

和食の秘密

和食って何だろう？ 今と、ちょっと昔と、大昔とでは、食べ物や食べ方が少し違うみたい。南と北、山と海、地域によっても違うよね。和食っていろんな食べ物があるんだね。何でも良いのかな？ 実は、和食になるための、秘密があるんだよ。日本では、新鮮な食材を使ったいろんな美味しい食べ物を大切にして食べたいという気持ちから、いろんな地域ごとに工夫して、様々な和食が生まれたんだよ。だから和食の中には、いろんな人の気持ちが込められているんだね。さっそく、和食に深く関係するお正月（お節）に、どんな人の気持ちが込められているのか、このペーパークラフトで考えてみよう。

日本には、昔から自然を敬う気持ちがあるけれど、明るく暖かく守ってくれるお日様への敬意は欠かせないね。だから、一年の最初にお日様の恵みがはじまる瞬間、初日の出も特別なものだったんだね。世界中には、それぞれ様々な感謝のやり方があるけれど、嬉しい気持ち、ありがたい気持ちで、初日の出をみることも、感謝するやり方の一つだね。右の浮世絵は、江戸時代の日の出の名所、洲崎（東京都江東区東陽町）の様子だよ。待ち迎える人々は、どんな気持ちだったかな？

日の出は、みんなが馴染みな『あれ』や、楽しみな『これ』と深い関係があるぞ。初日の出とお正月、お節について、みんなにちょっとだけ紹介します。裏を見て家の人に伝えてみよう！



うたがわひろしげ とうとめいしよ ゆき あさ すさき ひ で
歌川広重、東都名所「雪の朝 洲崎の日の出」