



資源と環境の教育を考える会『エコが見える学校』
 関東学院大学非常勤講師
 三信化工株式会社

海老原誠治

えびはら せいじ

佐賀大学物理学科卒業、佐賀県立有田窯業高等学校・
 常勤講師を経る。

◎政府インターネットテレビ『徳光・木佐の知りたいニッポン〜守りつなぎ広める日本の心 和食』で和食器の給食、出前授業の様子が放送されています。

心地よい食空間づくり

「せっかくだから、見た目にもこだわりたいよね。座布団はどんなふうに並べたらいい?」「2色あるから、交互がいい!」

先生の問い掛けに、はしゃぎながらも子どもたちが声を出して、自発的に思考と試行を行います。20分休みに行われた、和食給食の下準備の場面です。

「このままだとどうかな? お膳が遠過ぎて、食べる時大変じゃないかな?」「畳の縁は、踏まないんだよ」「横からそっとそっと配膳しましょう」

配膳の時も、和やかでかつ凛とした細やかな指導、担任の土井祐子教諭です。

東京都中野区立向台小学校では、貸し出し食器を用い、校内にある和室を活用、た



▲配膳の様子

またま同校の先生の田舎にあった脚付き膳も使った和食給食になりました。学校栄養職員の細谷侑紀子先生による企画です。

私自身が指導のお手伝いをする場合には、基本的にマナー的なことは控えます。限られた時間で、文化の話に加えてさらに細かいルールや作法を詰め込み、食の場がつまらなくなってしまうのは台無しだからです。しかし今回の事例のように、声を荒らげることもなく、細やかな指導に対して、子どもたちが何だかんだ、はしゃぎながらも整えていく姿には、普段からの指導力がうかがえました。ちなみに、これを機にちゃんと調べると、畳の縁を踏まないのは、高価な織りを傷めない配慮と、織りに家紋が入っていた場合、無礼を働かないため、とのことでした。



▲児童によって整えられた、膳と座布団。座布団は赤と紺色が交互に並べられた



◀牛乳をどうやって置くか。その場で工夫され、キャップのピンを上げて下に敷いた

しつらいをする意味

「茶碗やほかの物にもきれいな柄が描いてあって、気持ちが良くなりました」「給食の位置が低くて、いつもとは違う感じがして、おいしかったです」「いつもよりおいしく『和』を感じられました」「普段の食器より柄が多くて、手にとって食べるときに柄が見えて楽しかったです」「きれいな柄で食べると和食がとてもおいしく感じられた」「いつもとは違ったのでよくかんで食べられた」

子どもたちの感想です。

しつらいや所作が、規則や押しつけられたマナーになってしまうと、窮屈で面倒くさいことで終わってしまいます。しかし、ちょっとした所作や配膳がそろると、心地よいことも多々あります。ここでの指導は、「あっ、これがしつらいだったよね」と再確認できる、心地よい給食と指導でした。



▲担任の土井祐子教諭と給食風景
(中野区立向台小学校)

知りたい！ うつわと食のミニ知識

蛙目粘土・木節粘土と瀬戸物皿 ～天草陶石 vs 蛙目粘土～

地理的特徴と産業；瀬戸物の関係，3回目です。近代の食器の主体は磁器ですが，瀬戸一帯（現在の瀬戸～美濃）で製産する際，原料は白い蛙目粘土が主体でした。一方，肥前陶磁器；有田焼では，11月号で紹介した天草陶石です。粘土が違えば製品も変わります。澄んだ白だけを基準としたとき，いわゆる「高級」として扱われたのは天草陶石に恵まれた有田焼です。

流通が不十分な時代，原料の差は歴然でした。澄んだ白い地肌と絵柄を追求する有田に対し，瀬戸一帯では，「いかに澄んだ白を出すか」自体から模索します。原料の差を科学という努力で埋めます。結果，粘土製造でも，

複数の原料をブレンドし粉碎方法を変えるなど工夫され，最大の産地として確立しました。瀬戸近辺の粘土屋さんを訪れると，県の研究所にしかないような分析装置を簡単に目にできることから，そのDNAは健在です。

3回にわたる瀬戸と粘土の話ですが，最後に紹介する器は黄瀬戸です。緩みのある明るい地肌に，濃いカモミール茶の色とっていいのかわ黄を呈します。有田の白にはない，瀬戸一帯の地質を感じさせます。



黄瀬戸茶碗
(現代作)