

和菓子で笑顔に

どら焼きや、団子、沢山の種類がある。その名は和菓子。皆は和菓子のことをどう思っているだろうか。和菓子は昔から伝わり、多くの人を笑顔や虜にさせてきた。自分にとって和菓子は日本の宝だ。その理由を今から紹介しよう。

和菓子と人の繋がり

日本には、和菓子の歴史やその土地の風土に伝わる祭りや神事がある。右の写真を見てごらん。神前で菓子を作っている人がいるだろう。この祭りは山王嘉祥祭という。神事では菓子作りや嘉祥菓子が奉納されている。和菓子と人が関わり、繋がれる事があるのはとても素晴らしいことだと思う。



職人の技

左の写真を見てみよう。職人さんが和菓子を作っている。和菓子作りにはたくさんの作業がある。生地を作ることから、飾りをつけるまで10個以上の作業をしている。様々な道具を使うことで、細かいところまで工夫して作っている。そんなすごい技術を持った職人さんは実に素晴らしい。皆にも職人さんが一つ一つ丁寧に作った色鮮やかな和菓子を一度食べてみてほしい。



大昔から受け継がれてきた宝

和菓子は長い歴史の中、中国やヨーロッパから伝わってきたものが日本の中で独自に進化していった。和菓子は遣唐使が伝え、縄文時代までさかのぼるという。さらに奈良時代になると、中国から砂糖が伝わり、砂糖菓子が登場した。

和菓子は昔から受け継がれている。色鮮やかで、美味しい和菓子は多くの人に笑顔を与えている。一つ一つの作業を丁寧に作っている職人さんはすごいと思う。だから和菓子は日本の宝なのだ。

参考

子供に伝えたい和の技術4 和菓子

発行者 川元行雄 発行書 株式会社文溪堂

人々を魅了してきた和楽器

鮮やかな音色を出す和楽器。この和楽器は日本人を魅了した。私も和楽器に魅了された一人だ。このように人を魅了できる和楽器は一体どのように素晴らしいものだろうか。これから和楽器の素晴らしさを話そうと思う。

豊富な種類



左の写真を見てみよう。色々な和楽器があるね。和楽器の種類は大きく分けて琵琶などの引き物、笛などの吹き物、太鼓などの打ち物がある。こんなに多くある和楽器があり、色々な見事な音を聞いて楽しめる。私は素晴らしいと思った。

和楽器の活躍

右の写真を見てごらん。女性の方が和太鼓を持っている。これは盛岡さんさ踊りという和楽器の太鼓を使うお祭りだ。他の祭りも和楽器を使っている。例えば三社祭、おわら風の盆などの祭りで使われている。伝統の祭りで和楽器が使われている。祭りだけではなく、他にもパフォーマンス演奏やオーケストラなどにも和楽器が使われている。海外での芸能や伝統音楽にも和楽器が使われている。日本だけではなく海外にも和楽器の文化が伝わっている。海外にも文化が伝わっていて大したものだ。



受け継がれてきた和楽器

実は鈴は二千年以上前の弥生時代にはすでに日本にあった和楽器の一つだ。木の板や箱に弦をはった、琴に当たる楽器もあった。こんなに昔から和楽器があるなんて思わなかったでしょう。江戸時代には三味線という和楽器を取り入れた音楽に親しんだ。三味線音楽に流行の踊りや文楽、能、狂言の要素が結びついて歌舞伎という演劇が完成した。歌舞伎は現在もやっている。こんなに昔から受け継がれてきたのは驚異的な昔の人々の努力があったからだと思う。

和楽器ははるか昔から受け継がれてきている。和楽器にはあんなに多くの種類があって多くの音が楽しめる。和楽器は人々の心を引き付けて夢中にさせてくれる。豊富な種類、和楽器の活躍、和楽器の歴史、この3つの根拠から私は和楽器を世界に誇れる楽器だと思う。

参考 子供に伝えたい和の技術6和楽器 著作 和の技術を伝える会 発行者 川元行雄

身近過ぎる醤油

ねえねえ、〇〇ちゃんどこにいる。と、友達のように身近な醤油。普段の食事に欠かせない調味料だ。調味料の中でもかなり有名だ。私も普段から使っていて欠かせない調味料である。さあ、実はとても神秘的な醤油の世界をのぞいてみよう。

唯一無二の醤油

右の写真を見てごらん。醤油は、作るのに約1年、調味料の中でも作るのに時間がかかる。主に有名な調味料の中でも酢は2,3ヶ月、味噌は約8ヶ月、塩は1,2ヶ月というように、時間をかけて作られる。こんなにも作るのに時間がかかるのに作り続けられている調味料は、唯一無二だ。



世界の調味料

誰にも身近に使われ多様な食べ物に使われる醤油。

左の写真を見てごらん。実は醤油は日本だけでなく海外でも万能な調味料として有名だ。外国人へのアンケート結果では93.75%が「もともと醤油のことを知っていた。」という結果になった。これで世界に広がる醤油となった。何から何まで職人がこだわって作り世界中に愛される醤油を一度味わってみてほしい。



大昔から伝わる調味料

醤油は大昔から日本人に愛され使われている調味料だ。醤油の起源には、3つの説がある。その中でも私がありそうだと思う説を1つを紹介しよう。それは、飛鳥時代に中国から伝わった「ジャン」という食品がもとになっているという説。

江戸時代に暮らす人々の口に合った醤油なしでは江戸時代の料理は生まれなかっただろう。こうして江戸時代から受け継がれていったのだ。だから醤油は人々の暮らしに欠かせない調味料なのだ。

世界に誇れる日本の食事

好きな食べ物といえばみなさんは何を思い浮かべるだろうか。ステーキ、ラーメン、ピザ、など色々な意見が出るだろう。でも寿司を忘れてないだろうか。寿司は日本で人気のある食べ物の一つだ。今回はそんな寿司について紹介していきたい。

職人の技

右の写真を見てみよう。これはなんと職人が握ったものだ。寿司職人には素晴らしい技がある。それはほぼ毎回同じ量の米を握れることだ。これは驚くべき技術だ。



寿司の効果

寿司は美味しいだけではなく、なんと体にもいいのだ。たとえば成人病予防、美肌効果、疲労回復、ガンの予防などの効果がある。美味しいだけでも十分なのに体に良い。こんな食べ物滅多にない。



日本以外でも人気

寿司は日本だけではなく海外でも人気だ。特にフランスでは、サーモン、マグロ、えび、イクラなどが好まれている。日本で生まれたのに世界まで広がったのはものすごいことだ。

このように寿司にはたくさんの魅力がある。だから寿司は日本の宝なのだ。

参考

https://sushi-all-japan.com/index_b2_3.html

京扇子の意味

暑いときに涼む道具、飾りとしても活用できる、どんな場面でも、どんな時でも使えるもの、その名は京扇子。子供から大人まで誰もが親しみやすく、昔からの日本の誇りだ。この美しい京扇子の魅力を教えよう。



職人のこだわり

左の写真をみてごらん。職人が手作りで、一つ一つ丁寧に京扇子を作っているのがわかるね。竹のほねに紙をはって作っている。見た目だけでなく、つかいやすさ、あおいだときの風のやわらかさなども意識して作っている職人は、実に素晴らしい。

様々な場面で…

暑いときにあおいですずむためにつかうほか、茶道や能・狂言、日本舞踊といった芸事でもつかわれる。その歴史は平安時代初期からはじまったとされていて、素敵だ。



目的や場面合った 形や絵が ら



婚式や葬式などの儀式や、能や舞などの芸事、茶道につかいものなど、目的によってさまざまな

な京扇子がつけられている。魅力的だ。

京扇子の素晴らしさは、このようなものだ。だから『京扇子』は、これからも大切にしていきたい物なのだ。

参考資料 筆者…千葉 均 書名…日本の伝統工芸のみりよく
発行年…2020年 10月 出版社…株式会社ポプラ社