する知恵がつまっているのです。

ビデオテークで関係する番組をみてみよう！

番号	タイトル	時間
1040	オランダのチーズづくり	10分
1365	アルゴイヤー・アルプスのチーズづくり	11分
1224	バスクのチーズづくり	15分
1240	羊飼いとチーズ作り	13分
1214	乳製品の歴史	14分
1057	トルコのチーズづくり	6分
1507	馬乳酒の祭り	18分
1615	サハの馬乳酒のまつり	13分