

江戸時代 人づくり風土記

こんな読み方、使い方をおすすめします。



台所美人(喜多川歌麿画)

テレビの大河ドラマや時代劇を見るのが大好きで、読んでみて、ドンドンのものしい出立ちや言葉使いが面白くて魅力的です。いつもなげなく見ていてもすつかりと「江戸時代」になったつもりでいます。

石川和子(北海道・主婦)

前に進む勇気を与えてくれる知恵いっぱいの本

本全集を全巻購入した新潟の建設会社の社長は、「近頃の若い者は、本を読まない、ふらふらしている。それは自分を知らないからだ。この『江戸時代 人づくり風土記』の、自分の出身や仕事で出かける県の巻を読むことで、その地域を知ることができる。おのずと自分が何たるかがわかるものだ。組の事務所に置いて、気が向いた時読めるようにしている。」という。ここでは、本全集をご購読頂いた方の声をご紹介します。

わたしと風土記

笠原 成介(奈良・教員)

いるだろうか別の県の巻を開いてみると、行った来たりが楽しくなる構成になっていきます。ルビが多く、人名や地名を間違えて記憶していたことに気がついたり、写真・図面・説明文が多くて改めて正しく教えられました。

江戸時代にはものの根本とか根柢のようなものがあのように思い(だから約感じさせてくれました。

(中略)

江戸時代の日々の暮らしが、目の前に大きく広がっています。短編小説を読むように、に気に入った項目から読みかじり、ほかはどうすればモノづくりの心や誇りを生徒たちと共感することができるか。

(中略) どうすればモノづくりの心や誇りを生徒たちと共感することができるか。

農文協

全20巻

第1期
料理別編第2期
テーマ別編

- 全10巻完結
- ①すし・なれずし
②混ぜごはん・かめし
③雑炊・おこわ・変わりごはん
④そば・うどん
⑤もち・雑煮
⑥だんご・ちまき
⑦まんじゅう・おき・おはき
⑧漬けもの
⑨あえもの
⑩鍋もの・汁もの
- ⑪春のおかず
⑫夏のおかず
⑬乾物のおかず
⑭続刊11月完結
⑮秋のおかず
⑯冬のおかず
⑰手くり味噌・豆腐・納豆
⑱日本の朝ごはん
⑲日本のお弁当
⑳日本の正月料理



【解説・奥村彪生】各巻ごと、それぞれの料理について、起源、歴史、地域性など全国的な視点から日本の食文化に位置づける。

聞き書

ふるさとの
家庭料理

その地ならではの一品・品をカラー写真で紹介。調理の工夫、料理を生み出す暮らしの「物語」まで、全国5000人の古きから新しきまで、平均250頁、各2500円

●A5判・上製、平均250頁、各2500円

ご注文は

農文協 〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1

☎03(3585)1141

FAX03(3589)1387

URL: <http://www.ruralnet.or.jp/>

価格は税込

地域と歴史と農業を結ぶ総合的学習

(「江戸時代 人づくり風土記」を使って)

吉村 文男 京都教育大学教授

江戸時代の「子育て」

から現代を見直す

(前略)例えば「教育哲学演習」という授業では、日本が近代化をすすめる中で、それに伴うさまざまな層によって、いわば利用された教育を、そこから解放して前近代社会における「子育て」に還して捉え直してゆこうとする太田堯氏の書かれたものをテキストにして、講読したりした。そしてその続きをと考えていた際にふと思いついたのが、広告を見ておもしろいようなので買ってみた。農文協発行の「江戸時代 人づくり風土記」のシリーズを利用することになった。それをテキストにすることによって、太田堯氏の説かれると



10代、20代の「若連中」が担った祭りは、大人への通過儀礼で社会教育の場になった(鳥取城山神社)

の跡を実際に見ることがほとんど不可能である。それだから自分の出身府県を取り上げた学生にとっても、「人づくり風土記」に出てくる事柄はまったくはじめて出会うことばかりであった。だが、それだけに彼らにとって、その授業は「おもしろかった」というのが共通した感想であった。毎年違ったことをやる

いのちの循環を辿る

総合的学習へ向けて

なぜそのように考えるのかというポイントは「江戸時代」にある。江戸時代は「循環型の社会」であったと言われる。それに対して、高度に工業化された資本主義社会である現代の日本は、大量に生産されたものを大量に消費し大量に廃棄する社会である。大量に生産されたものを大量に消費して、「その後は知らない」という無責任な社会である。その結果、大量の廃棄物、つまりゴミの行き場がなくなりつつあるだけでなく、それが自然環境を汚染し破壊してゆく。この現代

社会の行き詰まりはもはやだれの目にも明らかである。もちろん、江戸時代が理想の社会を実現していたなどと簡単に言えないし、例えそうだったとしても江戸時代へ戻ることもできない。しかし、過ぎ去った江戸時代が教えてくれた現代人にこれから行くべき道を指し示しているのではないだろうか。

そして、そうした道を指し示すものとして農業に注目したい。いうまでもなく、農業は食に関わり、食はわれわれの「いのち」の源であり、それを養い育てる。しかし現代の、工業と化した農業は、そこから得られる「豊かな食」によって、ときには「いのち」を傷つけることもある。それに対して、江戸時代の農業は、自然の大きな循環の輪を人間の所で断ち切ってしまうことなく営まれていたとすれば、それを現在に結びつけることには意味があるだろう。しかも、工業化した農業では農業生産物も農業技術も世界のどこにでも移されるが、江戸時代の農業はそれぞれの土地の風土に合った産物と技術が工夫され、各地域に独自の農産物や農業技術が発展した。それらを今探し直すことは難しいが、少しずつ変化しながら江戸時代から伝承されてきた農業は、経済の高度成長期の直前までは存在したであろうから、今もその痕跡を見付けることは不可能でないだろう。それを尋ね、それを学ぶ。しかも単に「座学」によってではなく、実際に作業を伴いながらという「総合的学習」のプランを学生諸君とともに作ることでできれ

ばと思っている。(後略)

(※注：平成12年度実施された。)

「出版ダイジェスト」1999年10月20日号より抜粋)

ビジュアル・スタディ

百の知恵双書

ボジティブに好奇心をもって21世紀を生きるための知恵と勇気を紡ぎ出す。足もとからの暮らしと環境の科学

001 棚田の謎

田村善次郎・T・E・M研究所著
民俗学と、工学的数量化、徹底したビジュアル化の融合で、中世以降の農民の英知、人の手の入った自然の温かさを描き出す。●2800円



002 住宅は骨と皮と マシンからできている

野沢正光著 住み心地や環境、資源にも配慮し、地域自然や町の記憶をつなぐ家とは、建築家が設計実例から語る住宅入門。●2800円

003 目からウロコの 日常物観察

野外活動研究会著 店の看板、粗大ゴミ、おばさんファッション、奇妙なモノに刻印された暮らしの諸相。リサイクルの建前論を凌ぐ観察記。●2800円

農文協

「続刊予定」絵本の丘日記 いわむらかずお著/台所の一万年 食べる暮らしの知恵 山口昌伴著/大きなデザイン 自然のかたちの不思議 奥村昭雄著ほか