

お弁当が守ってきたもの

「いただきます！」遠足、運動会、サラリーマンのお昼では一度は目にするお弁当が・・・
色々な場所で登場するお弁当。お弁当は当たり前に見えるが、外国ではそうでないらしい。そう、お弁当も日本にしかない素晴らしい特色、文化なのだ。別にお弁当は当たり前でしょう？いいえ、そんなことはない。順番にみていこう！

日本のお弁当の何が驚き？！

さて、前に言ったように、色々な場所で食べられるお弁当。そのお弁当には外国にはない文化がある。当たり前のお弁当の中でなにが驚きなのか、いくつか紹介しよう。

- ・お弁当箱もすごい！
- ・体に良さそう！
- ・どこでも買えてお弁当が豊富！
- ・盛り付けの工夫がすごい！

などだ。このように、日本では普通のことなのに外国では不思議でしょうがないのだ。

何が不思議かって？よし、それもいくつか調べてみよう。

外国の文化

外国のお昼はどうなっているのか。お弁当のかわりになにかもってきているのか？そうではない。外国もお弁当だ。えっじゃあ日本とそんなに変わらないって？

この写真を見てごらん。

これが外国のお弁当。どうだい？日本とは全く違うだろう？例えばビスケットが入っているね。あとは市販のナッツかな？他にはりんご、みかんなど。そうあまりおかずには見えないよね。甘いものばかり、おかしみたいだ。あとは調理をしていないものばかり。これで分かったかな？日本では当たり前のお弁当も外国では違うのだ。



栄養満点なお弁当とは？

逆に日本はどんなお弁当なのか、ざっくり説明しよう。これはいわゆるキャラ弁。豚さんが可愛く覗いている。他にも上のお弁当と比べ、調理したものが多く、ザ、おかずだ。「体に良さそう」といっているが本当にそうなのか、調べてみた。すると、、、

『野菜や卵、魚など色々なものが使われており、調味料の使い方も控えめ、塩分油分が少なく健康的』と書かれていた。そのとおりだ。日本の弁当

は見た目にも、栄養にも気遣いまさにパーフェクトなのだ。日本人が長生きなのは、このお弁当のおかげと言ってもいい。

さて、これでお弁当も日本の特色、文化だと分かっただろう？
ちなみに、お弁当は、1200年前に始まったものなのだ。貴族がお花見などをする時に持っていったそうだ。こんな昔から日本人の健康を守ってきたのだ。当たり前と思われがちのお弁当を、次は私達が守ってあげなければならない。そしてこの文を読んで、お弁当を日本の特色として未来に伝えてほしい。

参考資料 <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%BC%81%E5%BD%93>

日本の偉大な遊び

日本の伝統的な遊びである、将棋。
礼儀作法が良くなる遊びとして有名だ。
将棋は昔から日本の伝統文化として遊ばれてきた。
僕も将棋が大好きだ。そんな将棋の素晴らしさをみなさんはどれぐらい知っているだろう。
そんな将棋の魅力を紹介しよう。



将棋で交流 大人も子供も

左の写真を見てごらん。子供と大人で対局しているように見える。将棋は男女や年齢関係なく遊べる。そういう楽しさが将棋にはある。こんな遊び道具は世界を見渡しても、他にはない。

職人のこだわり

右の写真を見てみよう。将棋の駒を作っている。とても難しそうだ。

将棋は木地師、書き師、彫り師、盛り上げ師の4人に分かります。木地師が駒の形に原木を切り、書き師が漆で文字を書き、彫り師が将棋文字を印刀で彫り込み、盛り上げ師が文字を彫った所に漆を入れる。このように4人で駒を作る作業は実に素晴らしい。ぜひこの駒を使って遊んでみてほしい。



昔か

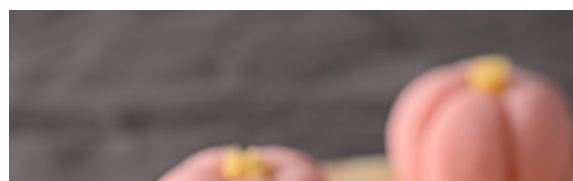
らの伝統文化

将棋はもともと北インドから、「チャトランガ」というサイコロ将棋から伝わってきた。古くは5世紀ごろから存在していたという。もちろん当時の遊び道具として作られた。将棋は遺跡の出土品から11世紀の平安時代には貴族社会ですでに遊ばれていたといわれている。そんな昔から今に至るまで、遊び道具が残っているのは限りなく奇跡に近い。

将棋ははるか昔から今に受け継がれている。こんな礼儀正しく生活に役立つことが身につけられる遊びは、私達の心に感動を与えてくれる。将棋は、子供と大人で、職人の技、そして昔からの伝統、色々なすごいものがある。だからこそ、将棋は偉大な遊びなのだ。

参考: 将棋初心者の子どもたちに指導対局を行うときのポイント | 株式会社いつつより

四季を表す練りきり



皆さんは、ねりきりという和菓子を知っているだろうか。
練りきりとは季節の風物などを写し取っている芸術的な和菓子で白あんで作られた練り生地からつくられているものだ。さあ練りきりのことについて知る旅に出かけよう。



練りきりの見た目

左の写真を見てみよう。いろんな形や模様があるね。これは四季を表したねりきりだ。これを手作業で作っている。なんて素敵で驚くべきことなのだろう。

職人のこだわり

右の写真を見てみよう。職人の人たちが作業をしている事がわかるね。ここの工場の人たちはこう語っている。「どこかに必ず人の手の温もりを加えること。それがお菓子作りへのこだわりです。ひとつひとつ丁寧におこない、作り手の気持ちがこもったお菓子をお届けしていきます」。その心意気、実に素晴らしい。これからは練りきりを食べるときには、じっくり味わってみてほしい。



練りきりの歴史

練りきりは、なんと300年以上(江戸時代中期)も前から存在している。当時ねりきりのようなお菓子は、高級だった白砂糖を使っていたこともあり大名や公家、富裕な町人層により儀式や茶会などに使われていたそう。

練りきりは古くから受け継がれてきた。このようなお菓子は世界中を見ても数少ないだろう。だから練りきりは人類の宝なのだ。

参考:

https://www.google.com/search?q=%E5%92%8C%E8%8F%93%E5%AD%90&rlz=1CANEHU_enJP952JP955&oq=%E5%92%8C%E8%8F%93%E5%AD%90&aqs=chrome.0.69i59j0i13i433i512l2j0i512l2j69i61l3.1088j0j1&sourceid=chrome&ie=UTF-8&safe=active&ssui=on