

海外からお客様をむかえたら

# 話してみたい! 伝えてみたい! ニッポンのこと 2



紹介したい! 伝統のニッポン文化



## 銭湯【せんとう】

江戸時代、庶民の多くは家に風呂がなく銭湯に通った。当時の銭湯は蒸し風呂で、男女混浴が多く、二階はくつろげる社交場になっていた。人々が着物や道具を包んで運んだ布が風呂敷と呼ばれるようになった。

江戸時代、庶民の多くは家に風呂がなく銭湯に通った。当時の銭湯は蒸し風呂で、男女混浴が多く、二階はくつろげる社交場になっていた。人々が着物や道具を包んで運んだ布が風呂敷と呼ばれるようになった。



## 結婚式【けつこんしき】

### 結婚式【けつこんしき】

明治時代まで、庶民の婚礼は主に自宅で行われることが多かった。明治

33年に、皇太子時代の大正天皇が神前結婚

の形式で結婚の礼をしたことがきっかけとな

り、庶民も、神社で行う神前式を挙げるようになった。神前

式では、新郎新婦が三つ重ねの杯にそれぞれ

三度ずつ口をつける儀式、三三九度が

行われる。神様に供えた酒を飲む

いう意味がある。新郎は紋

付の羽織袴、新婦は白無垢に綿帽子または角

隠しをつける。新婦が衣装をかえるお色直しには、もともと、嫁ぐ先の家風に染まるこ

とで夫婦になる約束をすると示す意味があった。また、新郎新婦に差しかける和傘の赤には、魔除けの意味がある。

海外からお客様をむかえたら

# 話してみたい! 伝えてみたい! ニッポンのこと 2

紹介したい! 伝統のニッポン文化

ISBN978-4-7746-2165-4  
C8336 ¥3300E

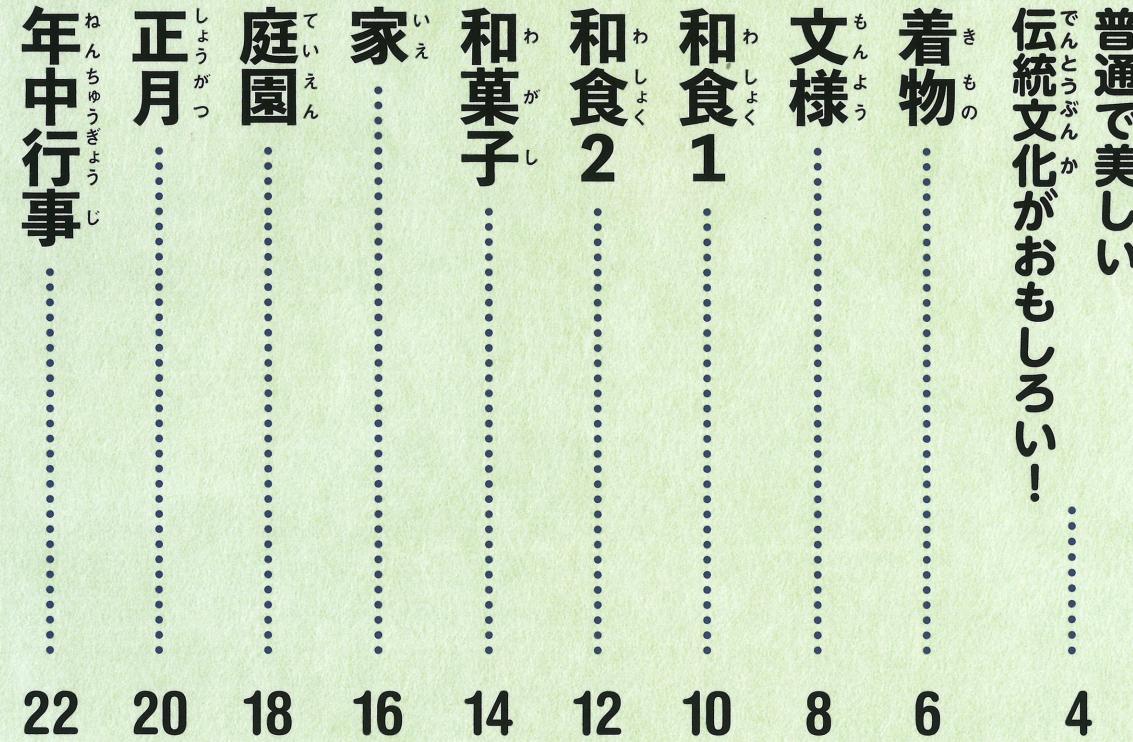
9784774621654

1928336033006

定価: 本体3,300円+税  
教育画劇

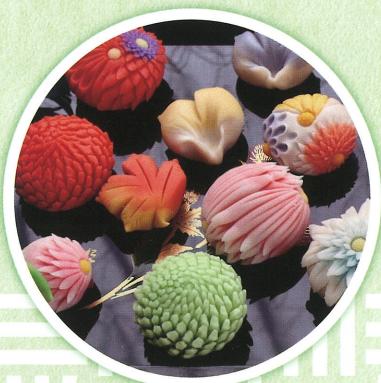
# もくじ

普通で美しい  
伝統文化がおもしろい！



落語  
茶道・華道  
相撲  
歌舞伎  
能・狂言  
銭湯・温泉  
将棋・囲碁  
樂器  
遊び  
神社・寺院  
結婚式  
通過儀礼

46 44 42 40 38 36 34 32 30 28 26 24



この本を読む前に  
\* この本の内容は、  
2019年2月現在の情報  
をもとにしています。  
\* 1つのテーマを2ページ  
で解説する構成です。どの  
ページから読んでも楽しめます。  
\* 同じ国・地域でも、ある  
製品などの普及や認知度  
の程度には差がある場合  
があります。例えば「日  
本のラーメン店が、アメ  
リカにも店を出している  
」という場合、「アメ  
リカ全土でくまなく」や  
「アメリカのどこでもあ  
る程度均一に」という意  
味合いではないことをご  
理解ください。

# 和食2

そばやうどんには歴史があり、各地の風土を反映した特色を持つものもある。また、丼ものやなべ料理は、日本の暮らしにそつた和食らしい料理といえる。

## そばがきからそば切りへ

現在のそばは、ソバの実から作ったそば粉をめんにする。だがもともとは、そば粉にお湯を注ぎ、おかゆのようにした「そばがき」をして食べていた。16～17世纪に、めんにして食べるようになり、これを「そば切り」といった。日本各地に特色のあるそばがある。



そばがき。江戸時代中期までの普通の食べ方。



ソバの花。白く小さい花をつける。

ざるそば  
ゆでたそばを、ざるにのせる。そばつゆにつけて食べられる。そばをゆでたお湯(そば湯)を飲む。



天丼

えびや野菜などの天ぷらをごんにのせ、あまからいたれをかける。天ぷら丼を略した言い方。



天丼

## 一人用から始まつたなべ料理

なべを使って食材を煮る(焼く場合もある)なべ料理

は江戸時代からあった。しかし、当時は柳川のよう

ひとりごとで煮て、個々に食べる形式だった。

明治時代以降、大勢で同じなべから食べる形式ができた。

歐米では、このような食べ方をすることがほとんどなく、

欧米の人は、なべ料理をめずらしく感じるという。

手土産なべ

かきを野菜など

と共に赤みそで

煮る。

すき焼き

牛肉、野菜、き

のこなどを

あとに煮る。

なべ

を使つて

食材を煮る

(焼く場合もある)

なべ

料理

魚介類、きのこ、

豆腐などの具を

いつしょに煮る。

寄せなべ

身をともに煮る。

野菜などと共に煮る。

石狩なべ

サケの切り身を

野菜などと共に煮る。

親子丼

鶏肉と卵を使

うことからこ

の名がついた。

柳川

じょうを煮て、

とき卵でとじた

もの。

牛丼

あまからく

た牛肉をごは

んにかける。

親子丼

とくに

鶏肉と卵を使

うことからこ

の名がついた。

牛丼

とくに

鶏肉と卵を使

うことからこ

監修 荒俣宏

1947(昭和22)年、東京都生まれ。作家、翻訳家、博物学・幻想文学・神秘学研究家、風水師。慶應義塾大学法学部卒業後、日魯漁業に入社。コンピュータ・プログラマーとしてサラリーマン生活を送るかたわら、雑誌「幻想と怪奇」を編集。英米幻想文学の翻訳・評論と神秘学研究を続ける。1987年、「帝都物語」で日本SF大賞を受賞。1989年、「世界大博物図鑑第2巻・魚類」でサントリー芸術賞受賞。テレビのコメントーターなどとしても活躍中。

- 編集協力 有限会社大悠社
- 表紙デザイン キガミツツ
- 本文デザイン 熊アート  
大野太郎  
喜屋武稔
- イラスト 川上潤  
川下隆  
かわむらふゆみ  
ゴトウノリユキ  
さとうただし  
タカダカズヤ  
都築昭夫  
フジタヒロミ  
渡辺潔

海外からお客様をむかえたら  
話してみたい！ 伝えてみたい！

ニッポンのこと (全3巻)

2 紹介したい！  
伝統のニッポン文化

2019年4月 初版発行

発行者 升川和雄  
発行所 株式会社教育画劇

〒151-0051

東京都渋谷区千駄ヶ谷5-17-15

TEL : 03-3341-3400

FAX : 03-3341-8365

<http://www.kyouikugageki.co.jp>

印刷・製本 大日本印刷株式会社

48P 268×210mm NDC361 ISBN978-4-7746-2165-4  
(全3冊セット ISBN978-4-7746-3127-1)

Published by Kyouikugageki, inc., Printed in Japan  
本書の無断転写・複製・転載を禁じます。乱丁、落丁本はお取り替えいたします。

写真提供・協力 (敬称略)

風俗博物館、えり正、(有)あかつき 大喜賀、山梨県立考古博物館、小川忠博、平取町立二風谷アイヌ文化博物館、(公財)東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会、みそ健康づくり委員会、山川醸造(株)、料亭洲さき、北東製粉株式会社、(株)やわた走井餅老舗、(株)虎屋 虎屋文庫、和菓子表現家 土屋タダヒロ、(有)福一、宮内庁京都事務所、頬久寺、浜松・浜名湖ツーリズムビューロー、韓国観光公社、伏見稻荷大社、安曇野市豊科郷土博物館、平林政子、konest.com、都立中央図書館特別文庫室、東京国立博物館、日本雅樂會、国立国会図書館、読売新聞／アプロ、金沢能樂美術館、上杉遙、曾和鼓堂、公益財団法人鍋島報效会、奈良県立橿原考古学研究所附属博物館、(一財)関西棋院、ホテル一井、(公社)能楽協会、尾山神社、重本昌信、京都大学附属図書館、松竹(株)、奈良県立美術館、堺市博物館、日本古流華道会、(株)京王プラザホテル、(株)IBC バブリッジング、日本近代文学館、泉崎村、公益社団法人上方落語協会、張全、ピクスタ、フォトライブラリー、シャツターストック、アプロ

参考文献

並木誠士『すぐわかる 日本の伝統文様一名品で楽しむ文様の文化』東京美術、早坂優子『日本・中国の文様事典』視覚デザイン研究所、福田繁雄監修 稲垣進一編著『江戸の遊び絵』東京書籍、俵屋吉富 ギルドハウス京菓子 京菓子資料館『見て、知って、作つてみよう 和菓子の絵事典 五感で味わう「和の文化」』PHP研究所、吉川英史『図説 日本の楽器』東京書籍、市川寛明『くらしのなかの伝統文化3 住まいと日本人』ボプラ社、グリフィス『明治日本体験記』平凡社、中村義裕『日本の伝統文化しきたり事典』柏書房、神崎宣武、白幡洋三郎、井上章一『日本文化事典』丸善出版、市川寛明『くらしのなかの伝統文化1 衣服と日本人』ボプラ社、戸張東夫『中国のお笑いー伝統話芸“相声”的魅力』大修館書店、小原芳明監修 小川直之・部部比呂美編『玉川百科 こども博物誌 日本の知恵を伝える』玉川大学出版部、岡倉覚三著 村岡博訳『茶の本』岩波書店 ほか