

ワークショップ

夏ヅタをブンブンまわして
あまづらの原料の樹液を取り出します→

ブンブンブン

まぼろし

～幻のシロップをつくろう～

あまづら ブンブン

約 1000 年前に食べられていた幻のあま～いシロップ＝あまづら。

夏ヅタをブンブンまわして樹液を取ったらトロトロ煮詰めて、
あまづらを作っちゃおう！

うまくなったら味見してみよう♪

幻のシロップ、いったいどんな味なんだろう？

参加無料
申込不要
雨天中止

2/17 (土)

13:30 ～ 17:00 当日先着 20 名

会場：鴻臚館跡展示館ウラ芝生広場
(福岡市中央区城内 1)



あまづらってなあに？



甘葛（あまづら）とは、日本独自の甘味料。

夏ツタの樹液を採取して煮詰めたもの。

今から約 1300 ～ 1000 年前の奈良・平安時代に食べられていたが、
約 600 年前ごろからだんだんと材料や作り方が忘れられてしまった幻のシロップ。
約 30 年前、北九州市の石橋顕氏により再現成功！

ただし、木の伐採や樹液を取り出す方法など、大変な時間と労力が必要・・・
現在は奈良女子大学のチームが再現実験を続けている。

ブンブンってどういうこと？

あまづらの再現実験を行っている奈良女子大学のチームが
考え出した、遠心力を利用して樹液を採取する方法。
夏ツタにロープをつけてブンブンまわすと、
口でフーフー吹いていた今までの方法よりもずっと簡単に
樹液が取り出せるのである！



こうろかん 鴻臚館跡って？

ぐ～るぐ～る

奈良時代から平安時代、外国との窓口・迎賓館として、現在の舞鶴公園の中に
作られた施設。あまづらも、きっとここで食べられていたんでしょうね。

博多湾岸
金印ロード



文化庁

このワークショップは、博多湾岸《金印ロード》ツーリズム・プロジェクトの一環として行います。
博多湾岸《金印ロード》ツーリズム・プロジェクトは、文化庁の「平成 29 年度 地域の核
となる美術館・歴史博物館支援事業」の採択事業です。



福岡市博物館
Fukuoka City Museum

〒814-0001 福岡市早良区百道浜 3 丁目 1-1
TEL:092-845-5011 FAX:092-845-5019
<http://museum.city.fukuoka.jp/>