

住居ができるまで



II-2-3-a

1. 竪穴を掘り、その周囲に盛土する。

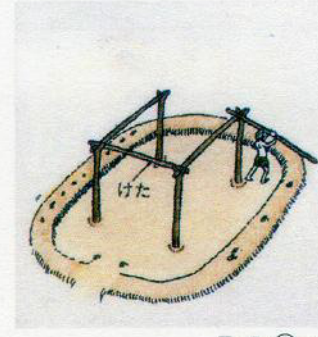
II-2-3-a



II-2-3-a

2. 支柱を立てる。

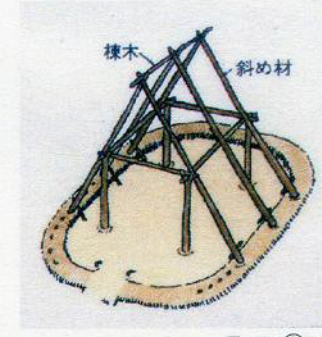
II-2-3-b



II-2-3-c

3. 支柱にけたを掛ける。

II-2-3-c



II-2-3-d

4. 斜め材の根元を盛土に差し込んで組み、棟木をのせる。

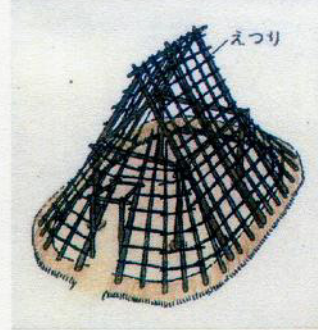
II-2-3-d



II-2-3-e

5. 斜め材の間にたるきを置く。

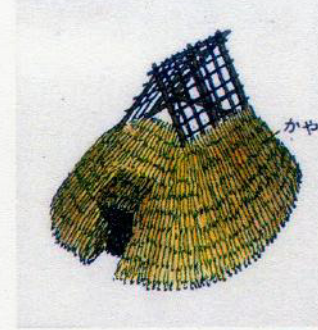
II-2-3-e



II-2-3-f

6. たるきを結ぶ横木(えつり)を掛ける。

II-2-3-f



II-2-3-g

7. かやを下方からふき上げる。

II-2-3-g



II-2-3-h

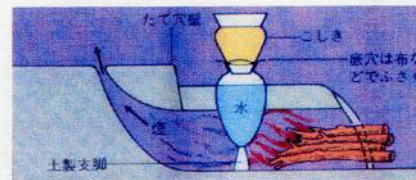
8. 完成

II-2-3-h

調理方法の進歩

縄文(じょうもん)時代から、木の実や穀物(こくぶつ)を煮(に)て食(く)べる方法があったが、カマドや底に穴のある甑(こしき)と呼ばれる土器が発明されたことにより、蒸(む)す調理法(ちようりほう)が加(く)わりました。現在のせいろで食品を蒸す原理(げんり)と同じで、水を入れたかめの上に甑(こしき)をのせ、甑の穴を布などでふさぎ、米などを蒸して食べたのでしょ。う。

II-2-4



II-2-4