平成２７年１月９日（金）発行
大海小学校　学校だより
おおみ
1月
第9号

〔ふるさと学習発表会〕
3年生　紋平柿について

# 新年を迎えるにあたって

校長　　油井　宏樹

新年明けましておめでとうございます。一面、雪化粧の年明けとなりました。皆様はどのような新年をお迎えになられたでしょうか。近年は、デパート、コンビニやスーパーをはじめ元日から営業する店が増えたり、初詣がレジャー化したりするなど、伝統的な正月の風景や雰囲気はずいぶん変わってきました。それでも、正月を迎えると、清新な気持ちになり新たな希望や目標を心に抱き、今年こそは・・・という意気込みが出てきます。

保護者・地域の皆様には、旧年中、本校の教育活動推進に温かいご理解とご支援を賜り、誠にありがとうございました。教職員一同、力を合わせて本校の教育活動がますます充実するよう取り組んで参ります。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。今年２０１５年（平成２７年）は未（ひつじ）年です。羊毛のように温もりのある年にしたいものです。

さて、『和食：日本人の伝統的な食文化』がユネスコ無形文化遺産に登録されて一年余りが過ぎました。和食の特徴は、栄養バランスのとれた健康的な食生活、多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、自然の美しさや季節を表現した盛りつけ、そして、正月などの年中行事と深く関わりがあることです。日本は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多種多様な食材が用いられています。一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。食卓で自然の美しさや四季を味わうことも特徴の一つです。季節の花や葉などで料理を飾り付けたり、季節に合った器を利用したりして季節感を楽しみます。他の国には真似のできないさりげないおもてなしの一つです。

日本の食文化は、行事と密接に関わって伝えられてきました。例えば、お正月。お節料理を食べることが伝統となっています。お節料理は保存のよい煮物などが多いですが、その内容も「紅白かまぼこ」（形状が初日の出）、「伊達巻」（巻物に似た形から学問や教養）、「海老」（腰が曲がるほど長生き）「田づくり」（田にイワシなどの魚をまいて肥料として豊作祈願）など縁起のよいものを表しており、改めて日本の伝統の食文化の豊かさを感じます。

正月には鏡餅を飾ります。全国的には白色のお餅を二段重ねる鏡餅ですが、石川県では紅白の鏡餅が普通です。これは江戸時代に加賀藩で赤米を栽培していたこともあり、加賀藩の藩主「前田家」では代々正月に紅白の鏡餅をお供えしていたのが、金沢で暮らす町人にも広まったようです。ついでに、お雑煮の餅についても付け加えます。お雑煮の餅には、四角い角餅と丸い餅の２種類があることを知っていますか。東日本は角餅、西日本は丸餅文化。東西の分かれ目は関ヶ原と言われています。お雑煮発祥の地・京都の食文化の影響を強く受けた地域は主に丸餅を用います。石川県能登地方は丸餅、加賀地方は角餅が多いようです。同じ県でも分かれているのが不思議ですね。このように、その地域独特の文化はその意味や時代背景を伝えながら受け継がれています。日本文化の良さを大切にしながら子々孫々に伝えていきましょう。