



一枚の布に託された 日本人の心

限られた方形のスペースに、四季折々の季節感や心の色を映し出し、洗練された作法によって使い継がれた風呂敷は、世界に誇る暮らしの布。伝統の技が生き、贈る心に風趣を添える風呂敷の世界。

撮影：竹村昭彦

また、ものを使い捨てることに抵抗がなくなり、日本人特有の「もったいない」という感覚までも、言葉としてクローズアップしなければならぬほどに当たり前ではなくなっていることに危機感を感じます。

風呂敷文化の継承

1901年（明治34年）に袱紗問屋として創業した当社が、風呂敷の製造販売を始めたのは大正時代のこと。以降、伝統を尊びつつ、新しいものに挑戦する姿勢を持ち続けて今に至ります。伝統を尊ぶといえ、当社の染織コレクションがそれを物語っています。現在2500点を超える江戸時代から現代までの袱紗・風呂敷などの染織品を中心としたコレクションは、商品開発用の資料として集めたものです。古きを知った

包むという意味

ものを布帛で包むことは古来より（縄文時代まで遡ると考えられている）行われてきました。「包む」の源字（象形文字）は母胎内に子どもが宿っている様を表わしたものです。このことから考えて包む行為とは、赤ちゃんが母胎で守られていることから、中のあるものを保護するというこ

風呂敷包みを両手で大事そうに抱える人



生活様式の変化

戦後、高度経済成長期と大きな変化を経て、大家族の生活が核家族化し、日本人の生活様式や伝統が継承されなくなっています。それに伴い人生における儀礼の形骸化が進行し、やがてはなくなってしまうのではな

久保村 正高さん

宮井株式会社常務取締役企画開発室室長



1945年生まれ。結納司。日本風呂敷協会事務局長。宮井ふるしき・袱紗ギャラリー事務局長。東京ふじみやび風呂敷ギャラリー事務局長。宮井株式会社で、風呂敷の企画・研究・開発一筋。講演・執筆活動ほかマスコミにも登場するなどして、風呂敷の普及啓蒙活動に励む。著書多数。



日本人の暮らしと心

特集

次世代に伝えたい

打ち直しの布団綿を背負ったおばちゃん。大判サイズの風呂敷が大活躍の時代

撮影：竹村昭彦



するということにつながります。これが風呂敷の機能です。また、語源からして、包む行為にはものを慈しむ心情が宿るとも考えられています。

暮らしの中の風呂敷

日本人は暮らしの布として風呂敷を使用してきました。湯屋営業が普及した江戸時代は、「風呂に敷く布」のようなもので湯道具を入れて包み、銭湯に通うようになりました。また、庶民の暮らしが活発になると、商いや旅に風呂敷の出番が増えました。風呂敷包みを背負って運ぶ商人や旅人の姿が、当時の風俗画に多く描かれています。

さらに、結納や婚礼などお祝いの場面で風呂敷を用いる習慣は江戸時代に富裕層に広がり、明治時代には庶民へと拡大。引き出物の持ち帰りのほか、日々の暮らしに広く用いら

れるようになりました。

しかし、昭和も終わりを告げる頃、風呂敷は街角から姿を消しました。暮らしの欧米化、合理化によるライフスタイルの変化によるものでしょう。現代では、風呂敷を使ったことのない子どもがほとんど。中には、見たことも、触れたこともない子どももいるのではないのでしょうか。

装飾性と、伝えたい心

刺子や各種の染め技法により、一枚の包み布である風呂敷が、実用本位から装飾性を帯びてきたのは、自然の流れといえるでしょう。

厳選された布地の上には、多様な染めの技法、刺繍、金彩など層の厚い技術が駆使され、精緻かつ華やかな図柄が展開されていきました。筒描きで染められた貝桶模様、白山紬に映える家紋入り、商いや普段使い

の刺子、絢爛豪華であでやかな友禅染……。風呂敷の美しさといえば文様であり、その多くが吉祥模様で表わされ、不老長寿、夫婦和合、五穀豊穡、子孫繁栄、魔除けなど願いや祈りを託したものです。

つまり文様は、その人にとって特別な意味を持つものです。嫁ぐ娘の幸せを願う母の気持ち、夫の商いの成功を願う妻の気持ち……。施された文様から、その時代に生きた人が、人を想う心をくみとることができるのです。

さらに風呂敷の装飾性を語る一例に、生地の両面を染める手法があります。見えないところにも気を配り贅を尽くすという粋や奥ゆかしさだけでなく、日本独自の「間」の文化とも関わりがあります。たとえば進物を先様に持参し、座敷で渡す場合、包みを解く際、自ずとふろしきの裏地が目に入ります。裏地の染めまです意識した心配り。それこそが、ものに託して「心」を伝えるという、日本の贈答文化にほかなりません。

平成の風呂敷ブーム

2006年の小池百合子前環境大臣の発言にもあったように、今、風呂敷が「新たに」注目されています。

風呂敷をマントにすれば、黄金バットにも、バーマンにもなれた



撮影：竹村昭彦

包装紙やレジ袋とは異なり、リユース（何度も再利用）でき、破れにくく収納に場所をとらず、贈る人や季節によって好きな色柄が選べ、大きさや形を問わずりんごも酒ビンも包めるという「スグレもの」。ものを大切にする日本の生活文化の最たるものといわれています。

同時に、最近ではエコバックとしての使い方に注目が集まっています。風呂敷を結び、持ち手のところに結び目がきます。結び目を握ってものを運ぶと、紐やビニールのように手に食い込まないので、軽くものを運ぶことができます。

皆さんも風呂敷を使い、その良さや便利さを実感してください。

日本人の食の原点

戦前から戦後、昭和から平成へと大きく変わった食生活。その乱れが問題視されている今、バランスのとれた食事、旬の食品をとることが大切といわれています。ここでは、魚とコンニャク（イモ）を収穫し、地域に広めようと活動している2つの団体をご紹介します。



安くておいしい魚を 毎日の食卓に

小田原さかな普及の会

ア

ジ、サバ、イワシ、サンマといった日本近海でとれる魚は、昔から貴重な栄養と健康を支えてきました。しかし欧米型の食生活が主流となり、肉の消費量は大きく増えたものの、骨があつて食べにくいという理由で魚は敬遠され、消費量は大きく減っています。

魚、特に青魚には、DHAやEPAなど多価不飽和脂肪酸が多く含まれていることから、魚を多く食べると、脂肪酸のバランスが保たれます。また、野菜の摂取量が多いと、食物繊維や抗酸化物質の摂取量も多く、魚、肉、野菜をバランスよくとることが健康の維持と長寿の秘訣であると思います。

魚にはカルシウムの吸収を助けるビタミンDが含まれています。カル

シウムとビタミンDが同時においしくとれるので、育ち盛りのお子さんはもちろん、足腰を強くするためにお年寄りにも、魚をしっかり召し上がっていただきたいと思っています。

昭和53年11月、安くておいしい魚の普及をはかり、食生活を豊かにし、市民生活に寄与することを目的に「小田原さかな普及の会」が創設されました。構成員は、小田原市をはじめ箱根町、真鶴町、湯河原町、足柄上郡、秦野市、伊勢原市、平塚市の各魚商組合、市漁協、市場関係者、消費者団体、食生活改善推進団体、行政等により組織され、現在の構成員は21団体、24名です。

各地で料理講習会やさばき方教室などを行うとともに、大量にとれる鮮魚の消費拡大をはかっており、平成18年度は23会場で延べ49回開催、約2500人の方々に参加いただきました。また財団法人食生活改善協会の主催する「健康日本21」ヘルスサポーター21事業の一環で、神奈川県立西湘高等学校の1年生を対象にアジを使った料理教室を開催したほか、ガールスカウトのメンバーや男性のための料理教室、燻製づくり教室なども開催、幅広く魚食普及事業に取り組んでいます。

●小田原市経済部水産海浜課 TEL0465-22-9227

毎日の食卓について 考えましよう

現在の日本の食料自給率（国内で消費される食料のうち、国内で生産されている割合。カロリーベースの総合食料自給率）は39%（2006年）。オーストラリアやフランス、カナダなどでは100%を大きく上回っているのに対し、極端に低い数値です。そして、今ではこんなに低い食料自給率も、40年前は実に70%もあったというのは驚きです。

昔はごはんを中心に、野菜や魚など近くでとれたものをバランスよく食べていた日本人の食生活が変わり、今日ではお米の代わりにパンや麺を、魚の代わりに肉を、さらに油をたくさん使う洋食や中華料理を好んで食べるようになりました。

農業従事者の高齢化や農村地帯の過疎化、都市化による田畑の減少などによって、国内の農業生産率が減少の一途をたどっていることも要因です。

このような現状から、今、私たちができることは何でしょうか。まずはごはんを中心に、野菜を

食

の安全が気になる現代、
つくり手の顔が見える食
品を食べられる幸せは、

何にも代えられません。地元の人た
ちの手によって、地元でつくられる
農産物が、改めて注目されています。

コンニャクイモは、生活習慣病の
予防に有効な食物繊維を多く含む、
伝統的な健康食品です。日常の食事
に上手に取り入れることで、健康と
ダイエット、さらには便秘の解消にも
効果があります。

現在、神奈川県中郡大磯町では、
「大磯町こんにやく生産グループ」
（古正輝子会長）17人が、コンニャク
イモの栽培から加工、販売までを手
がけています。

もともと大磯町では、コンニャク
イモがミカンの転作用農作物として
栽培され、各農家が自家用としてコ
ンニャクをつくっていました。その

味がおいしいと評判を呼び、町の特
産品にも指定され、コンニャクづく
りが盛んになりました。

大磯町こんにやく生産グループは、
コンニャクの消費拡大と技術の伝承
を目指して、昭和63年に発足。平成
4年には、大磯町寺坂に加工所が造
られました。

メンバーは全員40〜70代の農家の
女性で、大磯町のイベントをはじめ、
JA湘南の「湘南そだち直売センタ
ー」や「磯っ子直売所」、二宮町の朝
市（二宮生涯学習センターラディア
ン）ほか、JAや地域のイベントな
どで販売（1個売り）しています。

原料のコンニャクイモは、5月に
種イモを植え付け、10月に収穫しま
すが、コンニャクに加工する大きな
イモを得るには、4〜5年はかかり
ます。コンニャクイモは低温には耐
えられないので、秋には凍傷を受け



コンニャクイモと味噌を手メンバーの皆さん
（中央が古正さん）

●大磯町こんにやく生産グループ
TEL0463-71-2793（代表 古正輝子）

ないように収穫され、貯蔵庫で冬を
越し、また春に植えられます。

このように手間暇をかけ、丹精を
込めてつくっています。甘味噌をつ
けて食べる田楽や煮物など、手づく
りならではのコリコリとした歯ごた
えと風味を、ぜひご賞味ください。
またコンニャクづくりを地域の方
にも伝承していきたいと考えていま
す。興味のある方はご連絡ください。

大磯町こんにやく生産グループ

農

ヘルシーな 手づくりコンニャク

たっぷり使ったバランスのよい食
事を心がけること。さらに地元で
とれた新鮮な食材を選ぶ「地産地
消」、豊かな自然から生まれた「旬」
のものを食べることも大切です。
もうひとつ考えておきたいのは、
核家族や一人暮らしの増加による
ライフスタイルの変化がそのまま
食生活に大きな影響を及ぼしてい
るということです。家族が個々に
忙しい現代、欠食、個食、孤食が
日常という悲惨な現実も直視する
必要があるでしょう。
かつて食卓には祖父母がいて、
「おふくろの味」や「旬のもの」を
家族に好んで食べさせました。食
卓には決まりがあり、「肘をついた
り、よそ見をしながら食べてはい
けない。お百姓さんが丹精込めて
つくってくれた米粒ひとつも残し
たら、バチが当たる」と教えられ
たものです。
そう、心と体の健康は、「あたた
かな家庭の食事」が基本であると
いえるのではないのでしょうか。
この機会に、私たち一人ひとり
が毎日の「食」についての理解や
関心を深め、食生活を見直してい
くことはもちろん、その大切さを、
次世代に伝えていくことが必要な
のかもしれない。

（編集部）

特集

次世代に伝えたい

日本人の 暮らしと心