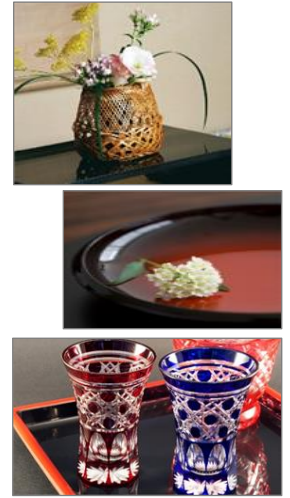


- ユネスコ無形文化遺産に選ばれた“和食”：「日本食文化を伝える5つのテーマ」！
- 「食文化を支えるテーマ」：(4) [器・しつらい] (5) [四季]の味わい、[風情]を楽しむ！  
 私たちにできること…豊かな風土、人々の精神性、歴史に根差した多様な食文化に関心を！

**(4) 「器・しつらい」あしらいを凝らして、趣と美をまとう。** 文化庁「食文化あふれる国日本」より参考・引用

器の繊細な美、美しい盛り付け

- ・日本料理にとって、器は衣裳であるともいわれています。  
 漆器や陶器、磁器など、それぞれ類を見ないほど種類が多く、日本らしさを感じさせる四季折々の自然や花鳥風月などが美しく表現されています。
- ・また、生け花や掛け軸などで室内を装飾したり、季節の花などで料理を飾り付けしたり、相手をもてなすために整えるしつらえも、日本の食文化ならではの慣習です。  
このもてなしの精神は茶事の基本であり、懐石料理はその影響を大きく受けています。
- ・料理を引き立てる器やしつらえへのこだわりは、日本人の美意識ともてなしの心から生み出されているのです。



**(5) 「四季」の味わい、「風情」を楽しむ。!**

四季の旬、視覚・味覚で楽しむ

- ・春夏秋冬の四季が明確な日本では、それぞれの季節に最もおいしくなる“旬”の食材を大切にしてきました。さらに、出始めの“はしり”、季節の終わりの“名残り”など、繊細な季節の変化を味わいます。
- ・また、日本人は季節の花や葉などで料理を飾り付けし、季節に合った器や調度品を利用して四季の移ろいや自然の美しさを楽しみます。
- ・和菓子では、春は桜や菜の花、夏は朝顔や七夕、秋は紅葉や栗、冬は寒椿や水仙など、四季の風情が表現されていて、鮮やかな色や形などで季節の到来を知らせてくれます。
- ・味覚だけでなく、視覚でも楽しみ、季節を慈しむ文化が日本にはあるのです。



**枚方市 天気/花粉 予報：珍しく雨の日が続く、月曜以降暖かく!!** 日本気象協会 tenki.jpより

3/22 (金) 現在	3月23日 (土)	3月24日 (日)	3月25日 (月)	3月26日 (火)	3月27日 (水)	3月28日 (木)	3月29日 (金)
天気	雨のち晴	曇のち雨	曇時々雨	雨のち曇	曇時々晴	曇時々晴	晴時々雨
気温	15℃ / 5℃	12℃ / 7℃	18℃ / 10℃	16℃ / 10℃	16℃ / 9℃	19℃ / 6℃	21℃ / 11℃
降水確率	90%	90%	80%	90%	40%	50%	50%
花粉情報	少ない	少ない	やや多い	少ない	多い	多い	多い

**— 会員の皆さまへお願い !! “食文化あふれる日本” 私たちにできること —**

- ❖ 「食文化あふれる日本」：豊かな風土や人びとの精神性、歴史に根付いた多様な食文化!!
- ❖ 「食文化5つのテーマ」：(4)『器・しつらい』、(5)『四季』の味わい『風情』楽しむ!!
- インフル増加/コロナ減少傾向：乗り物/買い物 混雑している場所、**マスク適宜着用!!**