

やっと涼しくなった

9月から約4ヶ月の2学期も終わりです。  
 月日の経つのは早いものですね。光陰矢のごとしです。

12月

**少年老い易く学成り難し**⇒「若いうちはまだ先があると思って勉強に必死になれないが、すぐに年月が過ぎて年をとり、何も学べないで終わってしまう。だから若いうちから勉学に励まなければならない。という意味」  
 ご存じの通りですが、なかなか気づきません。もうすぐ新しい年になったら、子どもたちには、「今年の目標」を立てて、頑張ってもらいたいですね。

ちょっといい話

日本人学校には日本各地から子供達そして保護者の方々が来られます。日本人学校にやってきて楽しいことの一つにこのことがあります。日本人の人とここで話しができる。日本にいたらなかなか出来ませんよ。小さな日本だけど北から南まで、方言も習慣も文化・食文化も色々違います。「どれにしようかな」の後どう続きますか。「天の神様の言うとおri……」とか「村の神様の言うとおri……」とか地域で違います。

中学部2年生の地理の時、前回の「ぜんざい・おしるこ」特集で、餅は丸か四角かと話して右にあるような雑煮の話もしました。さあ、皆さんの地域はどうでしょう。家族で話題にすると楽しいですよ。私は福岡なので子どもの頃は餅は丸い物だと思いこんでいました。

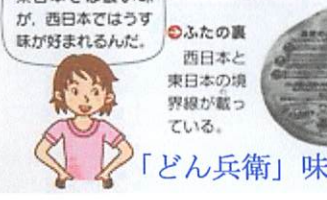
四国では雑煮にはアンコ餅を入れるそうです。えっ、と思う方もあるでしょう。でも子どもの頃やってみるとこれが美味しい。それ以来、私もアンコ餅派です。北海道の赤飯には甘納豆が使われているとか。これも、えっ、ですが、意外と美味しいかも。何でもやって見たがりの私は、いつかチャレンジしたいと思います。あと、福岡出身の私が全国版だと思いこんでいたのが、体育の時先生が「立て～」と号令をかけると、生徒が一斉に「ヤー！」と言って立つことです。これ福岡だけだとか。テレビで全国のタレントがいて、司会者が「立て～」と言うと、福岡出身のタレント森口博子一人が、「ヤー！」と言って立っていました。

日本はいくつかの地域に分けられる。その地域によって、文化も異なる。どのようなちがひがあるのだろう。さあ、探索の旅に出かけよう。

全国のお雑煮を探る



東西の味付けの境界線は?



**札幌 (酒かす味)**  
 さといも、いくら、だいこん、さけ

**京都 (白みそ味)**  
 削りがつお、やつがしら

**仙台 (しょうゆ味)**  
 こぼろ、高野豆腐、こんにゃく

**東京 (しょうゆ味)**  
 鶏肉、かまぼこ

**みその文化圏**

● 米甘口みそ  
 ● 米辛口みそ  
 ● 麦みそ  
 ● 豆みそ

※沖縄では、昔はソテツみそが使われていたが、現在では米みそ・麦みそが多い。

**地理ランド**

**地形的な西日本と東日本の境界線**

新潟県糸魚川市と静岡市を結ぶS字型の線が見える。これは大地の製目で、フォッサマグナ(大地溝帯)とよばれる。

東日本では濃い味が、西日本ではうす味が好まれるんだ。  
 ●ふたの裏 西日本と東日本の境界線が載っている。

「どん兵衛」味の違い