

3

読む

和の文化について調べよう

和の文化を受けつぐ―和菓子わがしをさぐる

名前 年 組 番

／7問

## ◆ 次の説明文を読んで答えましょう。

このように、和菓子は、さまざまな外国の食べ物ねんぢやうのえいきょうを受けるとともに、年中行事や茶道などの日本の文化に育まれながら、その形を確立してきました。では、その和菓子の文化は、どのような人に支えられ、受けつがれてきたのでしょうか。

まず挙げられるのは、和菓子を作る職人たちでしょう。和菓子作りの技術には、まじゅうなどの「包む」、どら焼きなどの「焼く」、ようかんなどの「流す」など、さまざまなものがありますが、これらの技術は職人たちから職人たちへ受けつがれてきたものです。職人たちは技術をみがくだけでなく、季節ごとの自然の変化を感じ取ったり、ほかの日本文化に親しんだりすることで、和菓子作りに必要な感性を養います。

また、和菓子作りには、梅やきくの花びらなどの形を作るときに使う「三角べら」や「和ばさみ」、らくがんを作るときに使う「木型」など、さまざまな道具が必要です。さらに、あずきや寒天、くず粉などの上質な材料も和菓子作りには欠かせませんが、それらの多くは、昔ながらの手作業によって作られています。和菓子作りに関わる道具や材料を作る人たちも、和菓子の文化を支えているのです。

一方、和菓子を作る職人がいても、それを食べる人がいなければ、和菓子はいづれなくなってしまうのではないのでしょうか。ですから、わたしたちが季節の和菓子を味わったり、年中行事に合わせて作ったりすることも、和菓子の文化を支えることだといえるでしょう。

(中山 圭子「和の文化を受けつぐ―和菓子をさぐる」より引用)

## 1 和菓子を作る職人は、和菓子作りに必要な感性を養うために、どのようなことをしているのですか。( ) に当てはまる言葉を書きましよう。

季節ごとの

( )

( )を感じ取っ

たり、ほかの

( )に親しんだ

りする。

## 2 和菓子の材料であるあずきや寒天、くず粉などは、どのように作られているのですか。

( ) に当てはまる言葉を書きましよう。

多くは、昔ながらの

( )によっ

て作られる。

## 3 わたしたちが、和菓子の文化を支えるためにできることは何だと書かれていますか。

( )

## 4 「和菓子の文化を支える」とありますが、和菓子の文化は、どのような人たちに支えられてきたのですか。三つ書きましよう。

( )

( )

( )

( )