

楽しく学ぶ日本事情

三. 伝統編

1. 日本の着物（衣）
2. 日本料理と和菓子とお弁当（食）
3. 日本の伝統住宅（住）
4. 日本の茶道
5. 日本の花道



1. 日本の着物（衣）



<https://haa.athuman.com/media/japanese/culture/837/>

着物の歴史

着物の起源は、何と弥生時代まで遡り、「小袖」がはじまりとされています。小袖とは袖口が小さい着物のことで、庶民を中心に発展した着物です。弥生時代の男性は1枚の布を体に巻き付けた巻布衣（かんぷい）を、女性は穴に頭を通した貫頭衣（かんとうい）を着た。その後の古墳時代、男性はズボンのようなもの、女性はスカートとツーピース型の衣服を着るようになった。飛鳥・奈良時代には明確な身分制度ができ、手足が隠れて動きにくい服装をしている支配階級に対して、労働階級の庶民が着るものとして小袖が使用されていました。「右前の衿あわせ」が法律によって定められ、現代でもその文化は引き継がれています。

平安時代に大きく進展した着物文化

着物の歴史に大きな変化が訪れたのは平安時代。それまで支配階級では下着として使われているに過ぎなかった小袖が、表着として使用され始めます。庶民が使用しているのは貫頭衣に筒袖を付けただけの動きやすい小袖に対し、支配階級の着用する着物は「大袖」といわれ、袖口が縫われていない形に進化しました。大袖を何枚も重ね着する十二単は、平安時代の支配階級を象徴するものといえるでしょう。

その後、鎌倉・室町時代に初めて「着物」という言葉が誕生します。これは、袂付きの小袖が使われるようになってきたため、筒袖が付いた小袖と区別するために、袂の付いた小袖を「着物」と呼ぶようにした。

江戸時代では身分によって着物の制限があった

江戸時代には身分によって着物の素材や色に制限が設けられるようになり、身分による着物の違いが顕著になります。例えば、裕福な商人は豪華な刺繍が施された着物を着る一方で、庶民は「四十八茶百鼠」と呼ばれる色合いの着物しか認められていませんでした。そこで庶民は着物の柄や帯の結び方でおしゃれを楽しむようになったといわれています。

① 縁起が良い着物の柄とは？

縁起が良いとされている着物の柄は、以下の4つが代表的です。

・鶴

「鶴は千年」といわれているように長寿をイメージさせる鶴は、長寿と夫婦円満を象徴する柄です。結婚式の色打ち掛けで使用されることが多いです。

・鳳凰

中国の伝説上の生き物である鳳凰は、平和と夫婦円満を象徴する柄です。婚礼用の着物に使われることが多く、おめでたいイベントにぴったりです。

・松竹梅

冬であっても緑の葉を絶やさない「松」、真っ直ぐと育つ「竹」、冬の終わりにいち早く花を咲かせる「梅」をあわせた松竹梅は、忍耐力や生命の誕生を象徴する柄です。結婚式に使われることも多いですが、出産祝いや子供のイベントに着るのがおすすめです。

・観世水

水の流れを表している観世水は、未来を象徴する柄です。水がその場にとどまり続けることのないように、未来も常に変化していくことを表しています。入学式や卒業式など、未来に関するイベントに着ると良いでしょう。



花を使った着物の柄の意味？

・桜

日本の国花でもある桜は、豊かさや物事の始まりを象徴する柄です。たくさんの植物が芽吹く春を連想させる花でもあるため、縁起の良い物事の始まりを表しています。春に着るイメージがありますが、季節を問わず着ることができる柄といえます。

・牡丹

花卉が大きく華やかな牡丹は、その艶やかさから高貴さや富貴さ、美しさを象徴する柄です。大ぶりの柄であることが多いため、華やかさを重視するときは牡丹の柄を選ぶと良いでしょう。

・椿

平安時代から化粧品として使用されていた椿は、高貴さや神聖さを象徴する柄です。不老長寿の薬として使用されていたこともあるので、昔は貴族の間で人気があったようです。



動物や虫を使った着物の柄の意味？

・蝶

「芋虫→さなぎ→蝶」へと成長することから、蝶は女性の健やかな成長を象徴する柄となりました。また、つがいで仲むつまじい様子もあるので、夫婦円満を象徴する柄としても知られています。

・うさぎ

月にうさぎの模様があることから、ツキを呼ぶとして縁起物といわれてきたうさぎ。繁殖能力が高いことから、子孫繁栄を象徴する柄にもなっています。



着物と和服、呉服の違いは？

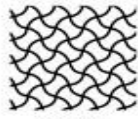
着物：その名の通り着るものの総称。明治時代に西洋の衣服が入ってくる以前は、衣服は全て「着物」といわれていました。そのため、洋服以外の衣服のことを着物と呼ぶようになったのです。

和服：洋服の対義語として生まれた言葉。明治時代に入ってきた洋服と区別するために、これまでの使用されていた着物を和服と呼ぶようになったのです。

呉服：中国の呉から伝わった方法で織られた織物で作られた服。江戸時代はシルクの着物を呉服と呼び、通常の着物と明確な違いがありました。

海外に誇るべき日本の伝統文化「着物 kimono」を正しく知り、伝えていくことも現代の私たちに課せられた使命なのかもしれません。

日本の模様



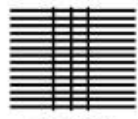
分鴈繋ぎ



楡垣



菱



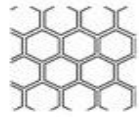
千本格子



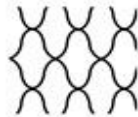
青海波



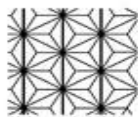
工字繋ぎ



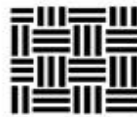
龜甲



網目



麻の葉



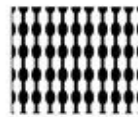
三崩し



紗綾形



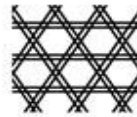
七宝



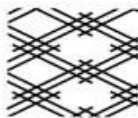
立涌



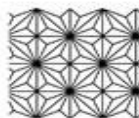
鱗



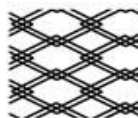
竜目



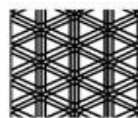
井筒



角麻



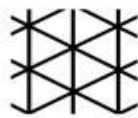
割菱つなぎ



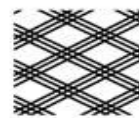
胡麻



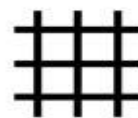
桜



三つ組手龜甲



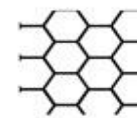
三重菱



枡格子



鹿の子



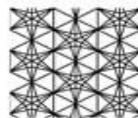
積石龜甲



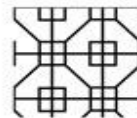
唐草



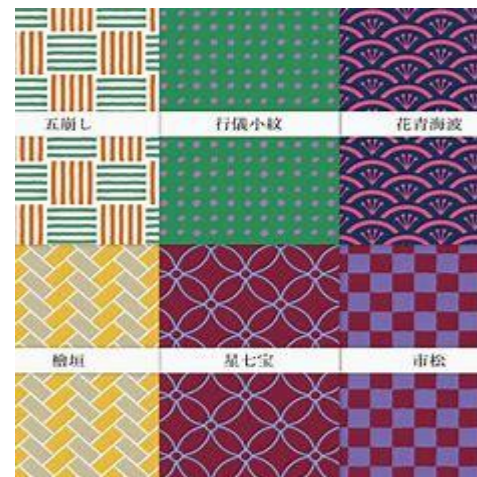
雷文



かさね竜廻



蜀江



③日本の伝統的な配色方法「襲の色目」



襲の色目（かさねのいろめ）とは、季節の変化を色彩として表現する日本の伝統的な配色方法のことです。襲の色目が美しく表現されている衣服に「十二単」があります。十二単は、平安時代の公家の女性の正装です。

季節ごとの襲の色目



春の襲の色目：「藤」「桃花」「紅梅」があります。藤は表の色が「薄色」、裏の色が「萌黄色（もえぎいろ）」です。薄色は薄い紫色のことで、萌黄色は黄緑色を表します。桃花は表の色が「白色」、裏の色が「紅色」です。紅色は紅花のような濃い赤色を指します。紅梅は表の色が「蘇芳色（すおういろ）」、裏の色が「紅梅色」です。蘇芳色は黒みを帯びた赤色のことで、平安時代の「今昔物語」では血液を表現する色として用いられています。

夏の襲の色目：「百合」「花菖蒲（はなしょうぶ）」「苗色」です。百合は表の色が「赤色」、裏の色が「朽葉色（くちばいろ）」で組み合わせられています。朽葉色とは、くすんだ赤みがかかった黄色のことで、落ち葉の色を表しています。花菖蒲は表の色が「紅色」で裏の色が「紫色」、苗色は表の色が「薄青色」で裏の色が「黄色」です。

秋の襲の色目：「朽葉」「萩重（はぎがさね）」「花薄（はなすすき）」があります。朽葉は表の色が「濃紅（こきべに）」、裏の色が「濃黄（こきき）」です。萩重は表の色が「紫色」、裏の色が「二藍（ふたあい）」で組み合わせられています。二藍とは、藍の上に紅花を染めて重ねた明るく渋い青紫色のことです。藍と紅藍の2色で染めていることから、二藍と名付けられました。花薄は表の色が「白色」、裏の色が「縹色（はなだいろ）」です。縹色は明るい薄青色で、藍染の色名として知られています。

冬の襲の色目：「椿」「枯色」「雪の下」があります。椿は表の色が「中蘇芳色」、裏の色が「中赤色」です。中蘇芳色は、蘇芳色よりも紫みが強い濃い色でできています。枯色は表の色が「淡香色（うすこういろ）」、裏の色が「中青色」です。淡香色は黄みの薄い黄褐色（おうかつしよく）で、中青色は深い緑を指します。雪の下の表の色は「白色」で裏の色は「紅梅色」です。白い雪とその下にある紅梅の色を表現しています。

まとめ：日本には、古来から受け継がれている伝統色があります。季節によって異なる風景や草花をイメージするように、季節ごとに伝統色が存在するので、また、日本には「襲の色目」という伝統的な配色方法もあります。日本人は昔から、季節の変化を敏感に感じ取っていたといえるでしょう。



④ 着物の種類（シーン別）

<https://kyoaruki.saganokan.com/column/variation/>
着物には”格”というレベルのようなものがあり、格が高いものはお堅いシーンで着用することができます。

格の順は高い方から「**第一礼装→準礼装→お出かけ用→普段着**」

第一礼装：式典などに出席する際や、誰かをお迎えする際などに着用する着物の種類で、洋服で言うフォーマルです。女性の場合、結婚式の花嫁衣装などで着用する着物の種類です。



・打ち掛け

結婚式で和装の花嫁が着用する着物です。華やかな色打掛、おしとやかな白無垢などの種類があります。色柄の種類が豊富なので、年齢を問わず着用することができます。

・黒留袖

黒基調の着物で、主に結婚式で新郎新婦の母親がお迎えする立場として着用します。黒留袖は既婚女性が着用する着物の種類で、年齢やシーンに合った柄を選びます。

・本振袖

未婚の女性の第一礼装として着用されるのが振袖です。成人式で着用したり、結婚式にゲストとして招かれた際に未婚の女性が着用できます。

準礼装（略礼装）：第一礼装の次に格が高い着物の種類で、洋服で言うセミフォーマルです。普段着では行けないような入学式や卒業式、同窓会などで着用します。



・色留袖

生地の色が黒以外の留袖で、華やかな色合いのものがたくさんあります。既婚女性や、年齢的に振袖を卒業したい未婚女性が着用します。身内の結婚式に参列する際や、パーティなどで着用することが可能です。

・訪問着

全体に大きく柄が入った着物です。柄にもよりますが、古典柄や格式が高い柄が入ったものは準礼装として着用可能で、結婚式への参列や入卒式で着用できます。年齢に合わせて柄を選ぶことができるため、幅広い年齢の女性が着用することができる着物の種類です。

・付け下げ

訪問着を少し簡略化した着物の種類で、裁ってから染める訪問着に対して付け下げは反物のまま染めて着物を作ります。柄や合わせる帯によって入卒式やお茶会、パーティー、目上の人とのお食事会など幅広いシーンで活用できる着物です。

・色無地

その名の通り、無地の着物で黒以外の色で染められた着物の種類です。こちらにも柄や合わせる帯によって入卒式やお茶会、パーティー、目上の人とのお食事会など幅広いシーンで活用できる着物です。

・お出かけ着：

普段着では行きにくいけど、礼装ほどかしこまる場面でもないときにはお出かけ着として着用できる着物が便利です。



・小紋

全体に柄が入った着物の種類です。柄や色の種類が豊富なので、お出かけ先や着用する人の年齢によって選ぶことができます。お買い物やお食事会、観劇などのお出かけで着用できます。

・お召

生糸を織って作る着物で、凹凸がある生地感が特徴です。柄や色の種類が豊富なので、お出かけ先や着用する人の年齢によって選ぶことができます。お買い物やお食事会、観劇などのお出かけで着用できます。

・**普段着**：普段着用する私服として使える着物もあります。着物初心者の方や、一度和装をしてみたい人におすすめの種類です。



・浴衣

夏祭りや花火大会で着用する人が多い浴衣は普段着とされる着物の種類です。

・ブレタ着物

ポリエステル素材などでできた既製品の着物です。着物の中でも比較的安い値段で手に入れることができるため、お友達とのお出かけや旅行の際に着用するのにおすすめです。

2. 日本料理と和菓子（食）

日本料理の特徴

<https://www.kobayashi-foods.co.jp/washoku-no-umami/japanese-food-type>

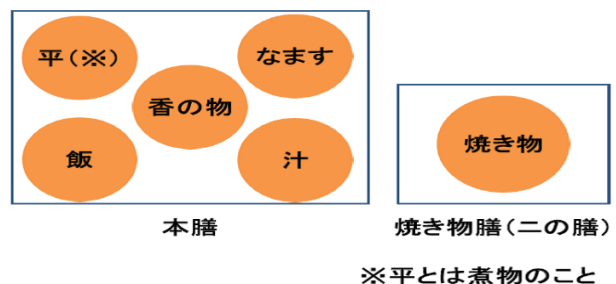
日本料理の源流は室町時代に武家のもてなし料理として、形式と作法が厳しく定められていた「**本膳料理（ほんぜんりょうり）**」がスタートであると考えられます。本膳料理は明治時代以降に廃れていき、現代の日本ではほとんど目にする機会がありませんが、

「**懐石料理**」と「**会席料理**」同じ読みをするこの2つの料理にその形式の一部やおもてなしの心が引き継がれていきました。

「懐石料理」は千利休が茶道を開いていく中で、侘び寂びを尊重しお茶を楽しむ為の食事として発展し、「会席料理」はお酒の席での華やかな食事として栄えて、現在の日本料理の主流となりました。これらの流れとは別に大陸から仏教と共に流れてきた、肉や魚を断ち質素な食事を主とする「**精進料理**」なども現在に至るまで広く浸透しています。

	本膳料理	懐石料理	会席料理	精進料理
どんな料理	武家による客人をもてなす為の料理で、日本料理の基礎となりました。	茶の湯の場においてお茶を頂く前に出てくる軽い食事です。	料亭や宴会等のお酒の場で出される豪華な宴会料理です。	お肉や一部の野菜を使わないお寺の修行僧の食べる食事です。
料理の形式	本膳のみから客人の格により五の膳まで用意されます。膳は一度に用意されます。	飯、吸い物から順番に食事が提供されていきます。	前菜から始まりお酒と共に食事を楽しみ、最後にご飯とみそ汁が出てきます。	ひとつの膳に一汁三菜を基本とした、食事が出されます。朱塗りの食器を使用します。
人数	宴会の規模により異なります。	茶室に収まる人数。多くても5人程。	宴会の規模により異なります。10人以上になることも多いです。	基本は少人数ですが、お遍路さんをもてなす際は大規模になることもあります。
成立した時代	室町時代	安土桃山時代	江戸時代	飛鳥時代

① 本膳料理（ほんぜんりょうり）



本膳料理の基本的な形式は「一汁三菜（いちじゅうさんさい）」と呼ばれる物であり、一汁は汁物をひとつ。三菜には①なます②煮物③焼き物の三つ。そこにご飯と香の物を加えた形式でご飯と香の物は一汁三菜の数には含みません。この一汁三菜を脚のついた膳に載せて提供するのが本膳料理です。

② 懐石料理（かいせきりょうり）



折敷（おしき）

懐石料理の特徴

懐石料理は茶の湯においてお茶を味わう前に頂く質素な食事です。同じ読みの「会席料理」は最後にご飯やみそ汁が最後に提供されますが、「懐石」料理では最初にごく少量のご飯やお吸い物が出されます。料理の基本形態は元となった本膳料理と同じ一汁三菜ですが、本膳料理は脚のついた膳に料理を載せるのに対して、懐石料理では折敷（おしき）という脚の付いていない膳に料理を載せます。

茶道の心である侘び・寂びを料理で表現している懐石料理には3つの大原則があり、それを元に作られています。

① **旬の食材を使う** 日本は四季の豊かな国であり、懐石料理は四季折々の旬の食材だけを使用して献立が考えられます。

② **素材の持ち味を活かす** 懐石料理は侘び寂びを重んじるということと、そもそもお茶の前に軽く楽しむ食事ですので、濃い味付けは避けて、食材の風味や香りを最大限に活かした調理方法が用いられます。

③ **おもてなしの心を大切にする**

懐石料理では一品ずつ料理が間を置いて出されますが、これは「温かい物は冷めぬ内に、冷たいものは最も冷えている内に」という料理を最大限に楽しんでもらう為の配慮であり、早すぎず遅すぎず、料理を出すタイミングも見計らわなければいけません。

③ 会席料理 (かいせきりょうり)



同音の懐石料理がお茶を楽しむ前の質素な軽食だったのに対して、会席料理は見た目も華やかで、とにかくお酒と共に楽しむ為の食事となっています。季節の旬の食材を使う事を大切としている点は同じですが、会席料理は懐石ほど、厳しい規則などはありません。会席料理の基本も一汁三菜がメインとなっていますが、その内容は本膳料理とは異なります。

会席料理における一汁三菜は一汁に吸い物、三菜に①刺身②焼き物③煮物というのが基本となっており、それに加えてお通しや揚げ物、酢の物が酒の肴としてお酒と同時に振る舞われて、食事の最後にご飯とお味噌汁香の物が提供されます。

現在では日本料理の主流はこの会席料理であり、ホテルのコースや日本料理店や割烹などで出てくる日本料理はほとんどがこの会席料理と言ってしまっても差し支えないでしょう。また料理内容や見た目が会席料理のようでも懐石料理と銘打っているお店も散見出来ますが、これは店主のこだわり等がある場合が多いので、あらかじめそのお店のこだわり等を聞いておく料理をもっと楽しめるかもしれません。

1-4. 精進料理 (しょうじんりょうり)



懐石・会席料理が客人をもてなす事を考えた日本料理なのと比べて、元は修行僧が食べていた精進料理は仏教の教えに基づき厳しい戒律の基に献立が考えられています。そんな精進料理には使ってはいけない食材がいくつかあります。

まず仏教の殺生を禁ずる考えに基づいているので、**肉や魚の使用は禁止されています。**肉や魚を食べない事で不足しがちなタンパク質は「畑の肉」と呼ばれる程良質なたんぱく質を豊富に含む大豆を工夫して食べて補いました。現代日本で豆腐や味噌、醤油など大豆の加工品が発展しているのは、精進料理のおかげという見方もあるくらいです。

大豆の他は野菜や穀物、果実や木の実等を使用するのですが、宗派によっては更に厳しく制限しており、野菜全てを良しとせず**五葷（ごくん）**と呼ばれる、**ネギ、ニンニク、ニラ、ラッキョウ、ノビル**などの刺激の強い植物を制限する場合があります。

五葷の一例：どれも香りの強い物です

味付けに使う出汁にも注意が必要で、鰹節を使った出汁は使用できないので、昆布と干しシイタケを使った所謂「精進だし」を料理には使用します。

精進料理の始まりは6世紀頃に仏教の伝来と共に徐々に始まっていったと考えられます。仏教が伝来する以前から神道などの影響で肉や魚を食べずに身を清らかにする「**潔斎（けっさい）**」という考え方が一部階級にあり、精進料理も歓迎されたといえます。仏教文化が根付いた飛鳥時代（**592-710**）に当の天皇である天武天皇の勅令により僧侶の肉食が禁じられて、穀物や野菜、大豆を中心とした精進料理の原型が出来てきたと考えられます。

まとめ：

現代の日本料理の基礎を作り上げたのが本膳料理。その本膳料理の一汁三菜やおもてなしの心を引き継いで出来た「懐石料理」と「会席料理」。同じ読み方で混同しやすい**2**つの料理ですが、「懐石」はお茶を楽しむ前に食べる物、「会席」はお酒の肴としてお酒と一緒に楽しむ料理という違いがわかったかと思えます。精進料理も本膳料理の形式をなぞらえつつ、仏教の教えを上手く体現した料理であります。

現代では安いファーストフード店やチェーン店が溢れており、そちらばかりに目を向けがちですが、せっかく日本に生まれたからには、日本古来の由緒ある日本料理をゆっくりと楽しむ時間というものも大切にしていきたいですね。

和菓子の歴史

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2002/spe2_01.html

和菓子の歴史は、縄文時代までさかのぼります。木の実を粉砕して、水でアクを抜き丸めたもの。これが団子の始まりといわれています。

その後、唐（現在の中国）との交流や茶の湯文化の発展などの影響を受けながら和菓子は進化。多様な素材を取り入れながら、製造や加工方法を発展させて、伝統的な技術を生かしつつも高品質で美しい形状の和菓子が、生み出されていきました。

その一方で、古くからの団子や餅が根強く好まれているのも、和菓子文化ならではの特徴。年中行事にも欠かせない和菓子は、日本の伝統文化と深く結びついて愛され続けています。

さまざまな和菓子

全国各地で、その土地ならではの農産物を生かして作り出される和菓子。

素材が同じでも、それぞれの地域でまったく異なる加工方法で作られることがあります。そのため、和菓子の種類はとても多く、分類が困難。ここでは、大まかに分類した一般的な和菓子の例を紹介します。

餅もの：米を原料とした餅を使っている菓子。他に、大福、おはぎなど。



蒸しもの



焼き菓子

平鍋という銅板を使って焼く菓子のこと。他に、きんつばなど。



オーブンもの：焼いて作る菓子のうち、オーブンを使って焼く菓子のこと。



流しもの：型に流し込んで作る菓子のこと。他に、水ようかんなど。



煉りきり：餡を主体にして形を作る菓子のこと。他に、こなしなど。



おかもの：別々に作ったものを最後に組み合わせた菓子のこと。



打ち菓子：型に入れて打ち固めた後、取り出した菓子のこと。



季節を表現する和菓子

季節の移り変わりがはっきりしている日本。和菓子の世界でも、季節感をとても大事にしています。春はさくら餅、夏は水ようかんといったように、それぞれの時期だけに作られる和菓子があり、これらを通じて日本では四季の訪れを感じることができます。また、和菓子そのもので季節を表現することもあります。例えば煉りきりでは、同じ素材を使いながら形状や色合いを変え、四季折々の美しさを形作っています。

春

夏



水仙

八重桜

花しょうぶ

水鳥

秋

冬



乱菊

ききょう

梅

椿

名前を感じる和菓子の風情

団子や大福といった古くからの呼び名だけでなく、和菓子には独自の名称、「菓銘」が付いたものがあります。これもまた、和菓子の魅力のひとつといえます。日本の歴史も分かる「菓銘」短歌や俳句、花鳥風月、地域の歴史や名所に由来していることの多い「菓銘」。主として煉りきりに付けられますが、ようかんなどにも付けられることがあります。



梅を型どった煉りきりで、冬から春に移る季節感も表す。菅原道真が太宰府に流される際に詠んだ「東風吹かば 匂ひおこせよ 梅の花 主なしとて 春な忘れそ」からとられた。



「東風」と同様に菅原道真に由来。京都の屋敷にあった梅が、大宰府まで飛んで花を咲かせたという逸話からとられた。



紅葉を型どった煉りきり。紅葉の名所、奈良県北西部にある竜田川が多くの歌に詠まれたため、そこからとられた。



柿を型どった煉りきり。江戸中期の俳人、加賀千代女が詠んだ「渋かろか 知らねど柿の 初ちぎり」からとられた。

日本の弁当文化

https://shun-gate.com/power/power_31/

公益財団法人味の素食の文化センター、専務理事の津布久孝子さん（取材）

“旬”の食材を使った手作り弁当や、仕出し屋の高級弁当、駅弁など、日本の食文化の一つとして定着している弁当文化。いつの時代も、その時々の人々の心を詰め込んできた日本の弁当文化は今、海外でも注目を集めている。

時代を反映する弁当の面白さ

いろいろな時代のお弁当を見てみると、その時代の世相や人々の暮らしといった“日本人らしさ”が映し出されています。



『ふでばこ 31号』（株式会社白鳳堂） 料理再現・提重所蔵：奥村彪生

● 提重（さげじゅう）

「べんとう」という名称が誕生したのは安土桃山時代といわれている。近世初頭の日本では、弁当はまだ上流階級だけの贅沢品だった。花見や紅葉狩りなどの行楽の際に使用されたのが「提重」という弁当箱。提重は、取り皿、箸、酒器なども組み込まれた機能的な弁当箱であり、その限られた空間には多種多様な料理が美しく詰め込まれた。

「日本の小さな茶室が“小宇宙”と称されるように、日本文化には“コンパクト化”して楽しむという特質があります。食においてはお弁当がその最たる例

です。まさにお弁当は“日本の食文化のジオラマ”といえます。ただ美味しい料理を味覚で楽しむだけでなく、彩り豊かなお弁当を目で見て楽しんだり、漆塗りの艶やかな弁当箱の触感を楽しんだり、当時の人は五感でお弁当という“小宇宙”を楽しんでいたのだと思います」。



▲江戸の幕の内弁当

● 幕の内弁当

戦乱の世も終わり、平和が長く続いた江戸時代。庶民の生活も安定したことから目的や場面に応じて様々な弁当文化が開花した。

「江戸時代の人々は安定した暮らしのなか、いろいろなことを楽しんでいました。徳川吉宗公が飛鳥山に桜を植えて一般公開したことによって、桜を見ながらお弁当を楽しむ花見文化も庶民に広がっていきました。天ぷらや寿司などの屋台も多く、立ち食いなどで気軽に外食することが一般的となったのもこの時代からです。人々は食べることを楽しんでいたのではないのでしょうか」。

そんな江戸時代に庶民の娯楽として最も人気があったのが、芝居見物。そこで誕生したのが「幕の内弁当」だ。「幕の内弁当」の語源は諸説あるが、芝居見物の際に“幕の内（芝居的一幕が終わって次の場面が始まるまでの幕が下りている時間のこと）”に食べる弁当という意味で名付けられたといわれている。



▲現代の幕の内弁当

「現代の『幕の内弁当』に比べると、当時はご飯の割合がとて多いですよ。当時の人がお米でカロリーを摂取していたことがうかがえます。また、狭い場所でも短時間で食べやすいように、ご飯を俵型にするなどの工夫が施されています」と、津布久さんは教えてくれた。

朝から夕方まで続く一日がかりの娯楽だった芝居見物。「幕の内弁当」には、隙間なくその非日常を楽しもうとする江戸時代の人々の心が見てとれる。



● 駅弁

「駅弁」の起源は明治時代。富国強兵政策の下での鉄道開通に伴い誕生した。当時は握り飯を竹皮で包んだ簡便なものであったが、昭和45年（1970年）の大阪万博を機に、国鉄が“ディスカバー・ジャパン”キャンペーンを開始すると、鉄道を利用した個人旅行ブームが到来。各地の素材や郷土料理・観光地などをテーマにした郷土色溢れる駅弁が次々に登場し、人気を博したと津布久さんは話す。



「お弁当って、そのお弁当に適したシチュエーションがセットとなって、より一層美味しく感じるものです。そうしたことから、その地域で食べる『駅弁』は旅の楽しみの一つともなり、今でもその人気は続いています。それと、器や食材からその地域を感じ取れることも『駅弁』の魅力ですね」。

● キャラ弁



戦後の高度経済成長のなかで、コンビニ弁当やスーパーの惣菜などの中食産業が発展し利便性を増す一方で、手作り弁当の価値が向上した。そうしたなか、りんごをうさぎ型にしたり、ウインナーをタコ型にしたりといった遊び心がさらに進化し、ご飯やおかずを使って動物やアニメのキャラクターを表現した「キャラ弁」が誕生。

「『キャラ弁』が生まれた背景には、可愛らしいお弁当を作る楽しみ、今ではそれを SNS 等に掲載して他人に見せる楽しみなど、作り手自身のための楽しみだけでなく、食べ手に喜んでもらいたいという気持ちが存在します」。

弁当はいわば、作り手から食べ手へのおもてなし。いつの時代においても弁当は、人と人をつなぐコミュニケーションツールになっているのかもしれないと津布久さんは話す。

海外の人を魅了する日本の「BENTO」



小さな箱に色鮮やかな“日本らしさ”を詰め込んだ日本の弁当文化は、海外でも注目を集めていると津布久さんは話す。「2015年に開催されたミラノ万博で私たちは日本のお弁当のサンプルも展示しました。お弁当に対する海外の人の反応は非常に良く、特にキャラ弁や3段重ねの重箱弁当などが彩り豊かで少量多品種である点で『日本人らしい』『食べてみたい』と、人気を集めました」。時代の変遷とともに発展してきた弁当文化が「BENTO」となった今、この先どのように発展していくか楽しみだ。

3. 日本の伝統住宅 (住)

<https://www.houzz.jp/ideabooks/53387313/list>

日本の家は、都市部でも田舎でも小さく、隣家との距離が近いのが一般的ですが、伝統的なデザインには、家の大きさや立地を問わず、プライバシーを守り、自然光を取り入れ、風雨から家を守り、外の空気を感じさせるといった共通する工夫があります。

日本の都会で暮らす人々にとって、家族で暮らせる一戸建ての住宅の購入は簡単なことではありませんが、たとえ集合住宅でも、たいていは、浴槽や段差をつけた玄関の上り口などに、昔からの住宅の特徴をみることができます。また、西洋式の家でも、ひと部屋は畳のある和室を設けている家も多いです。

日本住宅の 12 の特徴



①門を構えた入口

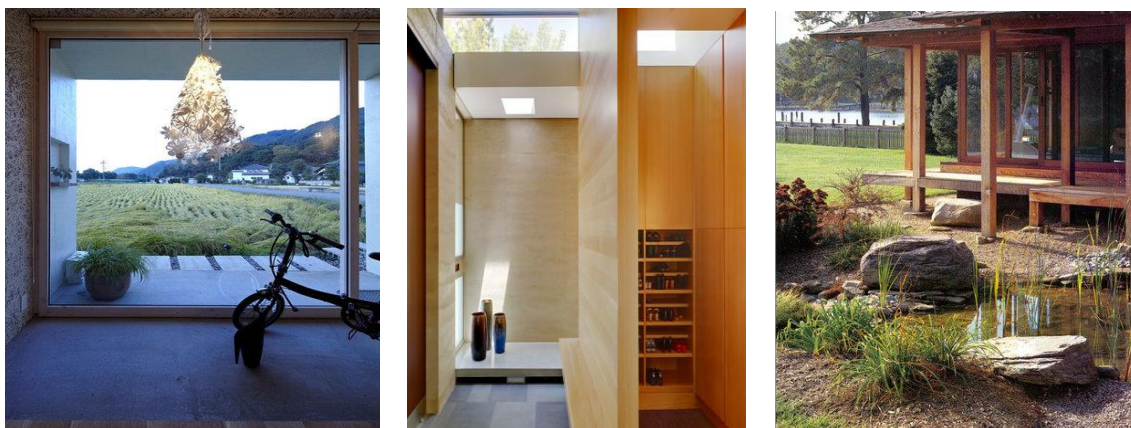
日本では一般的に、住宅地の道路に歩道はありません。そのため、道路など公共のスペースと私有地との境目として、門やフェンスが設けられています。写真は京都で見た昔ながらの屋根つきの門で、敷地の奥にある家と通りとを分けています。古い桜の木が、壁の向こうに広がる美しい庭の存在をうかがわせます。

②塀でかこむ

隣家との境界をつくりプライバシーを守るのが、敷地の境界にめぐらせた塀や壁です。都市部でも田舎でも一般的なものはコンクリートブロックですが、石塀の上に木製の柵を施したものもみられます。

③瓦屋根と深い軒先

雨の多い日本では、屋根も大量の雨水がはけるつくりになっています。深い軒があれば、雨が吹き込む心配がありませんし、家の外に取り付けた引き戸（雨戸）を開けておけば外気を取り入れることができます。



④ 日当たりと景色を重視

日本の住宅は伝統的に南北方向を意識し、主な部屋を南向きにして、一日を通じて日光が入るよう設計します。窓からの眺めも欠かせない要素で、山と川や海などの水辺が見えれば理想的ですが、現実的には庭の場合が多いかもしれません。日本では、戸建てであれ集合住宅であれ、日照権は保証されるべき権利だと考えられています。

⑤ 段差をつけた入口

玄関は、家の外と中をつなぐ中間領域です。ここで靴を脱ぎ、スリッパなどの室内履きに履き替えます（畳に上がる時は部屋履きも脱ぎます）。玄関には靴をしまう靴箱のほか、陶磁器や生花、絵など装飾品を飾ることもあります。玄関やすぐ脇に床の間（引っ込んだ小さなスペース）を設ける場合もあり、掛け軸をはじめとする美術品や生け花などを飾ります。

⑥家の外にある廊下「縁側」

板張りの縁側は、部屋と部屋をつなぐほか、家の内と外との境界になる空間でもあります。気候のよい季節にはベランダ代わりにして座り、一年を通じて風と自然光を採り込むことのできる場所でもあります。



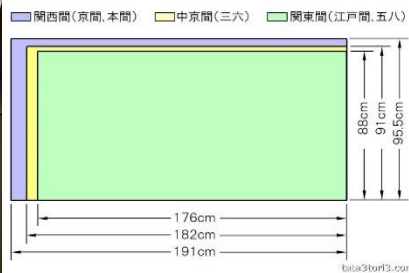
⑦引き戸

格子のついた引き戸と、縦格子に漆喰塗りの虫籠窓は、京都の伝統的な店舗兼住宅、町家の特徴です。町家でなくても昔ながらの日本家屋には、窓の外側にたてる雨戸や、家の内部の空間を仕切り、プライバシーを守りながら光を取り込む障子がしつらえてあります。



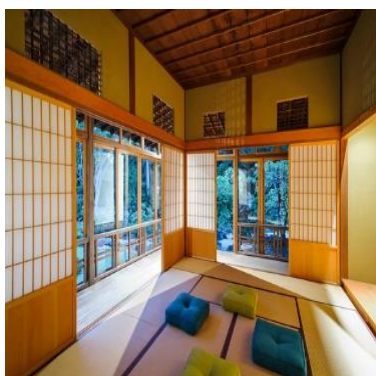
⑧木を大事にする

日本の家に使われている木材は、色はつけていても、塗料を塗りこめて大切な木目を隠してしまうことはしません。1本の木を丸ごと屋根の梁にしたり、加工していないヒノキのような高級木材は丸ごと床の間に使用する場合もあります。



⑨畳

い草を織ってつくる畳は、夏は涼しく冬は暖かい床材です。費用はかかりますが、靴で上がることもないため、長い年月にわたって使用できます。畳は長方形で、地域により、大きさは異なります。縁には布を縫い付けますが、お金をかけられる家では金襴生地を使う場合も。



⑩部屋は多目的に使う

寝具として昔から使われている布団は、日中はたたんで押し入れなどにしまっておくため、1つの部屋が居間としても寝室としても、ダイニングとしても使われます。使い方を柔軟に変えられる空間と移動できる家具のおかげで、小さな家でも家族が快適に暮らせるのです。

⑪日本式の風呂

かつて、比較的裕福な家庭しか自宅に風呂を持てなかったころ、日本人の多くは近くの銭湯へ通っていました。家に風呂を持つためには、それだけ広いスペースが必要なほか、湯を38～42度前後に保つ燃料費もかさんだためです。銭湯は今も残っていますが、現代では大半の家庭に風呂場があります。浴槽で湯につかり、身体を洗ったり流したりは浴槽の外で行う構造で、固定式でないハンドシャワーや手桶を使います。日本では、毎日の風呂は今も欠かせない習慣です。

⑫内と外をできるだけつなげる

外の自然とのつながりは、日本家屋のデザインがもっとも重視する要素です。簡単に開けられる引き戸や引き窓は、それをかなえる構造のひとつといえるでしょう。この内と外の美学は、カリフォルニアをはじめとする世界のモダニスト建築家に大きな影響を与えてきました。写真は東京の根津美術館にある茶室ですが、茶室と広大で立派な庭園との間は、軒下に設けられた石造りの小道でわずかに隔てられているのみです。

宮大工（みやだいく）：神社仏閣の建築や補修に携わる大工。

世界遺産、国宝や文化財指定の建造物はもとより、その他文化的に貴重な建物の建築や補修などにも携わることから、建築学はもとより、時には宗教学や史学など非常に幅広い知識や高度な技術を必要とする大工職である。



日本建築の歴史



縄文時代～弥生時代：日本の建築物の歴史は、縄文時代から始まります。それまで洞穴や岩陰を寝床としていた人々は、縄文時代に入ると地面を掘り下げた床に柱を建て、屋根をかけて住居を造りました。これを「竪穴式住居」といいます。弥生時代に入ると、地面に柱を建て高い場所に床を造る「高床式倉庫」も生まれました。地面より高い位置に床を造ることで、動物や虫に食糧が荒らされることを防いだのです。



飛鳥・奈良時代：朝鮮半島から建築技術が伝わります。また、同時に仏教も伝来したため、それまでには見られなかった寺院建築が発達しました。人々の住居は身分によって大きく異なり、身分の高い人はしっかりとした住居に住む一方、農民はまだ竪穴住居に住んでいたようです。



鎌倉時代～安土桃山時代：武家が栄えた鎌倉時代からは、見た目よりも実用性が重視されました。敵からの攻撃に備え、部屋と部屋を切り離れた「武家屋敷」が作られます。なお、畳が誕生したのはこの鎌倉時代です。



江戸時代：長く続いた江戸時代にはさまざまな建築様式が生まれました。住宅の多様化が進み、職業や身分によって人々の住む家も大きく変わっていきます。地方の農村では茅葺屋根（かやぶきやね）の住宅が発達しました。一方、人口が密集する江戸の町では、「長屋」と呼ばれる集合賃貸住宅が一般的な住居だったようです。



明治時代～昭和時代：明治中期からは住宅の西洋化が進みます。庶民の家はまだまだ江戸時代のままでしたが、裕福な家庭では西洋風のスタイルの住居を建てるのがステータスでした。大正時代に入ると、西洋化のムーブメントはさらに加速します。その後、日本は太平洋戦争に突入し、本土空襲によって都市部の多くの建物が焼けてしまいました。そのあとの戦後の復興期からは、鉄筋コンクリートの建築物が次々と建ち始めます。

現代：

現代の日本の建築物の特徴は、「世界最高レベルの耐震性」です。幾度となく大地震に見舞われた日本では、非常に厳しい耐震基準を設けています。建造物の倒壊を防ぐ「耐震」や揺れを抑える「制震」、揺れを建物から逃す「免震」など、現在でもさまざまな視点から地震の被害を食い止めるための技術革新が続けられているのです。

日本で現在評価されている近代建築物



日本銀行本店



東京タワー



国立新美術館



国立競技場



富士山世界遺産センター



TOYAMA キラリ



モエレ沼公園



豊田市美術館



みんなの森ぎふメディアコスモス

4. 日本の茶道

<https://we-xpats.com/ja/guide/as/jp/detail/10221/>



茶道とは作法に則って客人をもてなし抹茶や菓子をつまむ日本の伝統文化です。古くから伝わる日本文化として、現在でも多くの人に親しまれています。

茶道は守るべき礼儀作法やマナーが多く、人々から難しそうなイメージを持たれがちです。しかし、昨今ではさまざまな人に茶道を楽しんでもらうための工夫がされており、初心者向けの体験教室を開いている流派もあります。茶道に興味がある方は、歴史や流派に関する知識を身につけてから体験教室に足を運んでみると良いでしょう。

海外でも茶道の人気の高まっている



茶道は近年海外でも人気の高まっています。茶道は英語だと「tea ceremony」です。「shushi」「judo」など、海外でそのまま使われている日本語もありますが、茶道の場合は「sado」と伝わりません。

海外で茶道の人気の高まったきっかけには、2000年ごろから抹茶味のお菓子や料理が日本国外に広まったことが挙げられます。昨今、日本の抹茶味のお菓子は外国人観光客に人気のお土産になりました。

また、「わびさび」という言葉を知り、茶道に興味を持った人もいます。 「わび」は「不完全な状態を楽しもうとする精神」を、「さび」は「静かさや古さの味わい・奥深さ」を表します。日本特有の美である「わびさび」は、茶道の歴史の中で生まれました。日本の漫画やアニメから「わびさび」に興味を持ち、調べるうちに茶道を好きになった人もいます。

茶道の歴史



日本に初めて抹茶が伝わったのは平安時代ですが、茶道の基盤となる文化が確立されたのは鎌倉時代以降です。はじめは薬として上流階級の一部の人だけに知られていた抹茶は、鎌倉時代から時間を掛けて世に知れ渡っていきました。禅の考え方を取り入れたり流派が枝分かれしたりと、さまざまな出来事を経て茶道は海外でも人気がある日本文化になったのです。

お茶が武士のたしなみになった鎌倉時代

鎌倉時代の初期、中国の宋に行った僧侶が持ち帰ってきたのをきっかけに、抹茶を飲む習慣が日本に広まりました。当時の抹茶は、一部の貴族や僧侶だけが飲める特別な飲み物だったといわれています。しばらくして、武士の間にも抹茶を飲む習慣が広まり、銘柄や産地を当てる遊び「茶歌舞伎」が生まれました。

鎌倉時代に続く南北朝時代では、茶歌舞伎は「闘茶」と呼ばれるようになり武士の間で流行します。しかし、抹茶の銘柄や産地を当てる行為に金銭のやり取りが発生して賭博性が強まったため、次第に禁止されていきました。

茶道の基盤ができた室町時代

室町時代には、現代の茶道の基盤となる「茶の湯（侘び茶）」の様式が誕生しました。茶の湯の様式を確立させたのは、茶道の創始者である千利休です。当時は芸術的価値のある工芸品や高価な茶碗を鑑賞しつつ、抹茶を飲む「茶会」が武士を中心に行われていました。そのような華やかな茶会に禅の思想を取り入れ、茶室や茶道具、茶碗をシンプルにし礼儀作法を重んじたのが茶の湯です。

茶の湯では、質素で着飾らない様子が美しいとされていました。そのため、当時主流だった中国の唐物ではなく、日本の伊賀焼や信楽焼の茶碗で抹茶を楽しんでいたようです。日本人特有の美的感覚である「わびさび」が茶の湯では重視されており、現代の茶道にもその考えが色濃く受け継がれています。

茶道が複数の流派に枝分かれした江戸時代

室町時代に確立した茶の湯は、江戸時代には正式な幕府の儀礼として取り入れられました。武士にとって必須のたしなみとなった茶の湯は、江戸時代ごろから「茶道」と呼ばれていたようです。さまざまな流派があった茶道は、江戸時代にさらに枝分かれします。誕生した流派のうち現代でも有名なものは、表千家・裏千家・武者小路千家です。

茶道が女性の教養として広まった明治時代

江戸時代まで武士のたしなみだった茶道は、明治時代以降女性にも広まり、老若男女問わず親しまれる習い事となります。正座が難しい外国人客のために、椅子に座って茶道を楽しむ「立礼席」が初めて設けられたのも、明治時代とされています。また、明治時代の女学校の教養科目として茶道が組み込まれたため、女性の間で着物を着て行う茶会が流行しました。茶会の流行をきっかけに、現代では男性よりも女性のほうが茶道を習う傾向にあります。



茶道の流派：現代において有名な茶道の流派は、「三千家」と呼ばれ、それぞれ千利休の子孫が繁栄させた流派です。

表千家：千宗左が初代当主を務めた茶道の流派です。父の千宗旦から受け継いだ「不審菴（ふしんあん）」という茶室が表通りに面しており、裏手に分家があったことから表千家と呼ばれています。

表千家は三千家の本家筋です。そのため、表千家の当主たちは江戸幕府の儀礼として行われる茶道の指導を行っていました。三千家のなかで最も格式高く、伝統的な茶道を学べるのが表千家の特徴です。

裏千家：千宗室が初代当主を務めた茶道の流派です。父である千宗旦が建てた茶室「今日庵（こんにちあん）」を受け継ぎ、表千家の分家として流派を興しました。今日庵が不審庵の裏にあったことから、裏千家と呼ばれています。裏千家は有力な武士である大名たちに茶道を指南しつつ、庶民にも積極的にお茶を広めていきました。茶道の創始者である千利休が切腹で亡くなったこともあり、当主である宗室は権力との衝突を避けつつ、茶道の普及に尽力していたようです。

武者小路千家：千宗守が初代当主を務めた茶道の流派です。武者小路通りに「官休庵（かんきゅうあん）」という茶室を建てたことから、武者小路千家と呼ばれています。宗守は早くに養子に出ていたものの、ほかの兄弟の勧めを受けて千家に戻り、表千家の分家として武者小路千家を興したようです。

千利休が提唱した茶道の精神と心構え「四規七則」



四規：「和敬清寂」という禅の考え方をもとに生まれました。茶会をより良くするために、主催者である亭主と客人の心構えや茶室・茶碗などに関する心得を説いています。

- 和：すべての物事において調和を大切にすること
- 敬：主人と客人がお互いを尊重しあうこと
- 清：心を清らかに保つこと
- 寂：何事にも動じない心を持つこと

「利休七則」：茶道において大切なおもてなしの精神が提唱されています。

- 茶は服のよきように点て：お茶は飲んだ時に美味しいと感じるように点てる
- 炭は湯の沸くように置き：お湯を沸かす際に使う炭は、配置で温度が上がるまでの時間が変わるため、よく考えて置く
- 花は野にあるように：花は咲いていた状態を再現するように自然に生ける
- 夏は涼しく冬暖かに：客人が快適に過ごせるように工夫して空間を整える
- 刻限は早めに：常に時間を意識して、余裕を持った行動をする
- 降らずとも傘の用意：事前にさまざまな状況を予測し、十分に準備をしておく
- 相客に心せよ：茶席で一緒に客人となった「相客」に心配りをする

茶道（茶事）の作法と流れ



茶事の作法

茶道では、おもてなしを受ける客にも守るべき作法があります。

服装：茶事は正装で参加するため、男女ともに着物を着ます。着物を用意できない場合は、スーツを着用して出席しましょう。着物の場合は白い足袋を、スーツの場合は白い靴下を履きます。なお、金属のアクセサリは外しましょう。

座る場所：茶道では、座る場所は客人の立場により異なります。最も重要な客人「正客」が座る場所は、床の間に一番近い場所です。正客は、茶室や茶椀について亭主と会話できる知識が求められるため、茶道に詳しい人が座ります。正客の隣に座る「次客」も、正客ほどではありませんが茶道の知識が必要です。なお、床の間から最も遠い席に座る人は「末客」と呼ばれ、他のお客様とは作法が異なります。初めて茶事に参加する場合は、周りの人に聞いてから座る場所を決めると良いでしょう。

お茶の飲み方：お茶を飲む際は、まず茶碗を右手で取り自分の正面に置きます。そして、「お点前（てまえ）、頂戴（ちょうだい）いたします」と亭主にあいさつし、右手で茶碗を持ち上げ左手の掌に置くのが作法です。

茶碗は、左手の掌のうえで2回右に回しましょう。お茶は3～4回に分けて飲み、最後の一口は音を立てて吸い、飲み終わったという合図を出します。口をつけた箇所を親指と人差し指で拭い、懐紙（携帯するための小ぶりの二つ折り

の和紙)で指先の汚れを落とします。茶碗を左手の掌のうえで2回左に回して正面に戻してから、亭主がお茶を出した位置に置きましょう。

なお、この作法は裏千家流です。流派によって飲み方の作法にも違いがあるので、茶事に参加する際は気をつけましょう。

お茶の点て方：お茶を点てる際は、抹茶がダマにならないように事前にふるいにかけておきましょう。お湯は軟水を沸騰させたのちに、80℃ぐらいに冷まします。

まず、「茶杓(ちゃしゃく)」と呼ばれる匙で抹茶を1~2gを掬って茶碗に入れてから、水を汲むための道具「柄杓(ひしゃく)」でお湯60mlほど注ぎます。次に、左手で茶碗を押さえ、お茶をかき混ぜるための道具「茶筌(ちゃせん)」を右手で持ち、お湯の中で動かします。

茶筌の動かし方は流派によって異なります。表千家では、泡立っていない状態のお茶が良いとされるため、茶筌を静かに動かしてお茶を点てましょう。裏千家では細かい泡が立つように、しっかり手首を振り茶筌を動かします。

茶菓子の食べ方：茶菓子を食べる順番はお茶を飲む前です。亭主に「お菓子をどうぞ」と勧められたら、お辞儀をして一人分を懐紙に取ります。自分の横に座った客人に、「お先に」とあいさつしてから食べましょう。

茶菓子は、懐紙と一緒に左手の掌に乗せます。大きい茶菓子は楊枝で切ったり手で割ったりして、一口で食べられる大きさにしましょう。茶菓子はお茶が出されるまでに食べ終わるのが決まりです。懐紙や楊枝は自分で用意し、持って行くようにしましょう。

茶事の流れ：

1. 茶事に不要な荷物をしまい身支度を整え、亭主が迎いのあいさつに来るのを待つ
2. 手と口を手洗い場で清め、正客から茶室に入る
3. 床の間の前で正座し、お辞儀をしてから掛け軸と花入れを拝見する
4. 湯を沸かす炉と釜を拝見し、亭主と正客のあいさつを聞く
5. 亭主の炭手前と香合(炭火で温めて使う練ったお香)を拝見する

6. 懐石料理や主菓子をいただく
7. 休憩しつつ庭を拝見する
8. 茶室に戻り、濃茶を3人前後の客と回し飲みでいただく
9. 正客が茶道具について亭主に質問するのを聞く
10. お干菓子をいただく
11. 薄茶をいただく
12. 再び正客が茶道具について亭主に質問するのを聞く
13. 茶事に招いてもらった感謝を込めてお辞儀し、掛け軸と炉を拝見して退席する

茶事の待合から退席までは、おおむね4時間以上掛かります。礼儀作法が細かくスケジュールが過密なため、「きちんと振る舞えるか不安…」という方もいるでしょう。

一般的な茶事の場合、上記で紹介したような正式な流れはあまり重視されません。茶道教室や友人同士で行う茶事は、礼儀作法を守ることよりも楽しく交流することを重視します。そのため、茶事に招かれた際はお茶や空間そのものを楽しみましょう。



茶道は日本の伝統文化の一つで、海外でも人気があります。裏千家をはじめ表千家や武者小路千家といった流派の規模が大きく、現代も入門する人が多いようです。

茶道では日本人特有の美的感覚や禅の考え、思いやりの精神などを学べます。体験教室やカルチャースクールもあるので、茶道に興味がある方はぜひ来日した際にチャレンジしてみましょう。

5. 日本の華道

<https://www.designlearn.co.jp/kado/kado-article07/>

copyright (c) 2002 Yamaguchi Corporation. All Rights Reserved.



華道とは？

華道といえば、季節の草花や樹木などを飾るもの。しかし、単に花を飾ればよいというわけではありません。華道では複数の植物はもちろん、そのほかの素材とどのように組み合わせを行うかが重要です。また、華道は植物の美しさはもちろん、命の尊さなどを表現するもの。

さらに「道」という言葉がついていることから分かるように、美しい花や植物を飾るだけでなく、その中にも礼儀作法や心と身体の修練が必要。

華道は日本発祥の芸術で、現代にいたるまで数多くの華道家が生け花のための技術を追求、様々な技巧や流派が存在するようになりました。

生け花の成立は室町時代

仏教で仏様や個人に対して花を供える風習が華道のルーツだと言われます。

生け花が現代のような形で成立したのは室町時代だと言われています。室町時代は、茶道や能など、現代でも日本的な文化とされている様々な芸術が誕生した時代。また、貴族の時代であった平安時代に代わって武士が権力を持つようになり、次々に新しい芸術が誕生していきます。

華道の流派

華道の流派とは、華道や生け花において異なる流儀を伝える組織のことです。華道だけでなく、茶道や日本舞踊、書道、日本画などの芸道に関してはそれぞれの流派があるもの。また、芸道だけでなく、弓道や剣道、空手などの武道でも「〇〇流」といった名前を聞いたことがあるかもしれません。これらの流派は「家元」や「宗家」と呼ばれる存在を中心に構成されています。

華道の流派は 300 以上

ひとつの流派に伝わっているのは、その流派が生み出し、体系化した技術。流派の技術は「家元」「宗家」によって次の世代に受け継がれるとともに、その時代の特徴や個性なども加えて少しずつ進化しています。古い歴史を持った華道の場合、流派の数は 300 以上も存在すると言われていています。

華道の 3 大流派

池坊

池坊の歴史の発祥は約 550 年前、日本最古の華道の流派と言われていています。室町時代に京都六角堂の僧侶であった池坊専慶が確立されたものが現在も続く華道のルーツだと言われていています。池坊の歴史は生け花の歴史と言われることもあり、「流」という言葉は付けず「池坊」と呼ばれることが一般的です。

池坊の理念は、自然の姿をありのまま活かすということ。これは美しい花を美しく見せるというわけではありません。たとえば枯れた枝や虫に食われた葉、色あせた花も美しい花と同じような自然の姿と考えて、それらを組み合わせることで生け花の中に「美」を見出していきます。

さらに池坊の技法は「立花」「生花」「自由花」の三つに分けることができます。

「立花」は池坊のルーツとなった室町時代に生まれたもっとも古いもので、山や川といった自然の風景を草花や樹木によって表現する技術。「生花」は、江戸時代に生まれたもので、少ない種類の花を用いて植物と自然の力強さの表現を目的としていて、「立花」に比べるとシンプルな魅力が特徴です。

一方の「自由花」は西洋の花や様々な品物が一般にも親しまれるようになった明治以降に生まれたもの。



草月流

草月流は1927年に「勅使河原蒼風」によって始められた流派です。勅使河原蒼風は華道家の家に生まれ、伝統的な生け花を学んでいましたが、やがて形式的な手法に疑問を感じ、自らの流派である草月流を創始します。

そういったルーツを持つ草月流の特徴は非常に「自由」であるということ。「活ける」「生ける」という呼び方ではなく、「変化する」といった言葉を使いますが、形式や伝統に縛られることなく、個性や特徴を生かした作品の作り方です。

その点は草花だけでなく、使用する花器にも表れていて、華道や生け花といった言葉からイメージされるような作品というよりも、アートという雰囲気に近いと感じるかもしれません。



小原流

「小原流」は明治時代に小原雲心によって生み出された流派です。小原雲心はもともと池坊で華道を学んでいた人物ですが、当時は明治維新によって新しい文化や生活スタイルが生まれ、西洋化が一気に進んだ時代です。日本の物だけでなく、西洋産の花の輸入も進みました。

そこで、小原雲心が注目したのはこれらの西洋の花やライフスタイル。これまでの日本の華道ではなかなか受け入れなかった西洋の花を美しく生けるために小原流を創始しました。

小原雲心が生み出したのは「盛花」という新しい手法。「盛花」はこれまであまり使われなかった口が広く浅い「水盤」と呼ばれる器に草木や樹木を盛っていく手法で、それまでの生け花が二次元的で線の動きを重視していたのに対して、三次元的な広がり重視することで誕生しました。それ以後、「盛花」は、「瓶花」「花意匠」といった様々なスタイルに進化、発展していきます。

さらに小原流はそれまで男性中心だった指導役に女性を抜擢し、華道文化の近代化にも力を尽くします。ちなみに、現在生け花といえば必要不可欠だと考えら

れている「剣山」を使うようになったのも小原流が始まりだと言われています



その他の流派：未生流、龍生派、嵯峨御流、古流などがあります。



生け花の魅力

様々な草花や樹木を飾る生け花。日本の伝統的な芸術として海外からも注目を集めています。では生け花にはどのような魅力があるのでしょうか。

さまざまな花の美しさに触れられる

生け花の大きな魅力はさまざまな花の美しさに触れられるということ。これまで花にはそれほど興味がなかったという人でも、生け花の作品に触れることで、これまで知らなかった花の魅力に気づくことができます。

四季を感じられる

野菜に旬があるように、樹木や草木も季節によって異なります。桜や梅など、誰でも知っているような花だけでなく、さまざまな花によって室内にいながら季節を感じられるという点も、四季の豊かな日本ならではの楽しみです。

少ない花材でもはじめられる

西洋のフラワーアレンジメントの場合、できるだけ花の数を増やすことで豪華な作品を生み出しますが、日本の生け花は隙間や空間も美しさのひとつ。少ない花をいかに美しく見せることができるかという点も生け花ならではの魅力です。

空間演出でおもてなしができる

もともと生け花は床の間を美しく整えて客人を迎えるおもてなしのひとつとして始まったもの。ちょっとした生け花を飾るだけで、空間のイメージをあっという間に変えることができます。さらに作品の種類によって、穏やかな空間にすることも、華やかさを演出することも可能です。

華道をたしなむことで学べること

- 日本の伝統芸術に触れられる
- 花や木に詳しくなる
- 挨拶や身だしなみなどの礼儀が身に着く
- 稽古を通じて心も磨かれる
- 来客を生け花を通じてもてなすことができる
- 他の人の作品鑑賞を通して感性が磨かれる

華道の礼儀作法

「花は人の心である」

華道は単に花を美しく飾るだけでなく、その花を通じて人の心を表現することが大切ということになります。

花を拝見するときの作法

花を拝見するときには、まず床の間から畳一畳隔てた位置に座ります。その後、花に向かって一礼してからじっくりと花を拝見します。最後に、花を生けた人への敬意と感謝を込めて一礼を行います。

