

1 1月校長講話要旨

○アデレードから帰ってきました

10月16日から29日まで、高校2年グローバルコース31人、中学3年生65人、計96人オーストラリア連邦南オーストラリア州の州都アデレードに、ホームステイの語学研修に同行しました。わずか2週間の経験でしたが、参加した生徒の皆さんは貴重な経験となったことでしょう。この後入れ替わりに中高一貫コースの高校1年と2年の生徒がアデレードに行ってきました。

アデレードに行った人たちは現地の学校で、日本の文化を紹介するプレゼンテーションをしました。百人一首、福笑い、折り紙、日本の食文化、キモノ、信仰（お守りや神社）などの発表をそれぞれ工夫しながら行っていました。また、書道体験ではバディの生徒たちの名前を漢字で半紙に書く交流もありました。私自身もこの2週間の滞在の中で日本のこと、文化や歴史について尋ねられることが多く、日本の文化について改めて考える機会にもなりました。今回は日本のことについて少々考えてみようと思います。

国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産の指定が例年は11月後半に行われます。10年ほど前に、日本の伝統のものが連続して登録されたものがあるので、今回はこれについて紹介します。

○和紙がユネスコの無形文化遺産に指定

2014（平成26）年11月に、国の重要無形文化財に指定されている日本の「和紙 日本の手漉（てすき）和紙技術」について国連教育科学文化機関（ユネスコ）無形文化遺産に登録されました。紙そのものではなく、日本各地に伝わる紙すきの伝統技術が国際的に評価されたことです。「石州半紙（せきしゅうばんし）」（島根県浜田市）と「本美濃紙（ほんみのし）」（岐阜県美濃市）、「細川紙（ほそかわし）」（埼玉県小川町、東秩父村）の3紙の技術で構成しているとのこと。職人らでつくる保存団体が、原料にクワ科の植物である「楮（こうぞ）」の樹皮のみを用いる伝統的な製法を守り伝えています。文化庁によると、政府間委員会では、丈夫で柔らかい和紙の特質だけでなく、（1）後継者の育成、（2）学校での体験事業、（3）楮の栽培促進—など地域で保存活動が進められていることが登録の大きな理由とされています。

○和紙は長期保存できる

大量生産された現在の酸性紙の寿命は数十年です。身の回りで使用されている、パルプを原料とした「洋紙」は、19世紀半ばから大量生産が始まりました。当時は印刷機の発達によってたくさんの印刷物が作られるようになり、印刷用の紙の需要が高まっていたからです。

洋紙には、印刷したインクがにじまないように、「サイズ剤」という薬品が表面に塗られています。このサイズ剤には「硫酸アルミニウム」がふくまれており、これが原因で紙が酸化し、数十年経つとボロボロになるという問題が起こりました。このような紙を「酸性紙」といい、書籍や資料の長期保存に関連して1970年ごろから問題になりました。

この対策として、石油を原料とする中性のサイズ剤が開発され、それを使用した「中性紙」が誕生します。これは酸性紙の3倍から4倍の寿命があるといわれており、洋紙の耐久年数が大幅に伸びました。といっても保存は百年程度になります。

長期保存が必要な書籍などには中性紙が広く使われるようになりましたが、新聞や雑誌、包装紙など、長く保存する必要のない紙には、今でも酸性紙が使われています。

文化庁によると、和紙は千年単位での保存が可能です。8世紀の美濃国（岐阜県）の和紙が奈良の正倉院に残っています。元々紙の製法は、朝鮮半島から6世紀か7世紀に伝えられたものが、わが国独自に発展して「和紙」になっていったものです。ここで紹介した、いわゆる「和紙」は、書道、筆と墨で書く紙に適していますが、折り紙を作るには難しいものです。オーストラリアのプレゼンテーションで紹介された折り紙は、江戸時代に千代紙が作られてから一般化したようです。

○和食

和紙の登録の1年前の2013（平成25）年には、「和食」・日本食がユネスコの無形文化遺産に登録されています。和紙については皆さんにとっては、あまりなじみがありませんが、和食については我々が日常接しているものですからより親近感があると思います。

和紙・和食も欧米の紙や食事に対して、「日本の」という意味で「和」という言葉をつけていますが、近代、明治以前は単に「紙」であり、「食事」としかいいません。「日本の」という意味でつかわれる言葉が、「洋画」に対する「邦画」、「洋楽」に対する「邦楽」「邦人」が一般的ですがこれも邦（ほうくに）という字で、「わが国の」という意味を込めているからです。

農林水産省のホームページで登録申請の理由をみると、日本の食文化については、世界的に見ても特徴的であり、これが無形文化遺産と認められることは世界の文化的多様性を豊かにすることともなり、非常に大きな意義を持ちます。「和食」の特徴とは、

① 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。

② 栄養バランスに優れた健康的な食生活

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿、肥満防止に役立っています。

③ 自然の美しさや季節の移ろいの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつです。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

④ 正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

あと2か月足らずで、年明け・お正月を迎えます。ぜひそれぞれの家庭で新年を迎えるにあたって、伝統的な日本の食習慣・和食について思いを巡らせてほしいと思います。

終わりに、海外での研修は、海外での見聞を広め、視野を広げるだけでなく、外国から見て、改めて日本の文化や伝統について考えてみるそういった機会にもなります。