



ものづくり体験

from 新栄小学校

新栄小学校の六年生は、総合的な学習の時間に、「伝えよう語ろう 日本の文化」をテーマに学習しています。この学習を通して、日本文化の素晴らしさを知り、伝統文化を大切にしようとする気持ちを育てたいと考えています。

一学期は、京都・奈良への修学旅行をきっかけに、神社仏閣や伝統美術、歴史上の人物などについて調べました。二学期は、伝統文化に親しむために、和菓子づくりとお抹茶体験をしました。

初めに、ものづくりマイスターの先生から「練り切り」という和菓子の作り方を教えていただきました。「練り切り」とは、白あんに砂糖や山芋などのつなぎの食材を加えて練った「練り切りあん」を主原料とするお饅頭です。四季折々の植物や風物詩をかたどる繊細な細工は、まさに伝統文化です。

今回は、秋にふさわしい「柿」と「菊」の作り方を教えてもらいました。色の違うあんを伸ばしたり丸めたり、筋を付けたりして形を整えていきます。手の中でどんどん変化していく「練り切りあん」に歓声を上げながら、楽しい時間を過ごしました。



自分達で和菓子を作った後には、マイスターの技を披露していただきました。伝統のお饅頭から最新作まで、いろいろな技法を目にして、子ども達からは、驚きの声が上がっていました。最後に、お抹茶体験をしました。マイスターに抹茶の立て方、飲み方の作法を教えてください、順番にチャレンジしました。自分で作った「練り切り」と、友達を立ててくれたお抹茶は、よいおいしく感じられた様子でした。職人の技に間近で接し、感動した子どもたちの中には、和菓子職人になりたいと思った子もいたようです。伝統文化を学ぶとともに、キャリア教育にもなった体験講座でした。

まなびすと

史料から 豊山 ひもとく 第⑩回

民具資料から「蒸籠(せいろう)」、文書資料から「御成敗式目」を紹介します。

▽蒸籠

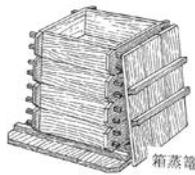
現在で言う蒸し器のことで、蒸し物に広く使われてきました。



曲物蒸籠

曲物(通称 わっぱ)製の円形の物と井桁を組んだ箱蒸籠があります。

曲物の蒸籠には、底板に小穴をあけて蒸気を通すものと、竹製のさなを敷く形式の二種類



箱蒸籠

が普及していました。時代としては、竹さな式の方が新しく竹さなを用いることにより蒸気の通りがよくなり、二段・三段と重ねて蒸すことが出来るようになりました。一方、箱蒸籠は初めから重ねて使うものとして丈夫に作られています。

蒸し器は自身の中にお湯を沸かす部分がありますが、蒸籠は水を入れたお

釜の上に置いて、お釜でできた水蒸気によって蒸し上げます。
(参考) 岩井広實・監修 『絵引民具事典』(イラスト引用)

▽御成敗式目



本書は、往来物の一つであり、発行はペリーが浦賀に來航した黒船騒動の前年、嘉永五年(一八五二年)。

梅澤先生とある著者は、栗田流の書家・梅澤敬典で、号を「台陽」と称した彼には千人を超える門人がいたと言われています。(平凡社『日本人名大辞典』)

出版元は江戸の書肆(出版社) 青雲堂・英文蔵とあります。この書肆は、東叡山、つまり上野の寛永寺の御用達を務めていたところです。

内容は北条泰時が定めた鎌倉幕府の法令で法律書ですが、江戸時代には、往来物同様寺子屋で習字の手本としても多く使われました。

なお、『豊山町史』には幕末・維新頃のこととして、青山に二軒、豊場に七軒の寺子屋があったことが記されています。

『書窓 平成二十二年九月号』より(改)