



女子栄養大学短期大学部非常勤講師  
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、佐賀県立有田窯業大学校・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。

きたまえぶね

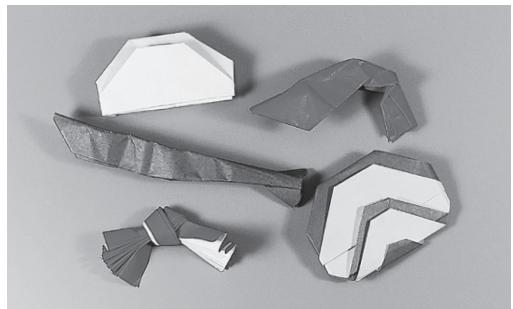
# 北前船が紡ぐ、食の文化 (5)

北前船で運ばれたものは、昆布や肥料となる鰯粕だけではありません。何かと言えば…、ヒントはお節料理の中にはあります。鰯粕と共に作られた、数の子や、昆布巻きにもよく入れられる身欠き鰯です。よくよく、お節は、食育の切り口の宝庫です。

## お節で考える食育

お節を切り口に、まず食材の多様性がわかります。また、その食材の産地から地理、風土、流通、産地の変遷から環境の変化も知ることができます。そして、お節の食材に込められた理由から、昔の人の感謝・敬い・願い・思いがうかがえます。

さらには、肥料とされた田作り(五万米)・ニシンを切り口とした鰯粕から、明治時代の産業まで広がります。また先月号でも書きましたが、資源としての肥料の問題、そして飢餓・食料問題、SDGsにまで広がる



▲折り紙のお節教材。  
(かまebこ・えび・たな作り・なます・伊達巻き)

可能性を持ちます。

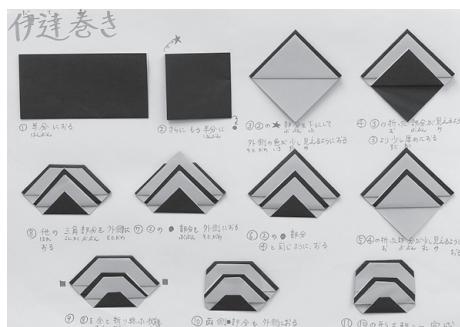
今回は多くの可能性を持つお節、お正月にまで拡張し、生きた教材を模索します。

## お正月を教材に

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました。正式な登録名を見ると【和食；日本人の伝統的な食文化－正月を例として】、原文の後半は【notably for the celebration of New Year (特に正月を例



▲お重のペーパークラフト。

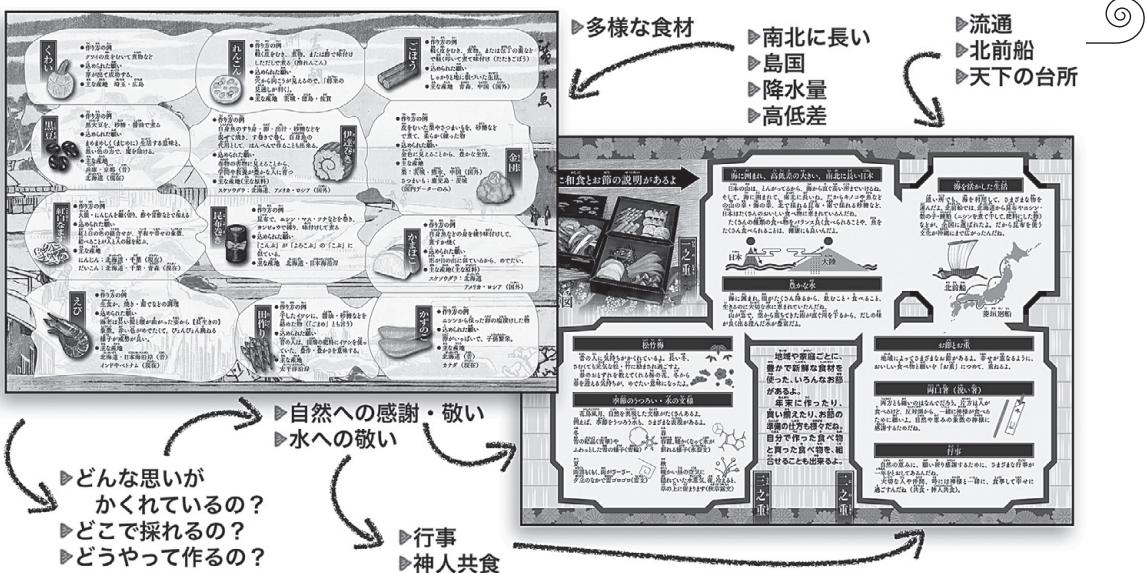


▶折り紙で作るお節。  
伊達巻きの例。

[開発；海老原誠治・大塩美奈子「いただきます.info」]



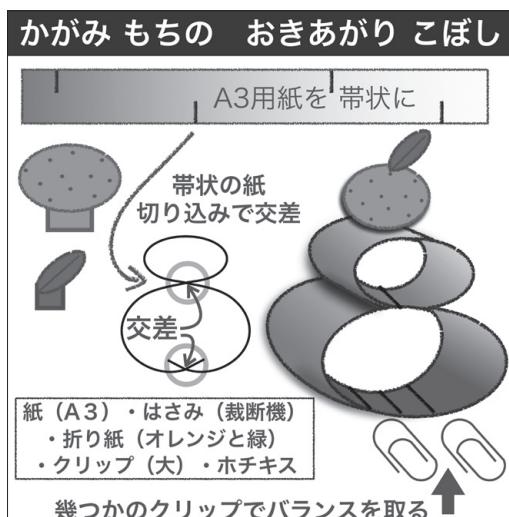
▲お節のペーパークラフト。農林水産省「和食文化継承の人材育成等事業」の研修会で配布。



▲お節料理を立体的に作るペーパークラフトの内容。(「和食文化継承の人材育成等事業」農林水産省)

として】と、正月に重要な意味が込められていることがわかります。ユネスコへの提案書を見ると、和食は「地域ごとに多様性に富み」「人と自然的・社会的環境の関係性の変化に応じて常に再構築」する多様で変化するものとあります。

では【和食】とは何か? 「自然の尊重」に根差す食とされます。そして和食は「多様な食文化」を守り、資源などの持続可能性を促進するとされます。これを顧みると、お正月は「多様性」と「自然の尊重」を学ぶ、生きた教材といえます。



「みんなはどのように新年を過ごしたかな? お節を食べる人も、食べない人もいるね。周りの人に、どんな思いで何をして過ごしていたのか、聞いてみよう」。教材としてのお正月は、決して『お節を食べ、鏡餅を飾ろう』というような、形式の押しつけではありません。お節の習慣も内容も、地域で変わります。誰が何を食べようが、敬い感謝する、人それぞれの思いを考えることができる教材となるのです。

お重と、折り紙のお節教材を2017年12月号でも紹介しましたが、進化版として説明等を統合したペーパークラフトも開発しました。これは、農林水産省の「和食文化継承の人材育成等事業」(10都道府県で研修会を実施)の研修生に配布されています。ついでに、鏡餅のペーパークラフトも紹介します。関係するデータを、「いただきます.info」のHPに挙げますので、ご活用ください。

次回は、北前船編の最後として、数の子・身欠き鯨に関して、書きたいと思います。

◀鏡餅のペーパークラフト。  
「いただきます.info」HPよりダウンロード可  
(<https://itadakimasu.info>)