



### ③和食を支える椀と箸（季節感を感じさせる器）

#### 和食を支える器

日本の四季と多種多様な器の関係は、和食ならではの楽しみ。

- 春・・・華やかな色や形のもの
- 夏・・・ガラスや青磁などの涼しげな素材のもの
- 秋・・・実りのある彩りがあるもの
- 冬・・・厚手の陶器や木製などの温もりのあるもの

色・素材・形をかえるだけで、季節感を演出



●椀もの・・・汁物を供する器は、おおむね木製の椀。

薄く削った木地に布を巻き、その上から漆を塗った漆器として全国で使われてきた。木製なので熱い汁を注いでも、その熱さを感じることなく手で持てるのも、木という自然の素材ならではの。



#### 和食を支える箸

日本の食文化を代表する食具

- 種類・・・食事に使う食箸、調理に使う菜箸、菜箸の一種の取り箸
- 形・・・角箸、四角で角が丸い胴張り、五角、六角、七角、八角のほか削り、箸先を加工したもの、割りばしには元禄箸や利休箸
- 素材・・・特有の香りがある杉、軽くて持ちやすい檜、強くしなりがある竹



●日本人にとっての箸は、調理から盛りつけ、食事までをこなす大事な道具。



### ④和食が伝える食文化（年中行事）

年中行事・・・季節の移ろいとともにもぐってくる特別な日(ハレの日)。

- ・お正月（単調な日常を破る最も大切な節日）
- ・五節句（毎年同じ時期にくる基本的な行事）  
人日(1月7日),上巳(3月3日),端午(5月5日),七夕(7月7日),重陽(9月9日)

お正月

おせち料理、雑煮、お屠蘇



おせち料理は年神様に供える供物料理であると共に、家族の繁栄を願う縁起物の家庭料理でもあります。無病息災、子孫繁栄の願いが込められています。

ちようよう  
重陽

菊酒



菊酒には、その芳香と気品の高さにより邪気をはらい寿命を延べる不老不死の薬と考えられています。

じんじつ  
人日

七草粥



七草とは、芹・なすな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すすな・すすしろの七種のことで、新年にあたり野草を食べるとその強い生命力にあやかり長生きができるといわれています。

たなばた  
七夕

そうめん



七夕の食べ物には小麦粉を練って紐状とし、これを油で揚げた素さく餅へいという唐菓子があり、これを食べると疫病を免れとされ、素麺の原型といわれています。

たんご  
端午

柏餅



柏の葉は、新芽が出るまで親の葉が枯れ落ちないことから代々継承を約束するご馳走として用いられています。

じようし  
上巳

ひし餅



雛祭りのお供えには、桃花酒、よもぎ餅、白酒、蛤があり、桃は魔をはらう神聖な木とされ、よもぎもその香りが邪気をはらうという、いずれも強い生命力を象徴するものとされています。



★柏餅の簡単な作り方は、次のページにあるよ!