学校と博物館をつなぐ情報誌　No.１９７（平成３０年１２月号）

いのちのたび

〒805-0071　北九州市八幡東区東田二丁目４番１号
Tel 681-1011　**Fax** 661-7503
http://www.kmnh.jp/
発行:いのちのたび博物館　ミュージアムティーチャー

食のたび　箸と和食の文化史

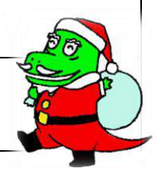
今年も残すところあと１ケ月となりました。博物館では、秋の特別展「食のたび－箸と和食の文化史－」に、おかげさまで多くの方のご来館をいただいております。１２月９日(日)まで開催しております。まだご覧になられていない方はお早めにどうぞ。さらに、２２日(土)より冬の特別展「世界遺産のまち　北九州と明治日本の産業革命遺産」を予定しています。こちらは、世界文化遺産登録３周年を記念して、明治期に著しい発展を遂げた八幡を中心とした北九州の近代史を紹介します。

博物館利用の手引き(中学校版)について

９月号では小学校版をご案内いたしましたが、博物館利用の手引き中学校版も北九州市内の各中学校に配布しております。それには、博物館に展示してある資料を学習（社会科・理科）のどの単元でどのように活用すればよいかを解説し、博物館を利用した具体的な学習展開例をまとめています。ワークシートもついていますので、手引きを参考に学習活動をお考えの方は、ぜひ博物館ミュージアムティーチャーにお気軽にご相談ください。ご来館前にご覧になられて、学習にご活用ください。

【博物館利用の展開例】

	理科	社会科
第１学年	植物の生活と種類 （身近な生物の観察） 大地の成り立ちと変化 （火山・地層・化石）	古代までの日本 （原始時代・古代国家の形成） 中世の日本 （鎌倉時代の人々のくらし・下剋上と民衆の力） 世界と比べた日本の地域的特色 （自然環境の特色）
第２学年	動物の生活と生物の変遷 （動物の分類・動物の生活の観察・生物の変遷と進化）	近世の日本 （江戸時代の百姓町人と産業の発達・江戸幕府の成立と東アジア） 近現代の日本と世界 （近代日本の社会）
第３学年	自然と人間 （自然界のつり合い・自然環境の調査と環境保全・自然環境と人間の関わり）	



歴史系ぽけっとミュージアムの展示について

北九州の文化や歴史に関する資料を紹介、展示替えも行っています。12月1日より、企画展「変わるわたしたちのくらし」を開催し（ぽけっとミュージアム 10,11）、昔のくらしや道具のうつりかわりについて展示しています。今年は平成最後ということで、拡大版になっています。総合学習や調べ学習などにご活用いただけるかと思います。特に、小学校３年生の学習「さぐってみよう　昔のくらし」にはぴったりの展示になっていますのでぜひご覧下さい。

エンバイラマ館の閉鎖について

2018年12月3日(月)～12月21日(金)及び2019年1月7日(月)～2月9日(土)の期間中、エンバイラマ館が機器改修工事のため閉鎖となります。ご来館の際にはご迷惑をおかけしますが、ご了承ください。

≪お知らせ≫

いのちのたび博物館では、年末年始の休館日を、平成30年12月29日(土)～平成31年1月1日(火)としております。休館中はご迷惑をおかけしますが、ご了承下さい。

【学芸員のよもやまばなし】

美味しく学ぶ　食の歴史

狂歌ねぼけ百首
（北九州市立美術館蔵）

私たちは、箸を使い、ご飯に味噌汁、主菜・副菜といった「一汁三菜」の食事を、毎日三度食べています。このような食事スタイルをとるようになったのは、いつからなのでしょうか。

箸は中国で生まれ、朝鮮半島や日本など近隣諸国に伝わりました。元々、日本では手で食事をしていましたが、遣隋使や百済・新羅との交流が増加したことによって、７世紀後半頃から貴族階層を中心に箸と匙がセットで使われるようになりました。平安貴族たちは人をもてなす饗応料理として、「大饗料理」という中国風の食事をしていました。この時の記録をみてみると、箸と匙が並んで描かれています。

中世になると、匙は使われなくなり、箸のみが使用されますが、利用者は貴族層だけでなく、庶民層へも広がります。また、一部の中国系渡来人によって、茶の湯の文化やそれに伴う新しい食事方法も日本に入ってきます。「だし」が使われ始めたのもこの頃と考えられています。料理の様式は、大饗料理をモデルに武家社会を中心に発展した「本膳料理」が誕生します。これは、本膳とよぶ膳を中心に、二つから六つの膳が配置される食事のかたちで、本膳に飯と汁、おかずが並びます。現在の日本料理の原型になったと考えられており、本膳料理が浸透、簡略化されていくなかで、「一汁三菜」のかたちが現代の日常食になっていきました。

江戸時代になると、それまで一日二食であったのが、一日三食にかわります。社会が安定し、街道や航路が整備され各地の産物が全国に流通しました。握り寿司や天ぷら、蕎麦など、現在日本料理を代表する食べ物の多くは江戸時代に誕生したといわれています。屋台や居酒屋などの簡易な料理屋から、高級料亭まで様々な料理を出す店が誕生しました。調味料の大量生産や流通により料理の味わいが広がるとともに、料理書の刊行によって料理技術の向上、伝播もみられ、料理が文化にまで成熟したといえます。

明治時代になると、西洋料理（洋食）が日本でも積極的に取り入れられるようになり、日本料理は「洋食」に対して「和食」と呼ばれるようになりました。洋食の普及のために誕生した「折衷料理」の影響から、もとは西洋料理であったとんかつやカレーライスなども、今では私たちの食卓にのぼる「和食」にまで変化しました。長い和食の歴史のなかで誕生した様々な料理は、現在海外にも発信されています。

2013年、「和食」が、ユネスコ無形文化遺産に登録され、あらためて「和食」が見直されています。食欲の秋、いのちのたび博物館で、食のたびに出かけてみませんか。

（歴史課学芸員　上野晶子）