

1月の園だより

学校法人志賀学園
平第二幼稚園
平成30年1月9日

あけましておめでとうございます。

皆様、一家団欒で穏やかなお正月を過ごされたことと思います。今年は2018年「戌年」。戌（いぬ）年の性格として、正直で頭脳明晰で正義感のあるタイプ。人の話もじっくり良く聞き、人付き合いにも長け、どんな時も、節度を守って行動することを心得ている。と、言われますように、犬は盲導犬や警察犬、番犬などとして信頼され、家族の一員としても愛され、親しまれる存在としていることが納得できます。このように、人と関わるよう心得れば、人間関係もより良くなることでしょうね。

さて、日本人になじみの深い「和食」がユネスコの無形文化財に登録されたことも記憶に新しいことと思います。「和食の特徴」としては、①多種多様で新鮮な食材、②栄養バランスに優れ、③自然の美しさや季節の移ろい、④年中行事との密接な関わりがあげられます。代表的な和食としてお正月のおせち料理があります。おせち料理には、個々の料理や素材にも意味や由来があります。代表的なものをあげると、数の子、黒豆、田作り（ごまめ）などがありますが、これらの3つは「祝い肴三種」「三つ肴」などと言われ、おせちには欠かせないものとされています。

数の子は、ニシンの子ですので「二親健在」のも通じ、また卵が多いことから子孫繁栄への願いも込められています。黒豆は黒には魔除けの力があるとされており、まめ（まじめ）に働きまめ（健康）に暮らせるようにと願って食べられます。田作りは別名ごまめ（五万米）とも呼ばれ、片口イワシの稚魚です。田畑の肥料としてイワシが使われていたことから豊作祈願の願いが込められています。

他にも、ひげが長く腰が曲がっていることから、長寿祈願の海老、「メデタイ」に通じる鯛、出世魚の鰯（ブリ）、「よろこぶ」の言葉にかけた昆布、孔（あな）が空いていることから先の見通しが良い一年であることを願った蓮根、福の多いことを祈願したお多福豆などがあります。これらの食品にはすべて新しい年を祝い、家族の幸福を願う思いが込められています。そして、家族そろっておせち料理を食べることは家族の絆を強めることにも繋がってきたのでしよう。

「和食」が世界遺産に登録された一番の理由は、日本の欧米化に伴い、私たち日本人の生活のなかで失われつつある日本の（食）文化が危惧されている、ということからだそうです。それも踏まえて、本学園の「建学の精神」は“感性の豊かな日本の心を持った真の国際人の

育成”でもありますので、常日頃から、子どもたちに遊びや生活の中で、日本の伝統的な行事を伝えていきたいと思います。1月は、かるた取りやすごろく、たこあげやこま回し、福笑いや羽子板などのお正月遊びを楽しんでいきます。2月は豆まき、3月はひな祭り、季節の変わりめや豊かな成長などを祝う行事が続きます。人々の幸せを願い、意味深い日本の伝統的な行事を、ご家庭でも取り組んでみてはいかがでしょうか。今年も宜しくお願い致します。