

「岩槻人形」「江戸節句人形」の二品目

伝統的工芸品に指定される

経済産業省は三月九日(金)、「岩槻人形」と「江戸節句人形」を国が定める伝統的工芸品に指定した。伝統的工芸品は全国で二百十品目あり、人形では博多人形(昭51)、江戸木目込人形(昭53)、京人形(昭61)、駿河雛具・駿河雛人形(平6)に続き、十三年ぶりとなる。



3月14日の授与式で。渡辺経済産業副大臣、石黒大臣官房審議官と岩槻人形協同組合の代表各氏

「江戸節句人形」は東京都内十二区と埼玉県内四市で製造されるひな人形、市松人形等の衣裳着人形と飾り甲冑などで、素材や技法等規定に基づいたものが対象(下表参照)。伝達式は三月十四日(水)、経済産業省副大臣室で行われ、渡辺博道副大臣が「日本の伝統的なものづくりに誇りを持ち、工芸品の振興、発展に励んでいただきたい」とあいさつを述べ、申



副大臣、審議官と東京都雛人形工業協同組合の代表各氏

請団体である岩槻人形協同組合の矢作恒良理事と東京都雛人形工業協同組合の柿沼正志理事長に指定文書が授与された。続いて副大臣を囲んで意見交換会が行われ、矢作氏は「若い人の力を投入して業界振興を図っていきたい。大きな目標は、いつか岩槻で世界の人形サミットを行うこと」、柿沼氏は「今回の指定は人形のブランドや売り上げアップにつながる一つの力となるもの」と抱負や期待を述べた。

経済産業省指定の伝統的工芸品は、(1)日常生活で使用する工芸品であること、(2)製造工程の主要部分は手工業的であること、(3)伝統的技術・技法によって製造されるものであること、(4)伝統的に使用されてきた原材料であること、(5)一定の地域で産地形成がなされていることが指定要件。指定を受けると、伝産法に従い、伝統的工芸品の表示が可能になるほか、中長期の振興計画を作成したうえで、国、地

方公共団体等の助成措置が受けられるようになる。両団体はすでに今年の二月、「岩槻人形」、「江戸甲冑」「江戸衣裳着人形」「江戸木目込人形」「江戸押絵羽子板」の名で地域団体商標(地域ブランド)の登録査定が出ており、今回の指定を積極的に活用し、「岩槻」と「江戸」のブランド力の一層の強化を図り、新たな振興策を進める予定だ。

| | 「岩槻人形」 | 「江戸節句人形」 |
|---------|--------------------------------|--|
| 製造される地域 | 埼玉県さいたま市 | 東京都足立区、荒川区、江戸川区、葛飾区、北区、江東区、杉並区、墨田区、台東区、中央区、文京区、目黒区 埼玉県さいたま市、草加市、越谷市、川越市 |
| 対象 | ひな人形、五月人形、浮世人形(市松人形、御所人形、重人形等) | ひな人形、五月人形、飾り甲冑、風俗人形、市松人形、御所人形 |
| 申請者 | 岩槻人形協同組合 | 東京都雛人形工業協同組合 |

節句の愉しみかた



暮らしのなかにはいろいろな行事や節目があり、その思い出もさまざまです。それぞれが主役の歴史に、息づく記憶。節句にまつわる一人ひとりの物語をご紹介しますながら、節句の愉しみを発見・発明していきたいと思います。



端午の節句の定番といえば、粽と柏餅。どちらも歴史のある食べ物ですが、現在、日本全国どこでも見かける一般的なものと同じ形態になったのは江戸時代からというのが通説です。

米粉でつくった餅を、殺菌効果のある草の葉で包んだ食べものは、日本各地にいろいろあります。柏や笹、竹などが多く、最近では茅・真菰・葦などで包んだものはほとんど見られません。珍しいところ

ろで、柏のような大葉が採れなかった西日本では、山帰来(サルトリイバラ)の葉のものもあるそうです。いずれも、腐らない工夫として施され、携帯用の保存食としての役目も果たしました。

季節折々のたのしみ

豊田美江子さん

(東京都ひな人形卸商協同組合)

(東京都浅草)

「粽ねえ…あんまり東京では食

かつお 鯉のタタキのタレ

「勝男」に通じるから…というのはあとでつけたような感じもしますが、旬のものをいただくのはうれしいことですね。こんなタレはいかがでしょうか？

サラダ油…100ml
しょうゆ…大さじ3
酢…大さじ3
はちみつ…大さじ1
大根…5cm
玉葱…1/4個

- ① 密封のできる容器にサラダ油、しょうゆ、酢、はちみつ、軽く絞った大根おろしと玉葱のすりおろしを入れる。
- ② 蓋をして、よく振って混ぜ合わせて、冷蔵庫で冷やす。
- ③ 鯉のタタキにたっぷりかけて召し上がれ。



菖蒲湯

本来は葉より、根の方が血行促進効果があるとのこと。根は手に入りにくいようですが、葉でもちょっとしたコツで一層豊かな香りが出ます。

- ① タオルか木綿の袋に、細かくした葉を一掴みほど入れる。
- ② ①を洗面器などに入れ、熱湯を注いで10分ほど置き、葉の精油を抽出する。
- ③ ②を浴槽に注ぎ入れると、香り豊かな菖蒲湯になる。

または…
葉と茎を束ねて、沸かし湯なら水のうちに、給湯式なら浴槽が空のうから菖蒲を入れ、42～43℃の高めの温度で沸か(給湯)し、適温に冷まして入ると効果的です。

べませんよ。柏餅が多いと思えます。竹の皮で包んだ粽なら、新潟のお土産でいただきました。

松井幸生さん

(株) 警勤商店・京都府室町)

「私の所では出入りの和菓子屋さんや仕出し屋さんなどがありますので、その季節になると『水仙粽どうですか?』とか『鯉のおとしはいかがですか?』など聞いてこられます。節句の時だけ特別に

何かを食べるということではないですね。折々にその時のおいしいものをいただいています。五節句だけに重点をおくわけでなく、人生の節々のほかの行事と同じように、お祝いしています。」

出世や無病息災などの願いを込めてお祝いし、季節の恵みをさまざまなかたちでいただく。節句を機会に、日本古来の暮らしスタイルを取り入れてみませんか？