和の匠

第０サイクル

和文化の「和」とは？

和文化と聞いて思い浮かぶものは？



やっぱり和食！

和風パスタも和文化なの？

ラーメンは中国かな？

他にはない伝統や文化は和文化。他の国からきてアレンジされたものは和文化というのかな？

がんこ平野郷屋敷



厳しい作法がたくさん。

白ではなくオレンジで落ち着く。

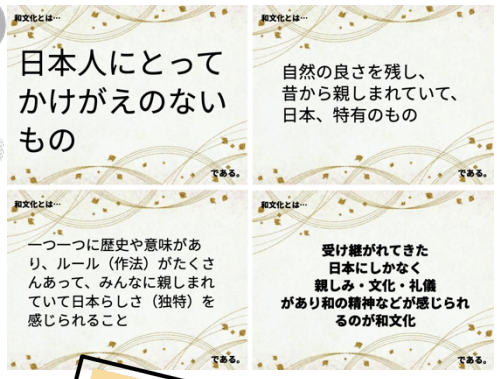
出汁が美味しい！



箸もきこえた！

建物が木！

庭で季節を感じられる。





かつおぶし協会



職人の道具！手けずりは香りも味も良くて、こだわりを感じるね。

和文化は大切だと思うけど、毎日和食で健康でも、洋食も食べていいと思う。和文化だけに何もかも統一するのは違う。バランスを保つのがいい。

受け継ぐより生活の良さを求める人の方が多くなっている。



昆布と鰹節でうまみが８倍！

和の文化はどんどん減って途切れそうになっている。和洋折衷で和の文化を取り入れて、途切れることはないようにしたい。

ふりかえり

- 和文化は歴史ができていくにつけて変わっていくのかもしれない。昔と今で和文化は違い、世の中が変わると和文化も変わると思う。
- 伝統工芸品は日本の気候や地形に合わせて作られる。作る人がいなくなると、日本と全く同じ気候や地形の国はないから作れなくなってしまう。異常気象も関係して、本当に世界から和文化が消える時が来る。でも日本は輸入せずに暮らすということはできないので、洋文化も取り入れながら和文化を守り切りたい。

和の匠

第１サイクル
課題の設定

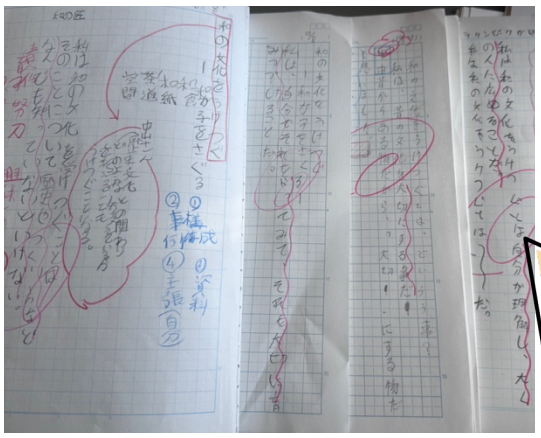
和の文化を受け継ぐとは？


和の文化を受けつぐ――和菓子をさぐる

わたしたちの生活の中には、古くから受けつがれてきた日本の伝統的な文化がたくさんあります。現在わたしたちが食べているかんやもなか、せんべいのような和菓子もその一つです。和菓子とは、ケーキやクッキーなどの菓子とはちがい、日本で伝統的に食べられてきた菓子のことです。和菓子は、その歴史の中で、さまざまな文化と関わりながら発展し、現代に受けつがれてきました。

中山 恵子 文

身の回りにある和菓子



和の文化を受け継ぐとは…

和文化を好きになって理解すること。良さを知って多くの人に伝えていくこと。一つ一つていねいに思いをこめてすることで深まる。工夫や技をぬすみながら発展させる。広めて、次の時代に形をかえながらむすぶ。



がんこで綺麗な音楽が流れていたから、自分もそんな音楽をやってみたい！



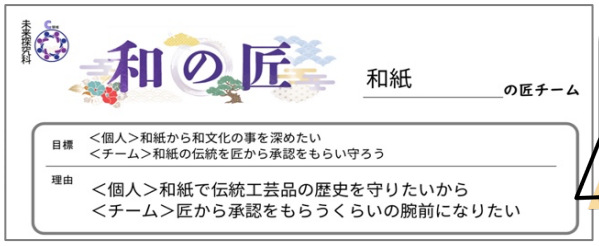
空間（音・庭）

工芸（和紙）

まずは
やってみたい！



作法（茶道）



和菓子（練り切り）

和紙で提灯を作ったら、光が透けて綺麗になると思う。

和食（出汁）

ふりかえり

どこかの教室を畳と障子にして、和室を作って和を感じてもらいたい！

- もっと和のことを多くの人に知ってもらいたい。日本特有のものが減っていて、なくなったらいやだから受け継いでいきたい。
- 和食といったら出汁だから、いろんな料理に使えるおいしい出汁をとれるようになりたい。
- 和楽器は箏があるから、一番和を感じやすいと思う。聴いた人に「和」を感じてもらえるように上手になりたい。

和の匠

第Ⅰサイクル
情報の収集
整理・分析

和の匠をめざそう！

和菓子(練り切り)



平野郷和菓子処 梅月堂
前田 秀彦 先生



練り切りの技術を身につけないと季節感を表せない。

和食(出汁)



ぽん酢 勝貴屋
田中 勝・宏和・貴子 先生

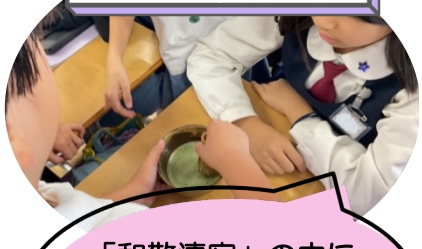


いろんな出汁を調合して、美味しいと思える和食の味を作りたい！

作法(茶道)



華道 嵯峨御流/裏千家茶道
安西 宗節 先生



「和敬清寂」の中に茶道の大切さがつまっているんだね。

工芸(和紙)



和紙オオウエ
庄司 咲良 先生



材料の分量を調節して自分のめざす分厚さ、表面の模様を作ろう！

空間(音・庭)



生田流箏・野川流三絃
十三代目　菊冨士 純子 先生



旋律や奏法を工夫して、静けさと落ち着きのある合奏にしたい！

季節感や高低差のある坪庭と鹿おどしを作ろう！





自分の技の変容をロイロノートで蓄積

ふりかえり

- 菊冨士先生のお話を聞いて、神様とつながるための楽器から、お祝いのための飾りの音楽になり、華やかな音楽が作られて、受け継がれながら役割が変わっていくのが面白いと思いました。
- 粘材やパルプの量を調節して混ぜることで理想の和紙ができた。たまたまダマになってしまったけど、匠のある和紙にできた。