



1 うめぼし

うめぼしには殺菌作用があり、また疲労回復などにも効果があるといわれています。そのため戦国時代の武士は、食料袋に常にうめぼしを入れていて、戦場で倒れた時や元気を失った時などに食べていたそうです。江戸時代になると、うめぼしは、庶民にも食べられるようになり、日本の伝統的な食品として現在まで受けつがれています。



2 たたみ

たたみは、もともと平安時代の貴族の屋敷で用いられており、身分や富の象徴とされていました。それが江戸時代に、現在と同じ部屋中に敷き詰める形で、庶民の間にも広まりました。たたみは、湿度を調節したり、暖かさを保ったりする効果や、空気をきれいにする効果もあります。しかし、最近では家の洋風化が進み、たたみを使うことが少なくなってきました。



3 なじお わし 名塩の和紙

名塩では、400年ほど前から紙すきが行われてきました。ガンピという木を原料に、こまかい「どろ」の粒を混ぜて、1枚1枚手ですいて紙にしていきます。

このどろ入りの紙は、とてもしょうぶで、虫に食われたり、色が変わったりすることがほとんどありません。そこで、むかしから、ふすまなどに使われたり、金ぱくをのばすのに使われたりしています。



参照「3年生 わたしたちの西宮」