

4 宇都宮の伝統工芸



▲宮っ子伝統文化体験教室
(黄ぶなの絵つけ体験)

①

②

③

④

ふくべ細工

黄ぶな

野州てんまり

大谷石細工

わかるかな？

下の①～④の伝統工芸品は何でしょう？

あてはまる工芸品の名前と番号を線で結んでみましょう。

①



②



③



④



つかむ

宇都宮の伝統工芸品について、話し合ってみましょう。



伝統工芸士

伝統工芸に関する技術をもっていることはもちろんのこと、その技を後世に伝える役割があり、栃木県または国から認定を受けた方です。

ことば

→ p.76

学習問題

宇都宮の伝統工芸品には、どのようなものがあるのでしょうか。

熟練の職人が生み出す匠の技

伝統工芸品は、その地域の自然や歴史・文化を反映したもので、手作りであり、その土地で長い間作り続けられてきたものです。宇都宮の地で育ち、長らく愛用されてきた伝統工芸品もたくさんあります。宇都宮に伝わる伝統工芸品にはどのようなものがあるのか調べてみましょう。



宇都宮の伝統工芸品って何があるのかな？



黄ぶなは、バスの名前にもなっているよ。

→ p.40



お店に大谷石のおみやげが売られていたよ。



関連する
単元だよ

3年 → 社会 ● わたしたちの市や生活の様子のおもしろいこと

4年 → 社会 ● わたしたちの栃木県 ● 栃木県で受けつがれてきた伝統や文化がい ● 県内の特色ある地いき
図画工作 ● みんなのギャラリー

5年 → 国語 ● 和の文化について調べよう 社会 ● これからの工業生産とわたしたち 道徳 ● 宮染めの浴衣(地域教材)



調べる

宇都宮の伝統工芸品について調べよう。

黄ぶな

黄ぶなは、古くから縁起物として伝わるもので、昔は農家の副業として作られてきました。



民話で黄ぶなの話を読んだことがあるよ。

→ p.56



どんなふうにして作るのかな？

→ p.76

ふくべ細工

ふくべ(ユウガオの実)から種を取ると中が空洞となり、乾燥させると皮が固く引きしまって細工物の材料となります。



炭入れとして使われるようになって、広まったんだ。



ユウガオの実から、かんぴょうがとれるんだよ。料理にも使われているね。昔の人々は、ものをむだにしないように工夫していたんだね。

→ p.80

野州てんまり

昔、栃木県のことを野州と言いました。てんまりは手まりがなまったものです。野州ゆかりのものを模様の題材として、作り続けられています。



もともとは、女の子がついたり、投げたりして遊んだものらしいよ。



何が材料なんだろう。あのきれいな模様は何をイメージしているのかな？

→ p.76



▲黄ぶなの絵付け



▲ふくべ細工



▲野州てんまり



▲宮染め



みやま 宮染め

宇都宮で生産される染物を「宮染め」といいます。江戸時代に木綿地を染めるため、染色職人が田川ぞいに移り住んだのが始まりといわれています。



動画があるみたいだからまずは見てみよう！



とてもきれいだったね。でも難しそうだった～。



▲大谷石細工

おおや いしざいく 大谷石細工

大谷石細工は、大谷地区一帯で採掘される大谷石で作られるものです。



昔の人々は、大谷石がやわらかいから、細工しやすいことに気づいていたんだね。



大谷石細工にはどんなものがあるのかな？

→ p.20, 44, 76

まとめる



宇都宮の伝統工芸品について調べたことをまとめてみましょう。

黄ぶな	●黄ぶなとは？
ふくべ細工	●ふくべ細工とは？
野州てんまり	●野州てんまりとは？
宮染め	●宮染めとは？
大谷石細工	●大谷石細工とは？



ひろげる

宇都宮の伝統工芸品についてまとめて、考えてみましょう。

こうした伝統工芸品は、あたたかい手のぬくもりを今に伝えてくれます。これからも大切にしていきたいものですね。

宇都宮の伝統工芸品のよさを見つめ直すことができたかな？



大谷石彫刻家 渡邊哲夫さんのお話



宇都宮の大谷地区で多くとられる大谷石は、やわらかく加工しやすいという特徴があります。石という名前がついていますが、一番かたい最高級の土だと思いがけず、いつも作品を作っています。他の石と比べると、あたたかみがあり、人間の体に近い石といえるかもしれません。大谷石はさまざまな形に姿を変え、いろいろな表現をすることができます。主役としての大谷石細工の作品もすばらしいものがたくさんありますが、作品によっては、主役を引き立たせるすばらしい脇役にもなることができます。

大谷石で作品を作る上で一番難しいのは、いろいろな道具を使い分け、石の個性を見極めながら、手作業でなめらかに、そして平らに仕上げることです。大谷石の魅力、多くの人にもっと感じ取ってもらえるよう、これからも作品を作っていきたいと思っています。



伝統のまち うつのみや

伝統工芸品を作っている方のお話を聞いてみよう。



ふるさとの人



おがわ まさのぶ
小川昌信さん

小川さんは、現在ただ一人、県内で黄ぶなを制作・販売している伝統工芸士の方です。

動画を見て、小川さんのお話を聞いてみましょう。



昔はどんな人たちが黄ぶなを作っていたのだろう？



小川さんは、黄ぶな作りをなぜ始めたのかな？



小川さんはこれから黄ぶな作りがどうなっていきたいと言っていたらどう？

あか いけ たみ こ
赤池民子さん

赤池さんは、野州でんまりを20年以上作り続けている伝統工芸士の方です。

動画を見て、赤池さんのお話を聞いてみましょう。



赤池さんは、野州でんまりをなぜ始めたのだろう？



でき上がった赤池さんの野州でんまり、いろいろあったけれど、どうだった？



赤池さんは最後に何て言っていたかな？

宇都宮には、他にもいろいろな伝統工芸品があります。



それぞれ、どんな始まりがあり、現在はどんな方たちが作っていて、作るにはどんな工夫や苦労があるのか、そしてこれからどうなっていくとしているのか、ここまで見てきた5品目のように調べてみましょう。

宇都宮の伝統工芸品のこれから — 私たちにできること —



伝統工芸品には、もうなくなってしまいそうなものも多かったです。



どれもみんなすてきなものばかりなのにどうしてかな？



なくなってほしくないけど、そのためにはどうしたらいいだろう？



もっとよく調べて、低学年の子とか家族とか地域の人たちに紹介しよう！



そのためには、私たちが自分で、作品作りの体験をしてみないと！

本 参考にししょう



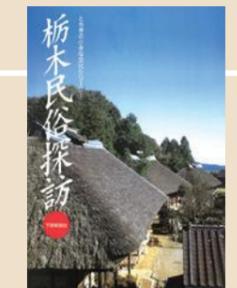
『うつのみやの伝統文化』
うつのみやでんとうぶん かんらんくわい ざい
宇都宮伝統文化連絡協議会
先人から受け継ぎ、世代をこえて未来へ伝える宇都宮のこころ。祭りや行事、民俗芸能など、「宇都宮」に古くから守り伝えられてきた伝統文化を紹介。



『とちぎの伝統工芸品』
とちぎけんせんぎょうとうこうふん とうぎょうしんこう か
栃木県産業労働観光部工業振興課
栃木県内の伝統工芸品を紹介。伝統工芸士や伝統工芸品の見学先、体験先も掲載。



『下野の手仕事』
かむらゆうじ かし
柏村祐司
さいく みごし 野州でんまり そめ
細工、神輿、野州でんまり、染織、野鍛冶。かつて職人の仕事はくらしとともにありました。とちぎ 栃木県内に生きる手仕事師45人の横顔にせまります。



『栃木民俗探訪』
みんぞくたんぼう
とちぎの小さな文化シリーズ
企画編集会議
県内に継承されてきた習俗を祭り・民俗芸能から年中行事、伝統産業まで網羅的に解説。

民話と伝統工芸品

おおや 大谷の親子かえる

昔、弘法大師がこの地方を訪れたとき、たくさんの蜂が町をおそって、住民たちを苦しめていました。そこで、弘法大師は住民を助けるために観音様を作り上げました。すると、どこからともなく「親子かえる」が現れ、蜂の大軍をおいはらってくれました。それ以来、町の人は「かえる」に感謝し、今も地守神様として言い伝えられています。

※諸説あります。



▲大谷公園にある親子かえる

5 宇都宮の郷土料理

きょうど



▲宮っ子伝統文化体験教室
(郷土料理づくり)

①

②

③

④

あゆ ずし
鮎のくされ鮎

しもつかれ

耳うどん

かんぴょう料理

わかるかな？

下の①～④の郷土料理は何でしょう？
あてはまる郷土料理の名前と番号を
線で結んでみましょう。

①



②



③



④



つかむ

宇都宮の郷土料理について
話し合ってみましょう。

ことば

郷土料理
ちいば
地域で広く伝承されている地域固有の料理。その地域に根付いた産物が使われています。

給食の工夫

宇都宮市の給食
では、郷土料理を
とり入れた献立の
日があります。



祭りに見る郷土料理

神様に願いごとをしたり、感謝や信仰の気持ちを
表したりすること、それがお祭りのもともとの意味
です。神様に快く楽しんでいただくためには心のゆ
きとどいた「おもてなし」が必要です。だからお祭
りでは、神様に味わい深く楽しんでいただけるよう、
ふだんは口にすることのない特別な食材を使い、時
間をかけて調理した「ごちそう」が作られました。



宇都宮の郷土料理ってどんなものがあるのかな？



給食でも、しもつかれが出ているね。

学習問題

宇都宮の郷土料理には、どのようなものがあるのでしょうか。



関連する
単元だよ

3年 → 社会 ●わたしたちの市や生活の様子のおつきあひ

4年 → 社会 ●わたしたちの栃木県

5年 → 国語 ●和の文化について調べよう 家庭 ●食べて元気に ●いっしょにほっとタイム

6年 → 家庭 ●こんだてを工夫して



調べる

宇都宮の郷土料理について調べよう。

しもつかれ

しもつかれは、^{はつうま きゅうれき}初午（旧暦2月）の日に作り赤飯
とともに^{いなり}稲荷神社におそなえをする行事食です。



どんな食材を使った、どんな料理なのだろう。



作るのに特別な道具とかはあるのだろうか。

→ p.82

鮎のくされ鮎

^{きぬ がわりういき かみかわち}鬼怒川流域の上河内地区で作られているもので、
^{はぐろさん ぼんてん}羽黒山神社の梵天祭りに欠かせない郷土料理です。



動画があるみたいだからまずは見てみよう！



地域の人たちの大切な料理を、ずっとお祭りに
出してきたんだね。



羽黒山神社の梵天祭りに合わせて作られるらし
いよ。

→ p.68, 82

耳うどん

小麦粉をのばしたものを耳の形にして、野菜たっ
ぶりの汁で煮て食べます。



耳の形に似ているから、耳うどんという名前にな
ったらしいよ。



神社のお祭りで出される料理だったんだって。



^{しろやま}城山地区で伝わっている郷土料理なんだよ。



▲しもつかれを作っている様子
おに「鬼おろし」で大根をおろしています。



▲鮎のくされ鮎
ご飯に塩漬の鮎と大根を混ぜます。



▲耳うどんを作っている様子
「耳」を作っています。



▲かんぴょう料理



かんぴょう料理

ユウガオの果肉を細長くむいて干したものがかんぴょうです。栃木県は国産かんぴょうの9割以上を生産する日本一の産地で宇都宮でもたくさん作られています。



かんぴょうを使った料理にはどんなものがあるかな？



中身をくりぬいた皮を固く乾燥させて工芸品が作られているよね。

→ p.73

いろいろなかんぴょう料理

カルシウムを多く含み、食物繊維も豊富なため、近年は健康食品として注目されています。

かんぴょうにふくまれる食物繊維には、体内のビフィズス菌を増やす働きがあるため、便通がよくなります。さらに、体内の不純物を放出してくれるので大腸ガン予防や肥満予防、ダイエット効果も期待できるといわれています。

給食でも、出ているメニューだよ。



かんぴょうは、ユウガオの実をひも状にむいて天日で干したものです。

▲ユウガオの実



◀天日干しの様子



▲かんぴょうの卵とじ汁



▲かんぴょうのごま酢和え



▲かんぴょう入りグラタン

まとめる



宇都宮の郷土料理について調べたことをまとめてみましょう。

しもつかれ	●どんな料理？
鮎のくされ鮎	●どんな料理？
その他の郷土料理 (旨うどん・かんぴょう料理)	●分かったこと、気づいたこと



ひろげる

宇都宮の郷土料理についてまとめて、考えてみましょう。

ふだんの日の食事は、調理にかかる時間の短縮や外国からの新しい料理方法が入ってきたことにより変化しています。しかし、お祭りなどの特別な日に作る食事は、かつての材料や作り方と根本的に変わることは少なく、郷土料理として今なお続いています。こうした郷土料理を、歴史や文化とともに受けついでいきたいですね。

家ではどんな料理を食べているかな？



郷土料理には
どんな工夫が
あるのかな？



食のまち うつのみや

郷土料理と先人たちの知恵・工夫

昔の人たちは、自分たちがくらしている土地の気候や風土から生まれた食材を使い、そうした食材に合った独自の調理法をいろいろと工夫しながら、さまざまな郷土料理を生み出してきました。

しもつかれ

宇都宮を代表する郷土料理の一つ、しもつかれ。正月に切り身にして食べた鮭の頭や、節分でまいた豆の残り、酒をしぼったあとに出る酒粕などを使って作るのもともとのやり方でした。昔の人たちが、残り物をたくみに生かしながら作りだしていった料理と言えるでしょう。

しもつかれに使う大根や人参は、竹でできた目のあらいおろし器「鬼おろし」を使っておろします。そうすると、食材を大きくけずることができるので水分が出にくく、野菜の風味を残すことができるのです。

それぞれの家に昔から受けつがれてきた作り方があり、同じ「しもつかれ」でも、家庭によってずいぶん味がちがいます。

栄養価がとても高いものもあり、それぞれの家のしもつかれを楽しみつつ、「七軒の家のしもつか



れを食べると病気になる」と言いながら、近所の人たちと分け合って食べるが多かったそうです。



しもつかれを今風にアレンジしたしもつかれ餃子もあるんだって。

鮎のくされ鮓

夏に鬼怒川でとれた鮎を、夏が終わった後も食べられるように生まれた郷土料理、それが鮎のくされ鮓です。もとは船頭たちの保存食だったようで、ご飯に鮎をまぶし、そのご飯が乳酸発酵することで貯蔵と保存ができるようになります。

発酵食なので体にもよく、また、魚の生臭さを消すために、大根をたっぷり使うという知恵も生かされています。



餃子のまち 宇都宮

宇都宮が餃子のまちとなったのは、市内に駐屯していた陸軍の第14師団が中国に出兵したことで餃子を知り、帰郷後広まったことがきっかけです。また、宇都宮は夏暑く冬寒い内陸型気候のため、スタミナをつけるために餃子人気が高まったとも言われています。その後、1993年には、市内餃子専門店など38店舗により宇都宮餃子会が発足。現在は約90店舗が加盟しています。

宇都宮餃子ファンへの年に一度の感謝をこめて、毎年11月の第一土曜日、日曜日には「宇都宮餃子祭り」を開催し、2019年には、2日間で約17万人の来場者をむかえ、宇都宮が餃子で盛り上がりました。



宇都宮の餃子

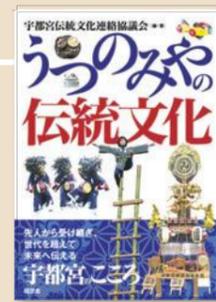


総務省の年間家計調査結果によると、宇都宮は餃子の購入額が全国でもトップクラスです。宇都宮餃子は、「焼」「揚」「水」があり、店によって大きさや素材、皮の厚さや野菜と肉の割合、はねの大きさ、つけだれなどが異なり、さまざまな種類を楽しむことができます。

ぜひ、自分で餃子を作り、焼いて食べてみましょう！

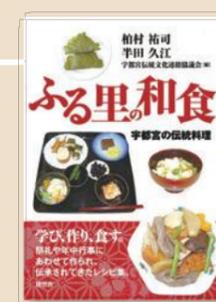


物考にしましょう 本



『うつのみやの伝統文化』
うつのみやでとらふん かんらんくさく ぎかい
宇都宮伝統文化連絡協議会

先人から受けつぎ、世をこえて未来へ伝える宇都宮のこころ。祭りや行事、民俗芸能など、「宇都宮」に古くから守り伝えられてきた伝統文化を紹介。



『ふる里の和食 宇都宮の伝統料理』
かしむらやうじ はんだひささ
柏村祐司 / 半田久江 / 宇都宮伝統文化連絡協議会

学び、作り、食す。お祭りや年中行事に合わせて作られ、伝承されてきたレシピ集。宇都宮を代表する伝統料理しもつかれをはじめ、鮎のくされ鮓、耳うどん、かんびょうのたまり漬けなど49のレシピを紹介します。



『栃木ふるさとの味 四季の味』
しもつけしんぶんしゃ
下野新聞社

自然豊かな栃木で育まれた農産物や魚をふんだんに使った郷土料理を、季節ごとに掲載。くわしいレシピで簡単に郷土料理を楽しめます。



『とちぎの食彩』
よしのあきこ
吉野昭子

栃木県で親しまれてきた料理や栃木県の食材を使った料理の調理法をカラー写真とともに紹介。郷土料理に関するコラムも掲載。