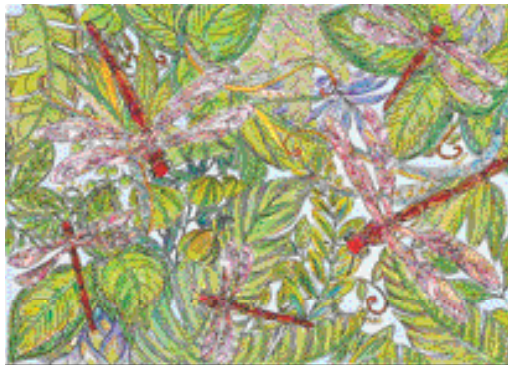


# 白方小6年 照沼龍星さんが文部科学大臣賞(小学6年生の部)を受賞！！

第32回「WE LOVE トンボ」絵画コンクールで、白方小学校6年の照沼龍星さんが、文部科学大臣賞に輝きました。



照沼さんは7月の早朝、祖父と散歩中に水田でトンボの羽化を見ました。何時間もかけて広げた羽根が、光に反射して七色に輝く姿が美しく、自由に飛ぶ姿はまるで天女の羽衣をまとうているかのように感じたといい、「この感動を伝えたい」と思いながら描いたそうです。



第32回 文部科学大臣賞(小学6年生の部)  
「羽衣トンボの住む風景」  
白方小学校6年 照沼 龍星さん

## 【審査員講評】

緑の葉っぱに溶け込んだピンクの羽衣トンボが舞う世界に、思わず引き込まれます。トンボの羽を、天女の羽衣のように柔らかさと透明感が出るよう工夫して描きました。葉っぱの配置、トンボの動き、色の組み合わせなど、デザイン性・装飾性もレベルの高い作品です。

ふるさと歴訪



歴史を再発見！

## 郷土食も文化財

正月の餅の食べ方は、地域や家のしきたりによつて種々さまざまです。一方では、餅を食べない家もあります。

東海村には、焼いた塩鮭を餅の上に乗せた「塩引き餅」を食べる家があります。照沼集落では、塩引き餅を門松にお供えする家もありました。これは神様と同じ物を食べ、加護を祈る「神人共食」という信仰によるものです。そして鮭の頭はアラ汁で、骨は焼いて食べます。鮭は全て食べられるという先人の知恵や精神性から生まれた郷土食と言えます。

「アラ汁」は鮭のアラに大根・ニンジン・サトイモなどを入れたしょうゆベースの汁物です。東海村が、鮭の戻つて来る河川である「久慈川」に接している上、里の恵みが得られる地域だからこそ生まれた郷土食であるとも言えます。

私が結婚し、群馬県板倉町の住人となった昭和53年ごろ、板倉町では小粒納豆が販売されていませんでした。その数年後、茨城県に本社のあるスーパーマーケットが館林市に出店すると、小粒納豆が群馬県に入り、逆に茨城県内の店舗では、生うどん・生そば・きな粉草餅が販売されるようになったのです。これはそれぞれの地域の食文化が

東海村文化財保護専門員

宮田 裕紀枝

スーパーマーケットを介して交流したことになります。恵方巻きも、元来は関西地方の行事食でしたが、コンビニで販売されるようになると、急速に全国に広まっていききました。このように流通の発達により、信仰や精神性と密接に結びついていた地域の食文化が薄らぎ、精神性が忘れ去られてしまうような危惧を感じます。

平成16年、文化財保護法の改正に伴い、「文化的景観」が「史跡」や「名勝」と共に文化財の一つとなりました。「文化的景観」とは、風土の中で、生活・生業と共に作りだしてきた景観を指します。そして景観を形成してきた地域の歴史と共に、先人たちが生み出した知恵も含まれます。その一つが、郷土食です。郷土食は文化的景観を構成する重要な要素と言えます。



鮭のアラ汁

「和食」はユネスコの無形文化遺産ですし、「フナ寿司」は滋賀県の重要無形文化財です。「鮭のアラ汁」は、伝統的漁法と共に、東海村の重要無形文化財であると考えます。