

図書だより

平成29年3月10日
京都市立川岡小学校
図書部



少しずつあたたかくなっています。もうすぐ春ですね。みなさんはこれまでにどのような本を読みましたか。春休みも、たくさん本を読んでくださいね。

本のへんきやくについて

月	火	水	木	金	土	日
13日	14日	15日	16日	17日	18日	19日
全員本を返しましょう。(かしだしはできません。)						

3月11日(金)までに、かなうず本をかえしましょう。

春休み中は、本のかしだしはありません。

6年生のみなさん、卒業おめでとうございます！

最高学年として川岡小学校をひっぱっていってくれた、6年生のみなさん。卒業おめでとうございます。みなさんは、これまでにたくさんの本を読んできたことでしょう。少しずつ内容が難しい本や、ページ数の多い本を読むことができるようになってきたことだと思います。物語を読むと、自分とはちがった人生を体験することができます。伝記を読むと、昔の人の偉大さや努力が分かります。本を読むと、人生が豊かになります。そして、考え方や視野が広がります。これからも、たくさんの本を読んでくださいね。卒業生のみなさんに、おすすめの本を紹介します。

「木を植えた男」

ジャン・ジオノ

フランスの山岳地帯にた
だ一人とどまり、荒れは
てた地を緑の森によみが
えらせたエルゼアール・
ブフィエの半生。
努力を続けることの
意味を考えさせられ
る一冊です。



「星の王子さま」

サン・テグジュペリ

「心で見なくちゃ、ものごとはよく見えないってこと
さ。かんじんなことは、目には見えないんだよ。」



「谷川俊太郎 質問箱」

なやんだときに、開いてみてください。心がふ
くっと軽くなります。



「日本の文化」

ひとよ
おうちの人と読もう！

先日、6年生は、地域の女性会の方々に茶会を開いていただきました。茶を点ててふるまうことを茶道といいます。「茶会」とは、客を招き茶をふるまう会合のことです。この茶会は毎年恒例になっていて、6年生の卒業をお祝いするためにひらかれています。茶会では、部屋に入る時のあいさつの仕方、床の間に飾ってあるお花や掛け軸の見方、そしてお菓子の取り方、お茶の飲み方など、さまざまな作法を教えていただきました。

5年生は、日本料理（和食）の料理人の方をゲストティーチャーとして招き、「だし」について学習しました。だしのうま味を味わうこと、旬の食材のこと、それらを生かした料理を作ることなどを教えていただき、実際に調理をしました。

さて、この「茶道」と「和食」は、どちらも「日本の文化」です。今回は、この2つの文化の共通点について考えてみたいと思います。

① 季節感

和食では、旬の食材で季節を感じ取ることができます。「旬」とは、その食材が食べごろを迎える時期のことです。市場に多く出回ることから、手に入りやすく値段も安くなります。「旬」以外にも、和食には食材の楽しみ方があります。「走り」といって、出始めの食材や初物を食べること、それから「名残」といって、時期的に終わりのものを、最後にもう一度楽しんで来年の季節を待ちましょうという楽しみ方です。

茶道では、床の間に飾る花、掛け軸などを、その季節に合ったものにします。茶碗の柄やお菓子も、季節に合ったものを用意します。春は桜、秋はすすきや赤い葉を描いた道具を使います。掛け軸は、絵ではなく書や禅語の場合もあります。実は禅語にも、季節によって合う言葉があるのです。

春・・・花という字を含むもの

夏・・・水、雲という字を含むもの

秋・・・月、落ち葉をいう字を含むもの

冬・・・雪という字を含むもの

もうすぐ4月ですので、4月の茶会でよく使われる禅語を紹介します。

「柳緑花紅」（柳はみどり 花はくれない）柳は緑色、花は紅色をしているように、あたりまえにあるがままの自然な姿が一番尊いという意味です。

② 調和

「あいもの」という言葉があります。同じ季節に出回る旬のもので、料理の材料として相性がよい食材のことです。様々な食材を組み合わせることにより、互いの味や香りがより引き立ちます。たとえばブリ大根。脂がのっておいしくなった寒ブリに、甘みが濃い冬大根を組み合わせます。若竹煮は、旬の筍と新わかめをたきあわせています。和食は、こうした「あいもの」の献立がたくさんあります。

茶道では、花や掛け軸、道具などを、季節に合わせて取り合せます。季節に合わせるということも大切なですが、道具同士の相性も大切です。お茶の道具は、ひとつひとつが美しくても、そのひとつひとつが自己主張してしまってはいけません。ひとつひとつの道具の個性を見極め、お互いが引き立つように考えます。和食も茶道も、調和してこそおいしく味わうことができたり、季節を感じたりすることができるのですね。

「だしの神祕」（朝日新書） 著：伏木 亨

「だし」について詳しくかかれています。世界のだしや歴史などもかかれています。とっておきのレシピも公開されています。



「しばわんこの和の行事えほん」

著：川浦 良枝

季節ごとに日本の行事が紹介されています。四季のうつりかわりがとても分かりやすいですよ。

