

環境教育「まず、今できることから」

歴史に学ぶ

発行所：地域環境活性化協議会
 編集者：代表幹事 高橋 賢一
 連絡先：市民活動支援センター
 尾張旭市渋川町三丁目5番地7
 (渋川福祉センター内)
 TEL0561-51-2878

歴史と味と匠！

ひとつか、^{細きに削る飾っておきたい虫籠}
 み1000本の



虫籠と、
 虫まきに使われる
 二重、三層型
 の細い線は美
 しと、機能的に
 も兼せ入れの
 役を果たす。
 (鈴木菜穂子)



釣鐘 ^{これに伝統的}
 と昔がらの形のチの。



バツタが籠の上
 に乗っており、す
 ぐらと残念ながら
 本物のバツタでは
 ありません。
 葉っぱとバツタは
 手づくりです。
 そしてこの虫籠
 も手づくりです。
 すばらしい技です。
 日本人の文化の匠
 この匠は伝統して
 何とかが残したい技
 です。



杉が呼吸して食べものに
 やさしい。
 日本を米のフィッシャー商社

知恵技・工夫が表現された曲げわっぱに諸
 ものそれが曲げわっぱである。めだご飯の糸
 材料は産地として名高い秋 分な水分を吸
 田の天然杉。木は吸水性、い取るのがご飯
 通気性に優れる。
 もおいしく保てる
 りだ。



芋汁。すりおろした山芋を、経出汁の味噌汁でのばす。

懐石料理と点心

懐石料理はもともと
 二汁二菜ある。三菜
 という簡素な料理で
 膳も足がつかない。折敷
 という質素な盆が使われ
 しかし懐石料理が茶道に
 取り入れられると、簡素な
 だけではない心のこもった懐
 石料理がつくられるよう
 なる。
 八代将軍足利義政の東山文化
 を代表する茶道として興った
 茶道は、飲茶と普及させた。だ
 けではない。懐石料理という
 新しい食の分野を拓いた。

懐石とは温めに
 石を温めて抱いて
 修行僧が腹を温
 めることからきており、
 質素な料理を指す。
 料理でも視覚・臭覚
 味覚・聴覚の洗練が重
 んじられるように作り
 進歩的趣味が盛り入れ
 られた。見た目に美し
 く、味わって守るものが
 求められるようになった
 のである。懐石料理は
 精選物だけではない。魚
 魚、鳥が細く入れられる
 ようになる。



駿府に住む鷹匠
 同いなが職差で加
 割り削りて袋詰め
 ありしにえいことが
 初め伝えられてる。
 新栄刺身料理店
 重なる歴史本店



広重描く
 旧東海道
 唯一の旅籠
 赤坂橋、大橋屋
 提灯に明かりが灯る
 夕暮れ時の旅籠
 風雪に耐えを連る格子
 町並み、色あざやかなる