

お寿司の素晴らしさ



日本人ならば1度は聞いたことがある美味しい食べ物。その名はなんとお寿司。

お寿司は今から約1300年前の奈良時代に作られた。その頃はまだ、お寿司ではなく「なれずし」と言われていた。なれずしは魚を発酵させた、発酵食品だ。

その後、江戸後期には屋台ですぐ握って食べられる「握り寿司」が誕生した。

寿司の種類と味

お寿司の中の「軍艦、手巻き寿司」など聞いたことがあるだろうか？

この寿司は握り寿司ではなく、刺し身を別の方法で使った食べ物だ。

これは他にもある。押し寿司・ちらし寿司・巻き寿司・棒寿司・いなり寿司と、色々な種類がある。また、お寿司の握り寿司のネタは約4500種類ほどある。

味は、1人1人好みの味付け方法があるが、その中で僕のおすすめは醤油にわさび、いわゆる「わさび醤油(じょうゆ)」だ。



海外にもお寿司が...



日本発祥の「お寿司」。しかし海外にもお寿司が広まっているのだ。海外のお寿司は日本のお寿司を改良し、海外風のお寿司に仕上げている。海外のお寿司はマンゴーや生ハムなどを乗つけて食べるという。6〜7種類ほどのつけて食べる。

ランキングでも2位だった「寿司ロール」は特に人気だ。寿司ロールとはアメリカが作ったお寿司で、ご飯を外側に巻いてある寿司のことだ。アメリカでは、寿司ロールの方が「寿司」と思われているそう。

このように奈良時代から始まった寿司が進化し、今にまで続き、また海外にまで広まっている。だからお寿司は「素晴らしい」。だから「日本と世界の宝である」(終わり)

参考...<https://sushiwalker.com/feature/5667/>

芸術の和菓子

昔から、優しい甘さで伝わってきた和菓子。
あなたも一回は和菓子を食べたことがあるだろう。
そんな和菓子は3文字で収まりきれないほどの魅力を持っている。
あなたにもその魅力を知ってほしい。
さあ、和菓子の魅力を存分に味わってみよう。



見た 目の美しさ

左の写真を見てもらうとわかる。和菓子だが猫の形をしている。和菓子は見た目に凝っていてなにをモチーフにするかによって、種類、色味、作り方を変えているんだ。こんな繊細なお菓子は和菓子のほかにない。

味の繊細さ

優しい甘さを持つ和菓子。小豆や餅粉を原料にしているので、優しい甘さを出すことができる。そこから和菓子は色んな年代の方々に好まれていて、それだけではなく、和菓子は洋菓子と違ってバターや生クリーム、卵などの脂肪分を使わないので低カロリーになっている。



四季との結びつき

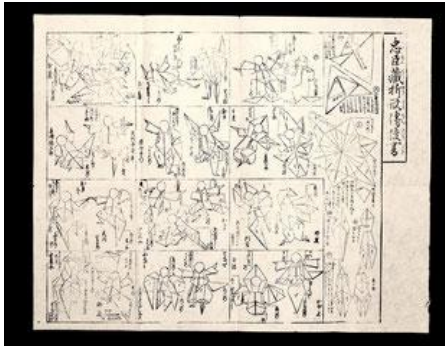
和菓子の最大の特徴でもある四季との強い結びつき。和菓子はそれぞれの四季に季節の特徴を表現した和菓子ができる。季節だからこそその限定品だったり、種類があるので、和菓子が売られると「特別感」があるのだ。

和菓子は昔から愛されてきたからこそいろんな年代に絶大な信頼を得ているのだ。こんなきれいな美味しさを届けてくれるのは和菓子だけだ。和菓子は、見た目、味、信頼などのこだわりこれらがすべて繊細であるからこそ和菓子は「芸術的」だ。

参考 <https://www.mochi-ikegami.jp/7/p443>

折り紙の進化はすごい！

これ作ってみたいな・・・でも宿題とかあるし・・・でもこれも作りたい！
いや～折り紙は作りたいものがいっぱいありますね。
そんな折り紙について調べてみよう！



折り紙の歴史

折り紙は7世紀から14世紀頃、紙の作り方（製法）が伝えられてから文化が始まった。紙は記録や写経の用途で使われましたが、やがて神事のことに伝えられるようになり、江戸時代には紙の生産が豊かになり折り紙が庶民の遊びとして広がったそう。

折り紙の種類

私たちが使用している一般的な折り紙のサイズは、150mm×150mmの正方形になります。このサイズは昔で言う「5寸」の大きさに値する。（1寸は約30mm）

初期の折り紙用紙には、4寸、5寸、6寸の3種類があり、現在も4寸の120mm×120mm、6寸の180mm×180mmサイズの折り紙も販売されている。他にも20寸の正方形折り紙、30寸の折り紙だってある。（60cm）。ですが、ネットや百貨店で販売されているものはでたらめな長さ、厚さのものもあるので、大きいものや大作を作るときは、専門店を買おう。

神と呼ばれた折り紙の作品

僕たちが作っているものは、必ず「作った人」が存在する。
簡単なものから難しいものまで、色んな作品がある。
その中で「一枚」作れて、すごいと思ったものを紹介！

右のものは僕が作った中の最高傑作、エンシェントドラゴンアナザーと言う。神谷哲史さんが創作したものだ。

下のものはハリネズミと死神。
これは今井雄大さん。youtubeで折り紙マイマイという名前で活動している。他にもあるがこれくらいにしとこう。



日本で生まれ、こんなに続いてきた文化はなかなかない。
今ではこんな難しい作品まで作られた。簡単なものだってある。折り鶴、手裏剣、紙飛行機、今では折り紙本も多く出典された。だから長い歴史を経て、折り紙は進化してきたのだ。

参考

<https://www.origami-noa.jp/origamiについて/origamiの歴史/>

日本文化を照らした明かり

皆さん、日常生活でも、照明を使っているね。そのあかりは、すごく昔から私達の暮らしを照らしてきた。昔は、火を使ってあかりをとんでいた。だから文明の火と呼ばれているのだ。それほどあかりは大事なのだ。

ネズミの形のあかり！！



チューチューチューころりん、今に転び落ちそうなねずみがランプに乗っているね。これに乗っているねずみは油を入れるためにあるのだ。油をこの下に落として、あかりを灯す仕組みなのだ。この作りからセンスの良さが感じられる。

昔のキャンドル

右の写真をみてごらん。どうだい。蠟燭の火が真っすぐ立っているだろう。これはただのキャンドルではないんだ。和蠟燭という、日本特有の蠟燭である。煙も少なく、仏壇も照らしてくれるその明かり、実に素晴らしい。



世界に誇れる技術

日本を代表するイルミネーション+エンタテインメント長崎県のハウステンボス「光の王国」や、世界レベルの技術を持つ三重県のなばなの里イルミネーション、日本のイルミネーション部門では2年連続して優勝した、あしかがフラワーパーク「ひかりの花の庭」もある。どれも、素晴らしい技術を使って、つくられている。だからこの美しいあかりは人の心を惹きつけるのだ。

昔から受け継がれてきたこの明かりは今も沢山の人の暮らしを照らしている。この、私達を含めた、人々の暮らしを手伝い、作っていくのがあかり。だから、あかりは日本文化を照らしてきたのだ。

参考 <https://nihonnoakari.or.jp>



刀の紹介

日本人なら一度は聞いたことがある「刀」。
刀は戦国時代の戦いに必要なものだった。
昔からある刀の魅力を今から紹介しよう。

刀の歴史

刀はもともと中国大陸から伝わってきた。奈良時代の頃には反りのない真っ直ぐな「直刀」というものだったそうだ。しかし鍛錬技術の発達により、平安時代中期を境に、現在にも見られるような日本独自の反りのある湾刀へと変化した。湾刀は実に素晴らしい。

刀の種類



刀にはいろいろな種類があります。
それに刀によって形が異なります。
例えば「直刀・太刀・打刀・脇差
・短刀・薙刀・長刀」などがある。

海外にも刀が...



刀は日本だけじゃない！！
刀は海外にも、日本の刀が広まった。
だから刀は「日本の宝」だ。

参考

<https://www.touken-world.jp/>