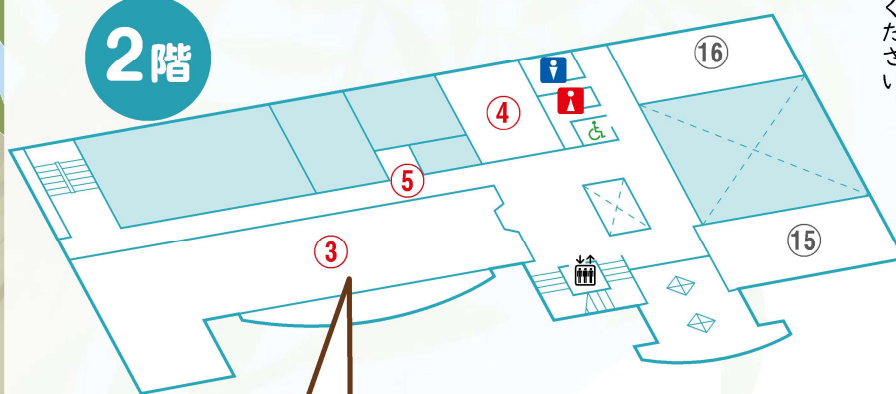


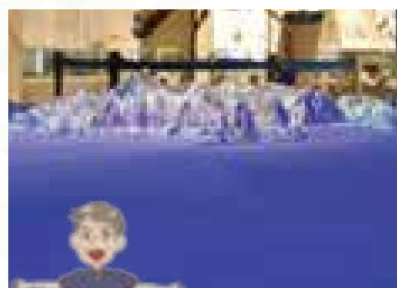
2階



2階の展示は 何があるんですか？

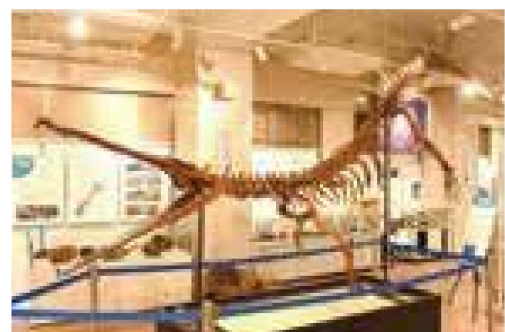
一章の「甌島の大地」から始まり、「白亜紀の海の世界」、「白亜紀の陸の世界」、「古第三紀の世界」、「現在の甌島」までの5つのテーマに沿って、さまざまな化石や岩石を展示しています。

甌島では新種のアンモナイトが複数発見されており、そのうち2種を2章「白亜紀の海の世界」のどこかに展示しているので、ぜひ探してみてください。



甌島の成り立ちや自然環境などを学ぶことができるプロジェクトマップはぜひ見てほしいです。鹿島地域の住民の声で解説します。

注目のコーナーがあると 聞きましたか？



この化石は何ですか？



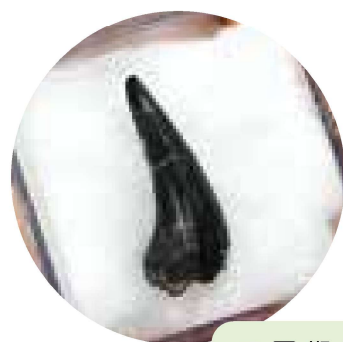
「テルミノナリス」という、恐竜時代の海を泳いでいたワニの仲間、国内ではここで見られない標本です。甌島では北西太平洋地域で2例目となる海ワニの歯が見つっています。

3階



講演会や上映会などを行うことができます。

- | | |
|----------------|---------------|
| ①受付 | ⑩研究作業室 |
| ②展示ホール | ⑪交流スペース |
| ③展示室 | ⑫ミュージアムショップ |
| ④収蔵庫 | ⑬鹿島市民サービスセンター |
| ⑤パネル展示 | ⑭多目的室 |
| ⑥サウロロフスの大型骨格標本 | ⑮会議室 |
| ⑦酸処理室 | ⑯企画展示室 |
| ⑧クリーニング室 | ⑰学習室 |
| ⑨収蔵庫(荷解室) | ⑱多目的ホール |

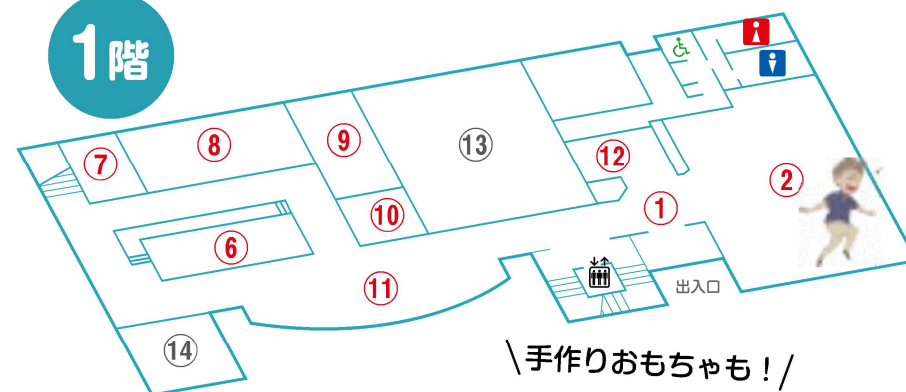


海ワニの歯を近くで見ると、口の内側に向かって曲がっていて、食べた魚を逃がさないようになっているんですよ。

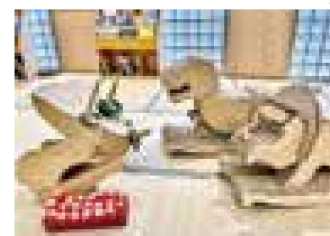
甌島で見つけた化石も展示しているので見てね！



1階



手作りおもちゃも！



1階にはキッズスペース(⑪)があり、絵本などが用意されているよ！ここでは飲食もできるのよ！



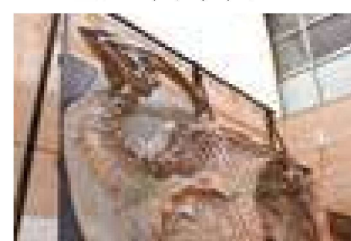
化石をゲットしよう

出入口付近に設置しているカプセルトイでは、海外で見つかった本物の化石をゲットすることができます！

来館の記念に試してみたいかですか。(一回400円)



▲プロトケラトプス



▲パラサウロロフス



「押し」の化石は何ですか？

上甌島産のハドロサウルス類サウロロフス大腿骨です。約1年半かけてクリーニングして、ようやく全貌が明らかになりました。国内の恐竜化石の中で、最も恐竜の絶滅期に近い時代の化石として注目されました。



サウロロフスのレプリカ



▲マラウイサウルス



▲アフロベナトル

手打地域に伝わる 緑鮮やか 高菜ずし



ありま くみ 有馬 久美子さん
まつだ まつこ 松田 末子さん

私の Food 記

薩摩川内風土記

今回は、甑島郷土料理研究会の松田末子さんと有馬久美子さんに「高菜ずし」を紹介していただきました。

甑島の「ずし」は、地域や家庭ごとに作り方や呼び方に違いがあることが特徴です。今回紹介していただいた「高菜ずし」は、地元で採れる高菜とオボソ(手打地域ではカツオの仲間のスマをオボソと呼ぶ)をふんだんに使っていることが特徴です。昔は高菜を育てる人が多くいたこともあり、今でも高菜を使った料理が残っているそうです。「今回使用した高菜は松田さんの家族が育てたもので、冬が旬の高菜は今の時期たくさん採れます」と有馬さんは話します。

「手打地域の郷土料理には高菜ずし以外にも『クロダイの高菜巻き』や米粉と黒砂糖を使った『つきあげ』など、まだまだ魅力的な郷土料理がたくさんある」と教えてくれました。



▲クロダイの高菜巻き



▲つきあげ

松田さんは、結婚を機によく料理をするようになったそうで、母親や祖母が料理をしている姿を思い出しながら、自分でも工夫し、我が家の味を探索してきたといいます。そして現在是有馬さんを含めた6人の仲間と一緒に活動をする中で郷土料理の研究、伝承活動を行っています。

「手打地域の郷土料理は魚を利用した料理が多いですが、近年は不漁の影響で魚の入手が難しくなっています。また、高菜ずしの材料の1つである高菜も育てている人の数が年々減少しており、郷土料理として作れる品数も減っています」と、伝承をしていく上でのさまざまな課題も話してくれました。

このような状況でも、「若い世代につないでいかないと郷土料理がなくなってしまう、故郷の味を次の世代に残していきたい」と強い思いを語る松田さんと有馬さん。これからも甑島郷土料理研究会のメンバーと一緒に研究と伝承活動を続けていきたいという意気込みを聞くことができました。

～ワンポイント～

- 高菜は緑色を残すために煮詰めすぎない。
- 生節はサバでも代用可能。

レシピ

【材料】(3～4人分)

- 白米：3合 ●高菜：300g
- ゴボウ：0.5本 ●ニンジン：0.5本
- シイタケ：3枚 ●生節*：50g
- 砂糖：50g ●酢：40ml
- 薄口しょうゆ：150ml

【作り方】

- ①白米は水を少なめ(固め)で炊く。
- ②高菜を塩茹でした後、10分程度水に浸してアク抜きをする。
- ③アク抜きをした高菜を2cm×5mm角に、ゴボウ、ニンジン、シイタケは5mm角に切る。
- ④鍋に油をひき、③(高菜以外)と生節を炒める。
- ⑤④で炒めた具材に薄口しょうゆを入れ、煮詰める。
- ⑥高菜は煮詰め終わる5分前に入れ、軽く煮詰める。
- ⑦酢と砂糖を混ぜて作ったすし酢を白米に加え、混ぜる。
- ⑧⑥の具材の煮汁をしっかりと切り、3分の2を酢飯としっかり混ぜる。(残りは好みて調整)

※生節とは、カツオの身を茹でた後に焼いたもの。(松田さんの調理法)

皆さんの思い出の料理とそれにまつわるエピソードなどがありましたらどしどし情報をお寄せください。取材に伺います。

問合せ／秘書広報課企画総務・広聴広報G(内線 4122)

難しいポイントは、化石と岩石の色が似ていると境が判別しにくいところだっ！



作業は基本的にエアスクライバーで削り、細かい部分はデザインナイフを使って削っていきます。



▲発掘されたサメの歯を含む岩石



▲クリーニング後のサメの歯



1階の化石クリーニング室(8)で化石の周りについていた余分な岩石を取り除く作業を見学できます(主に平日の午前中)。年2回の集中発掘調査などで見つかった化石を含む岩石を運び込み、日々コツコツと作業が進められています。

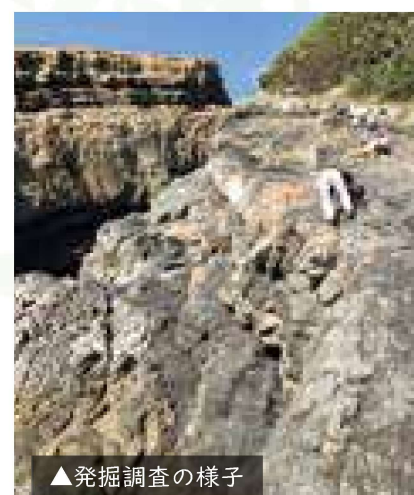
甑ミュージアムで
匠の技が見られるんですか？



▼デザインナイフ



▲エアスクライバー



▲発掘調査の様子

山下学芸員から
皆さんへ



甑島は魅力がいっぱいの島なので、甑ミュージアムの開館をきっかけにたくさんの方に島を訪れてもらえたらうれしいです。野外の見どころが甑ミュージアムから近いのも特徴なので、展示を見た後は、ぜひ実際の地形や地質、動植物を観察してみてください！



今回は、4月にオープンした甑ミュージアムを山下学芸員にたっぷり紹介していただきました。このミュージアムのコンセプトでもある、「ここだけでしか見ることのできない甑島の化石の展示」とおり、魅力が詰まった展示ばかりです。ぜひ皆さん、絶景と太古の世界に触れるべく、甑ミュージアムへ行ってみてはいかがでしょうか。



皆さんの思い出の
料理を大募集