



今回、紹介する

しょうがい

つけ もの のいし

てん じ しりょう  
展示資料は

## 漬物石

です。



この漬物石は、常設展示の「<sup>なか きまちいし</sup>くらしの中の来待石」のコーナー

の展示資料です。漬物石は、漬物を作る際に漬物樽の蓋の上に置く

重石です。重石をすると野菜の余分な水分が抜け、漬物の菌がたえが  
よくなり、<sup>えんぶん うまみ</sup>塩分や旨味が野菜に<sup>しんとう</sup>浸透するため味も良くなります。

また、野菜が漬汁に浸かることで<sup>くうき</sup>空気に触れないため、漬物の<sup>ふはい</sup>腐敗や  
カビの発生を防止するという効果もあります。

直径:約 27 cm  
高さ:約 18 cm  
重量:約 21 kg



モニュメント・ミュージアム

## 来待ストーン

MONUMENT MUSEUM KIMACHI STONE



〒699-0404

島根県松江市宍道町東来待 1574-1

休館日: 毎週火曜日 (祝日の場合要平日)

☎ 0852-66-9050