



橘中学校3年総合学習

商品紹介

～これを読めば竹がわかる!?～

はじめに

私たちは京都橘中学校の3年生です。

今回は総合学習の一貫で長岡銘竹さんの協力も得てこのような場を設けていただきました。微力ながらも竹の魅力を伝えられるように資料を作成しましたので、よろしければ最後までご覧ください。

目次

| | | |
|--------|--------------------|------|
| 竹のについて | ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 2ページ |
| スプーン | ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 3ページ |
| フォーク | ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 4ページ |
| 箸 | ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 5ページ |
| バターナイフ | ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 6ページ |
| ヘラ | ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 7ページ |

竹について

竹の魅力（アピールポイント）

- 強度が強いため、建材に適している
- 弾力性がある
- 衝撃吸収能力にも優れている
- 美的な外観
- 柔軟性があるため、曲げて加工したりできる
- さまざまな用途で使用可能
- 竹には消臭効果がある
- リラックスさせる香りを持っている

竹商品取り扱い上の注意点

濡れたままの状態です長時間放置するとカビが付着します。使用後は、直射日光を避け、風通しの良いところでよく乾燥させて下さい。色に変色したり、カビが発生してしまう可能性があります。

洗う際は、傷が付かないようスポンジ等で優しく洗って下さい。

食洗機には対応していません。

竹製品は長持ちするところも魅力です。

毎日使い、たくさん竹と触れ合ってください。

竹製品が皆さんの生活を豊かにすることを願っています。

スプーン



過程

- 1.紙に型を取ります
- 2.型に合うサイズに竹を切ります
- 3.竹に型を映します
- 4.型通りに竹を切ります
- 5.厚さを調整します
- 6.やすりをかけ、微調整します
(スプーンの凹みを作ります)
- 7.完成



良さ

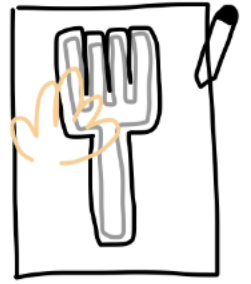
- ・ 手触り、舌触りが良い！
- ・ 軽い

いつものスプーンで食べるより

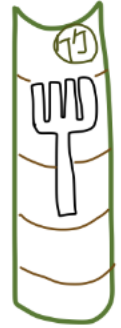
美味しい！

【フォークの作り方】

①もともとある商品から紙に型を取ります。



②竹にフォークの型を映す。



③竹に写した型を機械で切る。



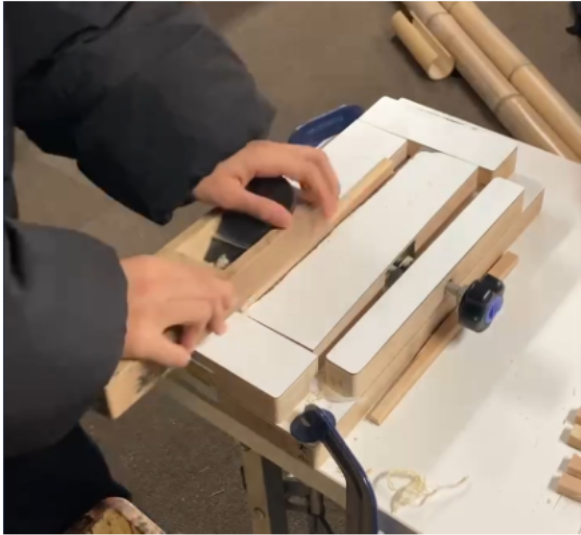
④やすりで削る。



【竹フォークの良さ】

フォークは、とても軽く、手触りもとても良いです!!
口あたりも柔らかくしなやかです!! 汚れの落ちもとても良いです 🧡

お箸の作り方



1.竹を作りたいお箸の大きさに切ります

2.かんなで切る

←かんなです



3.やすりをかけて完成です

←やすりです



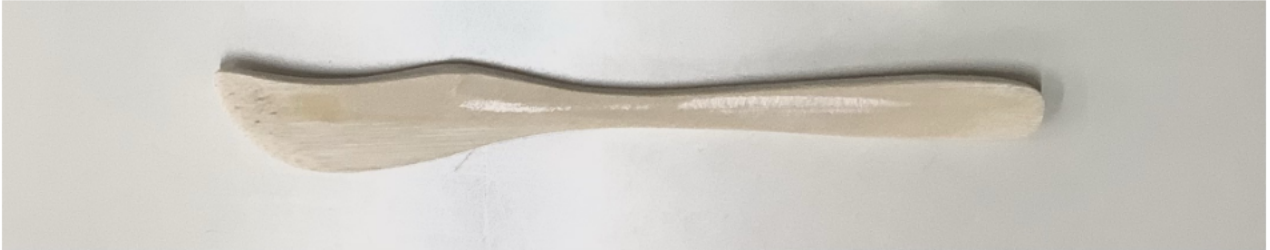
よさ

先が極細になっているので魚の骨を取るなどの細かい作業に向いている。極細にできるのは竹の強度が
つよいからです。

※写真はイメージです

長岡銘竹
NAGAKA MITSUHA

バターナイフ



作った過程

- 1.もともとある商品から紙に型を取ります
- 2.紙の型を竹に写します
- 3.竹を写した型に沿って機械で切り、
厚さを調整します
- 4.やすりをかけて完成です

良さ

金属のものなどに比べるととても軽い！
とても手触りが良い！
安定感がある！

ヘラ

作った工程

- ①もともとある商品から紙に型を取ります
- ②紙の型を竹に写します
- ③竹を写した型に沿って機械で切り厚さを調整します
- ④やすりをかけて完成

良さ

**お好み焼き以外にも
目玉焼きを作る時やパンケーキを
作るときに使えます！
鉄製とは違い
重くなく錆びない！**

※注意

- ・火とかに直接当てないでください



Tachibana junior high school 3 grade integrated learning

Product Introduction

~Read this and you'll understand the bamboo!~

Introduction

We are 3 grade of Kyoto junior high school.
This time, we were given this opportunity with the help of
Nagaoka Meichiku as part of our integrated learning program.
We have prepared materials to convey the charm of bamboo,
even if only in a small way, so please read to the end if you
would like to know more.

Contents

| | | |
|-----------------------|-----------|---|
| Good points of bamboo | · · · · · | 2 |
| Spoon | · · · · · | 3 |
| Fork | · · · · · | 4 |
| Chopsticks | · · · · · | 5 |
| Butter Knife | · · · · · | 6 |
| Spatula | · · · · · | 7 |

About Bamboo

Charm of Bamboo (appeal point)

Bamboo is strong and resilient, and has excellent shock-absorbing capacity. Its aesthetic appearance is attractive, but its strength also makes it suitable for building materials. Its flexibility also allows it to be bent and processed for a variety of uses. Bamboo has deodorizing properties and a relaxing aroma.

Precautions for handling bamboo products

Mold will adhere if left wet for an extended period of time. After use, dry well in a well-ventilated place out of direct sunlight. It may discolor or develop mold. When washing, please wash gently with a sponge to avoid scratching. Not dishwasher-safe.

Bamboo products are also attractive in that they are long-lasting.

Use it every day and have lots of contact with bamboo. We hope that bamboo products will enrich your life.

Spoon

How to make spoon



1. Make a mold on a paper.

2. Cut the bamboo to the size that fits the mold.



3. Copy the mold onto the bamboo.

4. Cutting bamboo along the copied mold and adjust thickness.



5. Sanding a bamboo.

(Make a depression in the spoon here.)

6. Complete

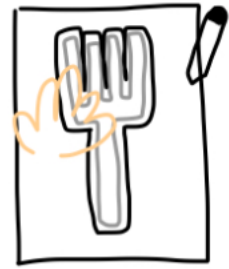
Good point

- Light
- Very nice to touch.
- Very nice to touch feel tongue

Tastes better than eating
with a regular spoon!

【How to make a fork】

①A mold is made on paper from the original product.



②Copying the mold of a fork onto bamboo.



③The machine can copy the mold onto the bamboo.



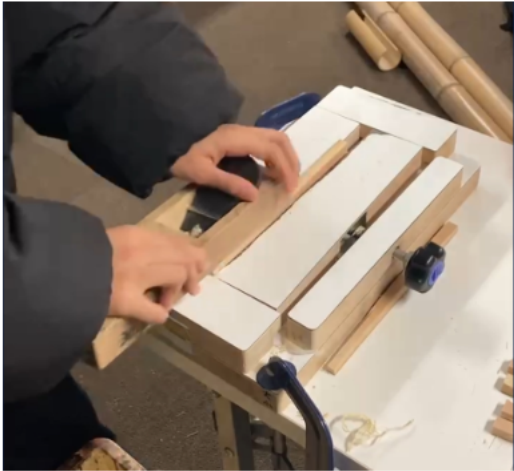
④File and sharpen to complete the process.



【Quality of Forks】

Bamboo forks are very light and pleasant to the touch. They also feel good in the mouth and are easy to clean!

How to make chopsticks



1. Cut bamboo into the size of chopsticks you want to make.

2. Sharpen with a plane.

← This is a plane.



3. Finish by sanding.

← This is a file

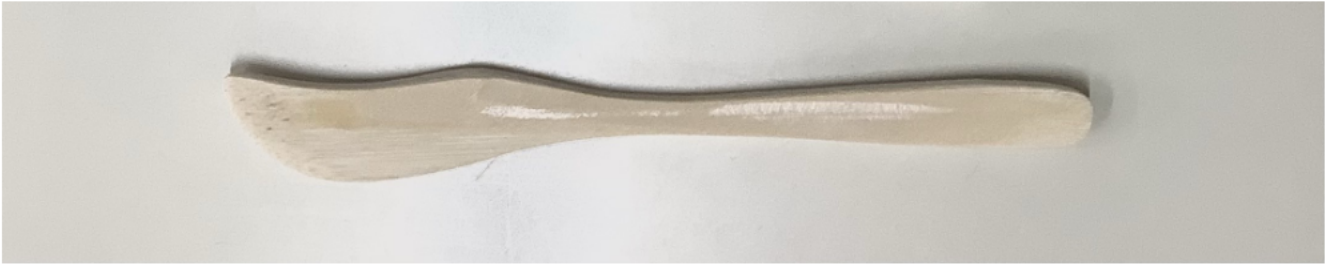
Good point

The tip of the plane is very thin, so it is suitable for fine works such as removing fish bones. The reason why it can be made ultra-thin is because the bamboo is very strong.



The photo is an image.

Butter Knife



How to make Butter Knife

1. Make a mold on a paper.
2. Mold of paper is copied onto bamboo.
3. Cutting bamboo along the copied mold and adjust thickness.
4. Sanding a bamboo. Completed!

Good Point

- It is very light compare metal's one !
- Very nice to touch !
- It has stability.

OKONOMIYAKI SPATULA

Making Process

1. First, you take a form of products on paper.
2. Second, you copy it on bamboos.
3. Then, you cut it by machines and set thick of bamboos.
4. In the end, you make it sharp by file.
5. MISSION COMPLETED !

GOOD POINTS

You can use it when you make not just Okonomiyaki but also Medamayaki or Pancakes!

It didn't make of iron, so it isn't heavy and doesn't rust.

※ATTENTION PLEASE !
MUST NOT PUT IT ON FIRE !