

お弁当の おいしい 研究

～お弁当のひみつを探る～



豊島区立池袋第一小学校 5年

久郷 咲友

はじめに

小学校5年生の夏休みが始まりました。1か月以上も休みが続くので、気分はうきうきです。夏祭りやプール、海、家族との旅行。楽しみなことがいろいろありますが、大変なこともあります。ズバリそれは・・・

夏期講習！！

夏休みの半分は、塾の夏期講習があり、予定表を見るだけでくらくらします。夏期講習に通う中での楽しみは、お昼のお弁当です。何が入っているのかな、デザートは果物がいいな、といろいろ思いながらふたをあけるときの最高に楽しみです。塾でお弁当を食べているときに、ふと思いました。「お弁当」っていつから日本にあるのだろう、と。今年の調べる学習のテーマは、お弁当にしようと決めました。お弁当の歴史を学ぶことで、お弁当の時間がさらに楽しくなるかもしれません。

目次

はじめに	1
1、お弁当と言えは何弁当？	3
2、日の丸弁当と幕の内弁当、それぞれどんなお弁当？	7
3、愛妻弁当とお花見弁当、それぞれどんなお弁当？	14
4、江戸時代にお弁当は始まったのかな？	19
5、お弁当の本当の始まりはいつかな？	25
6、令和のコンビニエンスストアのお弁当はどんな味？	34
7、お弁当作りで生まれる力	39
8、世界の「Bento」事情	43
おわりに	45
参考にした本とサイト名	47
利用した図書館/利用した施設	49
あとがき	50

1、お弁当と言えは「何弁当？」

お弁当について調査するにあたり、私の家族や身近な人は、お弁当と言えは何弁当を思い浮かべるのか気になり、そこからお弁当についての調べ学習をはじめようと考えました。私の家族は、私を含めて、4人です。それから祖父と祖母、叔母にも電話をかけ、「お弁当と言えは何弁当？」の質問をしました。一人につき5種類のお弁当を答えてもらいました。

●祖父

①日の丸弁当②幕の内弁当③中華弁当④愛妻弁当⑤ほかほか弁当

私は、お弁当といったら、中身の具で何弁当という風に思い浮かべますが、祖父は、中身が想像しにくいお弁当をあげていると思いました。知らないお弁当の名前が出てきました。

●祖母

①のり弁当②そぼろ弁当③かつ弁当④しゅうまい弁当⑤あさり弁当

祖父と違い、お弁当の中身が想像しやすいです。祖母が好きなお弁

当のおかずが伝わってきます。

●叔母

①幕の内弁当②日の丸弁当③のり弁当④鮭弁当⑤焼肉弁当

叔母は、お弁当の中身を想像しやすいお弁当と中身が想像しにくいお弁当がまざっています。

●父

①幕の内弁当②のり弁当③牛タン弁当④焼肉弁当⑤鮭弁当

父は、身近にたくさんあるお弁当をあげています。スーパーやコンビニエンスストアで買えそうなお弁当のような気がしました。

●母

①駅弁(駅弁当)②お花見弁当③日の丸弁当④塾弁(塾弁当)⑤そぼろ弁当

母は、買う場所や食べる時期が分かるお弁当をあげています。「塾弁」をあげているので、夏休みのお弁当作りが頭の中にあるのかなと思いました。

●兄

①あなご弁当②牛タン弁当③おにぎり弁当④焼き鳥弁当⑤うなぎ弁当

父と違って身近にないお弁当をあげています。「あなご」や「牛タン」「うなぎ」など高そうなイメージのあるお弁当をあげています。私が塾で食べるお弁当とは違うなと思いました。

●私

①鮭弁当②肉弁当③キャラ弁(キャラクター弁当)④塾弁(塾弁当)⑤天井弁当

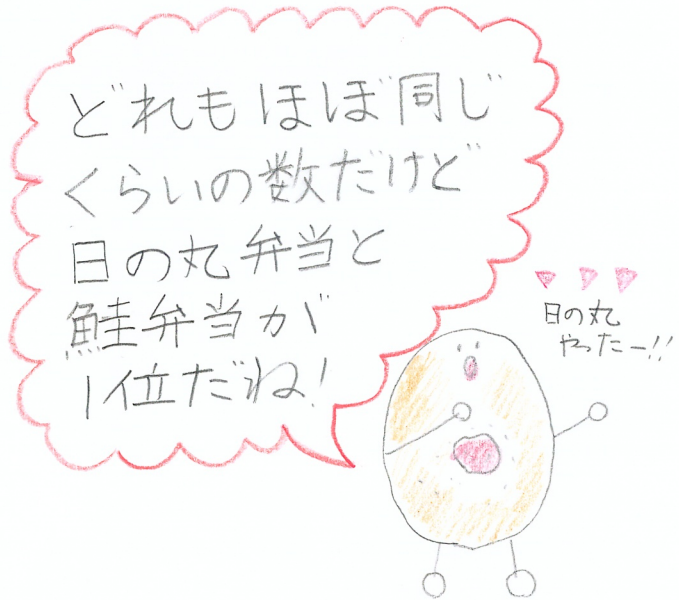
昔から代々伝わっているお弁当ではなく、今の流行りのお弁当をあげているなと思いました。

このように書き出してみると、自分では思いつかなかったお弁当があったり「ああ、そのお弁当ね!」と思い出したりと楽しい発見がありました。6人の答えを見ると、好きなおかずやが入っているお弁当をイメージして答えていることが分かりました。それから、私も母も「塾弁」と答えているところに、今の生活が直接的につながって

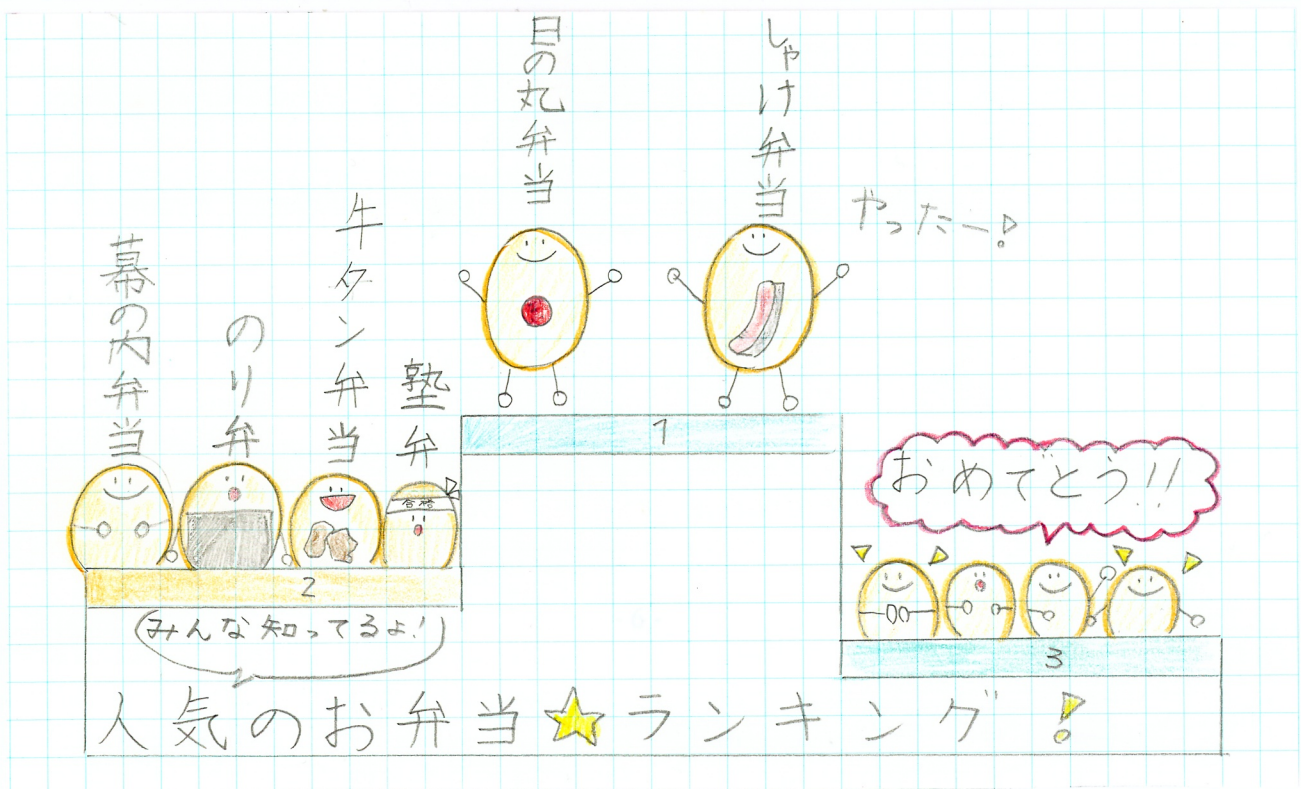
ることも分かります。また、いくつか重なっているお弁当があることにも気が付きます。

例えば、

- 日の丸弁当・・・3票
- 鮭弁当・・・・・・・・3票
- 幕の内弁当・・・2票
- のり弁当・・・・・・・・2票
- 牛タン弁当・・・2票
- 塾弁当・・・・・・・・2票



です。わたしの知らないお弁当が2種類出てきました。日の丸弁当と幕の内弁当です。どのようなお弁当なのでしょう。よって、この2つのお弁当についての調査から乗り出したいと思います！



2. 日の丸弁当と暮の内弁当、 それぞれどんなお弁当？

●日の丸弁当

祖父と母と叔母が答えていた「日の丸弁当」とは、どのようなお弁当なのか気になりました。3人が口をそろえていうことには、「お弁当箱の中にご飯をしきつめて、真ん中に梅干しをのせたお弁当。日の丸の国旗みたいなお弁当。」とのことでした。

言葉の意味が分からないときには、いつも国語辞書をひく習慣があります。さっそく辞書を確認しました。

ひのまるべんとう【日の丸弁当】

[日の丸の旗ににせて] 白いごはんのまんなかに、赤いうめぼしをいれただけの弁当。※1 『小学国語辞典』より

3人が言っていた内容が辞書にもものっていました。

私は、日の丸弁当が、どんなお弁当かを始めて知って、おかずがまったくないことにおどろきました。もしかしたら、これがお弁当の始まりなのではないかとも思いました。豊かでなかった時代に白いご飯と梅干しだけのシンプルなお弁当がお弁当の始まりで、そこからおかずを入れたごうかなお弁当に進化していったのではないかと感

じました。「日の丸」は国旗をイメージしているので、日本という国を強く感じました。だから、戦争中に食べられていたのかなと想像しました。お弁当の中身は分かりましたが、「日の丸弁当」がいつ頃食べられていたのか、調べる必要があるなと感じました。「日の丸弁当」を百科事典で調べてもその言葉はのっていませんでした。だから、インターネットで調べることにしました。使ったサイトは※2です。インターネットで調べると日の丸弁当のことが少し分かりました。簡単にまとめます。戦時中の1939年(昭和14年)に質素に暮らすために日の丸弁当を食べることがあったそうです。ごはんと梅干しだけの日の丸弁当は、戦時中よりも前から存在していたことも分かりました。戦時中は、あえて国を思う気持ちを強くするために、「日の丸弁当」と呼ばれていたみたいです。戦後、「日の丸弁当」は、戦時中の代表的な食べ物の1つと考えられるようになったことが分かりました。

調べてみると「日の丸弁当」は、ただ国旗を表したお弁当ではなかったことが分かりました。戦争中だったので「日本が戦争に勝ってほしい」という気持ちもあって食べられていたのかなと思いました。調べてみて、私は、「日の丸弁当」には、2つの意味がこめられている

と思いました。1つ目は、少ないおかず(梅干しだけ)で食べ物を大切に
にするという気持ち、2つ目は、日本は戦争に勝つぞという強い気持
ちです。戦争が始まる前に「日の丸弁当」は存在していたことも知り、
昭和時代の前から日の丸弁当は、あったのかなと考えました。

●幕の内弁当

次に、幕の内弁当について国語辞書※1で調べてみました。

まくのうち【幕の内】

①まくうち

②「幕の内弁当」の略。たわら形の小さなおにぎりと、いろいろな
おかずとをつめ合わせた弁当。

例 列車に乗る前に売店で駅弁の幕の内を買っておく。

「日の丸弁当」よりごうかなお弁当だと思いました。ごはんもおに
ぎり状になったと書いてありましたが、たわら形のおにぎりを知っ
て、今は、おにぎりと言えば三角なので、少し前の形なのかなと思
いました。

辞書の中に「幕の内弁当」の言葉は、演劇から生まれた言葉とあり
ました。そして、演劇から生まれた言葉がいくつか紹介されていま

た。「大当たり」や「黒幕」、「花道をかざる」そして、「幕の内弁当」は、演劇からうまれて今に残っている言葉だということがわかりました。

「大当たり」とは、しばいの興行成績がとてもよいことの意味で使われ、今では、しばい以外のもよおし物についても使われるそうです。

私が、「大当たり」を使うときは、くじ引きの場面です。「一等をひいた！大当たりだ」などです。

「黒幕」とは、歌舞伎(かぶき)などで、場面のかわりめに舞台をかくしたり、夜のやみをあらわしたりするために使う幕のことだそうです。そこから、表面にあらわれずに、かげでものごとを指図する人をいうようになったそうです。

「花道をかざる」とは、「花道」は、舞台にむかって左側のはしに客席をたてにつらぬいてつくった細長い舞台のことだそうです。主役の役者が退場のときに観客の拍手におくられてこの花道を通ることから、人々におしまれながら引退していくことをいうことがわかりました。

そして、「幕の内弁当」は、しばいの休けい時間に観客が食べるお弁当で、このお弁当をまねして作った駅弁なども指すことがあるそ

うです。歌舞伎の休けい時間が、一度幕がしまつて、次に幕があくまでの間のことを「幕間(まくあい)」と呼んだそうでそこから「幕の内弁当」がうまれたことが分かりました。

演劇からうまれた言葉だと初めて知り、驚きました。わたしは「歌舞伎(かぶき)」について詳しく知らないので、知っておきたいと思いました。

歌舞伎については、※3の本を参考にして、分かったこと学んだことを記します。

歌舞伎は、約400年前の江戸時代に生まれた、日本の伝統的なおしばいです。せりふ劇におどりと音楽が組み合わされた芸能だそうです。江戸時代の人々にとって、大きな楽しみの1つが歌舞伎だったようで、しばい小屋に好きな役者や衣装をめあてに多くの人がつめかけて1日ばかりで歌舞伎を楽しんだそうです。

歌舞伎は、女性のおどりから始まったことも本を読んで分かりました。1603年に京都で「出雲のおくに」という女性がおどったかぶきおどりが始まりと言われていいます。歌舞伎は、江戸時代から受け継がれている伝統的なおしばいで、幕の内弁当も伝統的なお弁当だということも分かりました。歌舞伎は、最初、男女の役者が演じてい

たそうですが、1629年に幕府が女の人が舞台にあがることを禁止して、男性だけが演じることができるものになったこともわかりました。女性役を演じる役者のことを女形(おんながた)というようです。歌舞伎といえば、独特なお化粧です。化粧の仕方で正義の味方が悪役かが分かることも初めて知りました。化粧の仕方のイラストを描いてみました。

歌舞伎の隈取りは…。
 化粧のしかたで正義の味方が、
 悪役かが分かる!?

赤色は、
 勇気のある
 正義の味方
 赤い人
 の役に
 使われます!



○ 赤の隈取
 (あかのくまどり)

冷たい
 公家など
 青い色は
 大悪人の
 役に
 使われるの



○ 青の隈取
 (あおのくまどり)

古いやい
 妖血の
 怪役
 にな
 使わ
 れる、
 茶色は



○ 茶色の隈取
 (ちゃいろのくまどり)

隈取は、
 そのキャラクターに
 なりきるために必要
 なことだと分かったよ。
 また、正義の味方は、
 この頃から「赤」なんた
 ね。歌舞伎はこの3つ
 の化粧のしかたで
 成り立っていることを知
 っておどろいたよ!!



歌舞伎は、主に3つの演目に分けられることも分かりました。1つ目は、時代物(じだいもの)といって、歴史上のできごとを少し変えて作品にするもの、2つ目は、世話物(せわもの)といって、江戸時代の庶民の人々の暮らしをテーマにしたもの、3つ目は、所作事(しょさごと)といって、舞やおどりの演目だそうです。

次の絵は、浮世絵にえがかれた江戸時代のしばい小屋の様子と食べられていた幕の内弁当のイラスト(※2を複写)です。



花道を通る
役者

幕の内弁当のイラスト



→ かまぼこや
たまごやき、
にもんや、お
むすびが入っ
ているのかな。

おしは"いを楽しみながら幕の内弁当も楽しんで食べていたことが想像できます。幕の内弁当は江戸時代に始まったことが分かりました。お弁当のはじまりは、いつかははっきりしませんが、江戸時代には「お弁当」というものが存在していることが分かりました。

観客がたくさんいるね。にぎわっていたことが伝わってきます。ぼくも見てみたいなあ。



3. 愛妻弁当とお花見弁当、 それぞれどんなお弁当？

お弁当のアンケート調査で、重なってはいなかったのですが、気になるお弁当がありました。それは、祖父があげた「愛妻弁当」と母があげた「お花見弁当」です。

まず、愛妻弁当について調べていこうと思います。

●愛妻弁当

「愛妻弁当」は、「あいさいべんとう」と読みます。文字から予想して、「愛する妻」の「お弁当」であることが分かります。私は、愛する妻に作ってあげるお弁当かなと思いました。「愛妻」という言葉を※1の辞書で調べましたが、この言葉は、※1の辞書にはのっていませんでした。そこで※4の辞書をひいてみました。

あいさい【愛妻】

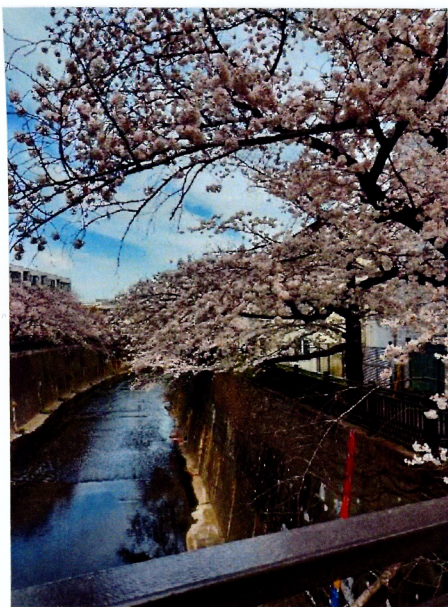
①妻を愛したいせつにすること。②愛している妻「一弁当」

と書いてありました。祖父に聞いたら、「愛する妻が作ってくれるお弁当」だということが分かりました。でもわたしは、「愛する妻に作ってあげるお弁当」があってもいいと思いました。祖父に、「愛妻弁

当を作ってもらったことがありますか」と聞いたところ、「あります！五目ごはんとグリーンピースごはんと手作りのコロッケがおいしかったです！」と答えてくれました。愛妻弁当のごはんやおかずは、決まりが特になく、好きなおかずをいれて愛情がたっぷりこめられたお弁当だと分かりました。祖父が愛妻弁当を作ってもらえていてよかったなと安心しました。

●お花見弁当

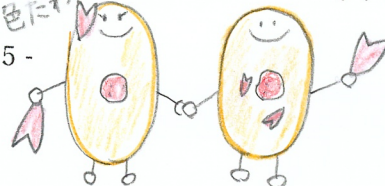
次に「お花見弁当」です。お花見は、春の桜を眺める行事であることは、知識として知っていました。私の家から少し自転車を走らせると近くには、石神井川が流れています。春になると川沿いは、桜で満開になり、とてもきれいです。花びらが散って、川に落ち、川面が桜の色でいっぱいのがめは美しいです。今年も桜がきれいに咲いていました。令和4年3月28日にわたしが撮った写真です。



石神井川は東京都を流れる川で、荒川の支流の一つです。川の両岸に桜がきれいに咲き、桜の時期はライトアップもされます。花びらが散って川面がさくら色になるながめもすてきです。

川が一面
ピンク色だね！
- 15 -

さくらが満開だねー



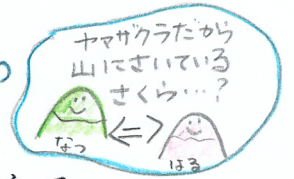
幼稚園の頃は、桜の木の下にレジャーシートを敷いて、お弁当やお菓子を食べました。風が吹くと、桜の花びらがひらひらと舞ってきれいだったことを覚えています。お花見では、桜を眺めながらお弁当を食べるというイメージがありました。私は、お花見のことをよく分かっていないことに気が付きました。辞書で※1 お花見を調べると、はなみ【花見】桜の花をながめて楽しむこと。

と書いてありました。それから、「花見では、桜をながめ、その美しさを楽しみます。桜の下にござなどをしき、食べ物を食べたりしながら楽しむこともあります。」とお花見では食べ物を食べることも書かれていました。お花見についてももう少し詳しく調べてみようと思ひ、行事の本を図書館で借りて読むことにしました。使った本は、3冊です。お花見の始まりは、平安時代からと書かれていました。平安時代の貴族は、桜の美しさを和歌にしてよんだそうです。それがお花見のはじまりだそうです。そして、わたしたちは、桜といえば、ソメイヨシノを思い浮かべますが、日本には、400種類の桜があって、「ソメイヨシノ」が日本中に広まる前までは、「ヤマザクラ」が日本の代表的な桜だったことも分かりました。ヤマザクラの写真が※6の38ページにのっていたので、複写してはります。野生のサクラの

ようで、関東地方より西の山地に多く見られるそうです。



私がふたん目にする
リメイヨシノとは少し
イメージがちがうね。
少し白っぽいのがヤマザクラ
には多いのかな...
実際に来年見てみたいな!!



昔の人が桜の花についてどんな花だと思っていたのかも本を読んで

知りました。※5の本に、

「サ」は田や穀物の神様、「クラ」は神座・神様の居る場所を指し、
神様が宿る花と言う意味もあります。咲き具合でその年の豊作を
占い、桜の木に降りてきた神様をお料理やお酒でおもてなしし、そ
の年の豊作を祈りました。

と書かれていました。また、※6の本にも、

サクラの「サ」は「稲の霊」を、「クラ」は「神座(神がいる場所)」
を意味します。「稲の神が宿る木」の代表として名づけられたよう
です。

と書かれていました。それから、※7の本にも、

サクラは、田の神さまがおりてくる木だと信じられていました。

ですから、作物がたくさんみのるようと、木の下で神さまをもてなす食事をしたり、えだを田んぼの水口にたてたりしました。

と書いてありました。ここから分かることは、お花見は、ただ花を見て食事を楽しむだけではないこと、昔の人は、サクラを田んぼの神さまがおりてくる木だと思っていたこと、豊作を祈って、神さまをおもてなしするために、サクラの木の下で食事をするということです。お花見弁当は、神さまをおもてなしするために作られた特別なお弁当だということが分かります。お花見が始まったのは、平安時代からでしたが、
さかんになったのは、江戸時代だということも本を読んで分かりました。※7の本に、「サクラのお花見がさかんになったのは、江戸時代です。たくさんの人たちが、おべんとうをもって、花見にでかけるようになり、花見の名所もうまれました。」と書かれていました。つまり、お花見弁当も幕の内弁当と同じように江戸時代から始まり、
人々に食べられるようになったお弁当だということになります。幕の内弁当とちがうことは、幕の内弁当は、おしぼいとおしぼいの間に
食べられていて、おしぼいを楽しむためのお弁当で、お花見弁当は、
桜をながめるのを楽しむだけではなく、豊作を願って神さまをおも
てなしするためのお弁当だということです。

4. 江戸時代に お弁当は始まったのかな？

私は、去年の調べる学習で、「年越しそば」について調べました。年越しそばも江戸時代から始まった風習でした。もしかして、お弁当の始まりも江戸時代なのかもしれないと思い、江戸時代の食文化についてさらに知りたいと思うようになりました。

幕の内弁当とお花見弁当の2つのお弁当の始まりが江戸時代から
ということが分かり、お弁当の始まりも江戸時代ではないかと予想
を立てました。

江戸時代は、徳川家康が1603年に江戸に幕府を開いてから最後の将軍となった徳川慶喜が1867年に大政奉還するまでの約260年間続きました。江戸時代の食事の様子を本でいろいろ調べることにしました。

食事の回数について、※8の本を読んで、1日3食(朝・昼・晩)がふつうの習慣になったのは、江戸時代のことだったことが分かりました。昔は食べるものの量や回数が限られていましたが、江戸時代から少しずつ豊かになってきたそうです。身分によって食事に違いもあったようで、イラストは※9を複写し、違いをまとめます。

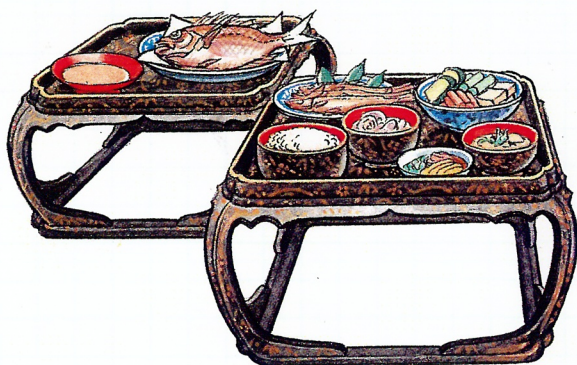
よ！身分によって食事の量やおかずがちがった！



將軍・大名の食事

内容:タイの塩焼き、煮魚、野菜の煮物、ハマグリのおまし汁、飯、つけ物、みそ汁

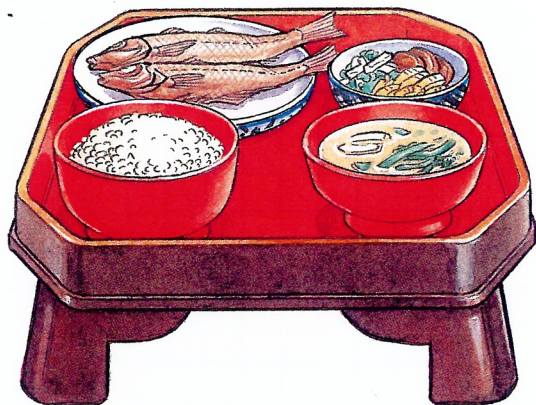
感想:大名や將軍は食事はごうかで、食器もきれい！



武士の食事

内容:煮魚、つけ物、飯、みそ汁

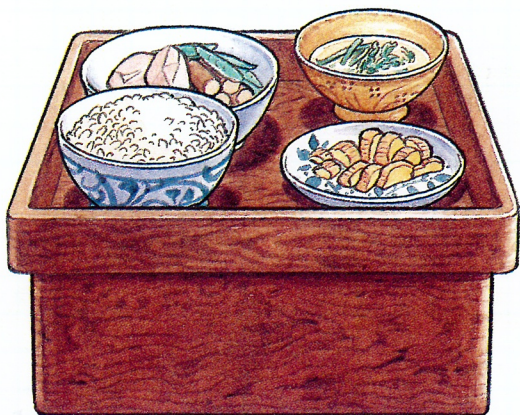
感想:少し量は將軍や大名よりへったけれど、私にはちょうどよいくらい。



町人の食事

内容:イモの煮物、みそ汁、飯、つけ物

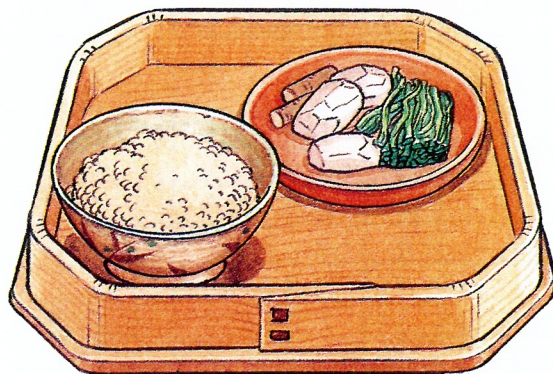
感想:武士と、ほとんど量がかわっていないけれど、魚がなくなり、イモや野菜がふえた！



農民の食事

内容:麦飯、煮物とつけ物

感想:ごはんも白米ではなく麦に変わった。おぼんのようなものも、他と比べて少し作りがかんたん。量も少なくなっている！



身分としては、「将軍・大名」、「武士」、「町人」、「農民」の4つがあります。

食事の内容のちがいにもおどろきますが、私は、食事がのっている台の違いにも驚きました。身分が高いと台にも高さあって、一番低い農民の台は、おぼんみたいに低いです。また、料理をいれるお皿や器も違います。将軍や大名たちは、とても高そうな、うるしぬりの器をつかっています。農民のうつわは、そまつなものに見えます。みそ汁はありません。そして、ごはんも白いご飯ではなく、「麦飯」と書いてありました。身分によって、食べるものがちがう世の中だったことがよく分かりました。

去年の調べる学習で「年越しそば」について調べたときに、江戸時代は、外食のお店がたくさん生まれた時代だということを学習しました。江戸の町に地方からたくさんの人たちが働きにやってきたので、手軽に食べられる「屋台」がいろいろ作られたそうです。町人たちの食事は、さきほど確認した通り、質素でしたが、おなかがすいたときは、外食のお店で食べたみたいです。外食のお店には、水菓子屋(くだもの屋さん)、すし屋、そば屋、天ぷら屋、おでん屋、焼き芋や大福、おしるこを売るお店もあったようです。去年、江戸深川資料館

を訪れたときに、いろいろな屋台のレプリカがあったことを思い出しました。

次の写真は、令和3年7月11日に江東区にある深川江戸資料館を訪れたときの写真です。撮影者は、父、母、私になります。

天 ぷ ら 屋



二 ハ そ ば 屋



稲 荷 す し 屋



左上：天ぷら屋

くしにさした天ぷらに大根おろしをつけていたそうです。

右上：二八そば屋

風鈴がついていて、風鈴の音でだれの屋台が来たのか分かったそうです。そばをつくるのに必要な道具やどんぶりなどがコンパクトにおさめられています！

左下：稲荷ずし屋

今では見られない長い稲荷ずしを包丁で切り売りすることもあったそうです。

当時は天ぷらはくしにささっていたんだね。立って食べやすいような工夫かなあ。

江戸時代にはおべんとうの屋台はないのかしら…。

※9の本に、「百万という江戸の人々の胃袋をみたすため、大量のたべものが各地から集められ、魚市場や青物市場で取り引きされました。」と書いてあったり、※10の本に「長屋の住人にはなかなか手がとどかないような、りっぱな座敷をととのえた高級料理店もありました。『会席料理』という和食のフルコースや、長崎から伝わった『しっぽく料理』、イノシシの肉をあつかう『山クジラ屋』など、多彩な食文化が楽しめたそうですよ。」と書いてあったり、江戸の町の食事がにぎやかで盛り上がっていて、食文化がいろいろ発展していったのではないかと読み取りました。

このように、江戸時代は、外食のお店がたくさん出てにぎやかで、市場にも食べ物がたくさん置かれて、高級料理店もあってと日本の食文化が栄えたことがお弁当の発展にもつながったのではないかと考えました。でも、「江戸時代にお弁当が始まった」とはどこにも書かれていませんでした。いったいお弁当の本当の始まりは、いつだったのだろうと考えたら、ふと、「おむすびころりん」の昔話を思い出しました。おじいさんが、山へ仕事に出かけるときに、家からおむすびを持っていきます。包みにおむすびを入れて持っていく話を思い出し、「おむすびころりん」の話が生まれたときに、お弁当の始まり

があったのではないかと推測しました。本によっては「おむすびころりん」という題名でない場合もあり、次の本※11は、「ねずみの浄土」という題名でお話ののっていました。この本では、おじいさんが山へたきぎをとりに行くためおばあさんに「おべんとうを作っておくれ」と言っています。私は、お弁当という言葉が使われていて驚きました。そして、「おばあさんは、大きなおむすびを三つにぎり、黒豆と白豆をおかずに煮て、お弁当をこしらえた。」と書かれていました(※11)。ここから分かることは、「おむすびころりん」のお話が作られたときには、お弁当があったということとお弁当の中身は、おむすびと煮豆だったということです。

「おむすびころりん」のような昔話がいつ頃つくられたのか、本で調べることになりました。すると、室町時代から江戸時代の初めにかけて作られた『御伽草子(おとぎぞうし)』という作品の中の物語だったことが分かりました※12。江戸時代よりももっと前の室町時代について調べる必要が出てきました。

5. お弁当の 本当の始まりはいつかな？

『おむすびころりん』の昔話から私は、お弁当の本当の始まりは、室町時代だったのではないかと室町時代に目をつけました。

室町時代は、1338年に、足利尊氏(あしかがたかうじ)という人が京都の室町に幕府をひらいたのが始まりだそうです※13。室町時代の食事のことについて※9の本を読んでいると、食事は朝と夕の2回だったものが、農民や武士はきびしい労働や訓練でお腹がへるので、必要におうじて「間食(かんしょく)」をとっていたことが分かりました。戦になると、毎日はげしく動きまわるので、武士たちは、2食だと足りないので、3食とることがふつうになってきたそうです。そして武士だけでなく、農民たちの間食の習慣が貴族や商工業者などの町人たちにも広がって、後に昼食になったことが分かりました。※9の本には、当時の寺の台所の様子が紹介されていました。『酒飯論絵巻(しゅはんろんえまき)』というものだそうです。複写して貼り、気が付いたことをまとめます。

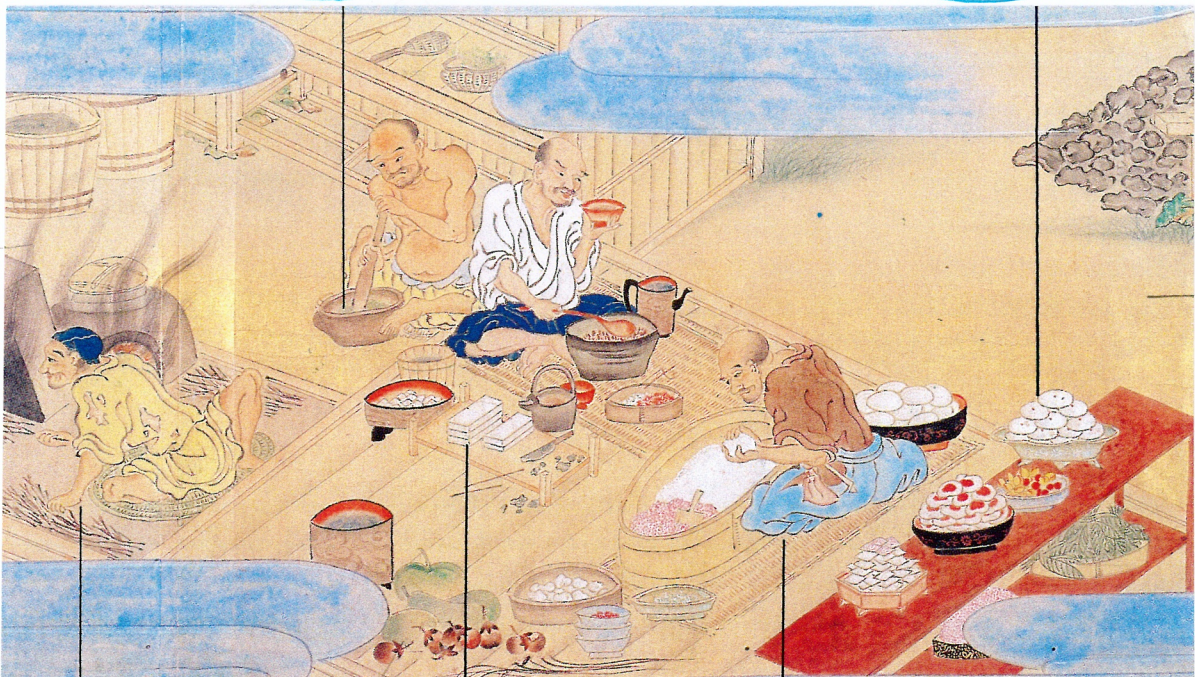
- ① 座って、調理をしている。
- ② 出来上がった料理を大皿に盛っている。
- ③ 調理に使っているものは、今の道具と似ている。しゃもじやおたま、包丁など。
- ④ 台所が広い。また、外とつながっている。
- ⑤ 調理している人が多い。
- ⑥ お米の量が多い。にぎるのが大変そう。
- ⑦ にぎり飯の形が今の形とはちがう。三角の形をしていない。
- ⑧ 木の実が調理に使われていそうだ。

● ... 絵から分かること 気がついたこと。

● ... 予想、疑問

すりばちで食品をすりつぶしている。

台の上にまんじゅう、ちまきなどがおかれている！何人分！？



湯気がたっている！もうすぐお米がたけるのかな？？

台所は外とつながっている！？

お米をたいている

とうふのようなものがある... みそ汁をつくるのかな

おむすびを作っている。三角形ではなくた円形。

この木の実は何にかうのかな

この絵巻は、室町時代の台所の様子とどんなものをどうやって作っているのか食事の準備の様子がよくわかります。私は、右はしの男の人がにぎり飯を作っている絵を見つけて、「あっ！」と思いました。にぎり飯というのは、おむすびのことです。おむすびの形がだえん形をしていることに驚きました。お米を丸めているので、持ち運ぶためなのかなと考えました。このにぎり飯が間食のメニューだったとしたら、これがお弁当の本当の始まりだったのかもしれないと思いました。持ち運ぶということは、「遠出」をするから食べ物を持ち運ぶ必要があると考えました。「遠出」をするのは、戦う武士。戦が多かった室町時代の次の時代の戦国時代につながってくると思いました。

次は、戦国時代の武士たちの食べ物を調べてみることにしました。
※12を読んでいると、戦場の食べ物について書かれていました。戦場では、いつでも手軽に食べられて、長持ちする非常食が食べられていたことが分かりました。戦場の食べ物が4つの写真で紹介されていたので、複写してまとめます。

戦の時の食事「戦陣食」

戦場では、いつでも手軽に食べられて長持ちする非常食が食べられていたのです！

陣笠
頭を守る防具。

〈いもがら縄とサトイモのくき〉



サトイモのくきを縄にしてほしました。そのまま食べたり、ちぎって煮てみそするにしてのんだりしました。

〈みそ玉〉



みそとしょうがをよくいため、丸めたものです。塩分をおぎない、湯でとけばみそするになりました。このみそするにサトイモのくきを入れるのかな。



ひょうろうがん
〈兵糧丸〉



そば粉やすったゴマなどをまぜてこね、団子状にしたものです。1日2つ食べるだけで栄養をおぎなえました。

あし がる
足 軽

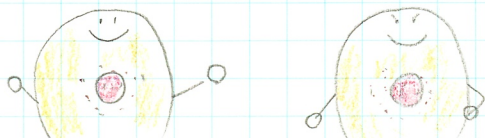
足軽は歩兵として最前線で戦った兵士を言う。戦国時代になると専門の兵士として武将のもとで働いた。

〈やきおにぎり〉



みそをぬってやいたおにぎりです。保存にすぐれ、消化のよい食べ物でした。

この4つの食べ物は、戦国時代という非常食だったんだね！

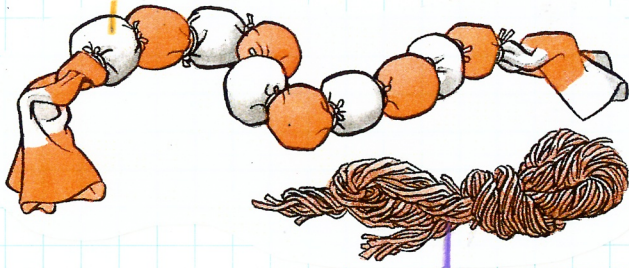


戦場の食べ物の写真を見ていると、丸い形のものが多いなと思いました。手にすぐとって、食べられるように工夫したのかなと思います。また、サトイモのクキを干して、長持ちするようにしているのも一つの工夫なのかなと思いました。

※9にも戦のときの食べ物について書かれていました。戦国時代の戦のときの食べ物を「戦陣食(せんじんしょく)」といったことがわかりました。さきほどの食べ物と重なるものもありますが、戦陣食には、にぎり飯、米をむして乾燥させたほし飯(ほしいい)、塩、みそ、うめぼし、ごま、かつお節などがあげられていました。それから栄養をおぎなうために、ほした魚や海草、野菜などももっていったことがわかりました。同じく※9の本に、これらの戦陣食を持ち運ぶために「うちがいぶくろ」に入れて運んだことがわかりました。「戦陣食は、打飼ぶくろに入れ、首にかけてはこびました。」と書いてあり、打飼ぶくろのイラストがのっていました。そのイラストの複写は、次の通りです。

これがお弁当のはじまりだ!!

うちがい
打飼ぶくろ



サトモの荷縄

〈サトモの荷縄とは??〉

サトモのくきで縄を作り、それをみそでいてから干したものだ。これをきざんで湯の中に入れておけば即座のみそしるになった。

もしかしたら下の絵の人はサトモの荷縄でみそしるを作っているのかも…。また、サトモのくきはしっかりしているうえに食べられることにおどろいたよ!!

戦陣食は打飼ぶくろに入れて首にかけて運びました!!

↳ 食べ物を何かに入れて持ち運ぶということは、これがお弁当の始まりではないか!?



〈気がついたこと〉

・屋外で戦う武士にとってあたたかいものを食べられるのは体があたたまるので元気が出て戦える **カ** が出た!?

・陣笠をなべにしているので陣笠は火にかけてもこわれず、丈夫だったことがよく分かる!

・少しずつ打飼ぶくろの中身が取り出されていくことがよく分かる!!

陣笠をなべがわりにしていた。

P.28に陣笠について書いてあります!

「うちがいぶくろ」のイラストを見たり、説明を読んだりして、私は気が付いたこと(疑問も含む)が、4つあります。

- ① 「うちがいぶくろ」は、袋とついているけれど、袋の形はしていない。
- ② 食べ物と食べ物とをしきる縄は、ただの縄ではなく、縄の部分も食べられるようにしている。その縄は、サトイモのクキをみそで煮てから干した縄だ。それをきざんで、お湯の中に入れればすぐにみそ汁にできるという工夫がこめられている。
- ③ イラストの「うちがいぶくろ」は、赤、白、赤 白、のように色が交互になっている。
- ④ 「うちがいぶくろ」を1本持っていくとどれくらいの日数をもたせることができるのか。(これは疑問)

※9の本に、食料がなくなることは、敗戦につながる大変なことだったと書かれていたので、食べることで戦う力を得ていたことが分かります。

室町時代や戦国時代の食べ物の歴史を調べていく中で、「打飼ぶくろ」という袋の存在に注目しました。食べ物を運ぶための袋は、お弁

当箱という形とはちがった形ですが、食べ物を運ぶための道具です。

よって、これがお弁当箱の本当の始まりで、武士たちが戦のために持ち運ぶための食事がお弁当の本当の始まりだったのではないかという考えにたどりついたのです！！

ここまでの内容を少し振り返りたいと思います。幕の内弁当やお花見弁当が江戸時代に始まったことを知り、お弁当の始まりは、江戸時代だったのではないかと予想をしました。そこで、江戸時代の食べ物の歴史を中心に調べました。調べていくと、江戸時代は、食べ物が豊かになって、外食の文化の屋台の文化も発展した時代だったことが分かりました。だから、もともとあったお弁当が歌舞伎を見ながら楽しむことやサクラをながめながら、豊作を祈って食べることなど、お弁当を食べる場面が広がった時代だったことが伝わってきたのです。でもお弁当が始まったとは書かれていないので、頭をなやませました。その時に、昔話の『おむすびころりん』を思い出しました。お話の内容に、おじいさんがおむすびを家から持ち運んでいるので、これがお弁当の始まりなのかもしれないと昔話が作られた室町時代の食べ物について調べてみようという気持ちが強くなりました。室町時代に、朝食と夕食の間に食べる「間食」が始まったことがわかり、

それは、きびしい訓練と労働にたえていた武士や農民から始まったことも分かりました。そして、戦国時代になって、戦場で戦う人たちは、非常食を食べ、その非常食を「せんじんしょく」と呼ぶことも学ぶことができました。「せんじんしょく」を運ぶ道具の存在も発見しました。「うちがいぶくろ」です。食べ物を持ち運ぶ道具の「うちがいぶくろ」と「せんじんしょく」こそがお弁当の本当の始まりだったと私は、考えました。今のお弁当とは、想像もできないくらいちがったものです。勝ち抜くためにあったお弁当は、私が食べる「塾弁」に少しだけにているなと思いました。きっと「せんじんしょく」を食べていた武士たちは、とにかくひたすら食べて、勝つことしか頭になかったと思います。勝ち抜くために、作られた「せんじんしょく」と「うちがいぶくろ」は、生きるためになくてはならない存在だったということがイラストから伝わってきました。

6. 令和のコンビニエンスストアの お弁当はどんな味？

戦国時代では、生きるためになくてはならない存在だったお弁当。
でも、令和の時代の今のお弁当は、私たちが好んで気軽にすぐに食べ
られる存在になっています。

私たちの身の回りには、いろいろなお弁当があります。すぐに買うこともできます。スーパーやコンビニエンスストアでは、お弁当がいろいろと並んでいます。例えば、自宅の近くのコンビニエンスストアでは、どれくらいのお弁当の種類が売っているのでしょうか。今までお弁当の種類など気にしたこともありませんでした。そこで近くのコンビニエンスストアでお弁当の調査にでかけることにしました。

次のページからコンビニエンスストアのお弁当の調査結果を写真やイラストでまとめます。家族4人分のお弁当を買って、食べてみて分かったこともまとめます。

調査を行った日は、令和4年9月11日です。写真の撮影は、父、母になります（35ページから38ページまで）。

コンビニエンス
ストアの...

おべんとう ★ 調査!



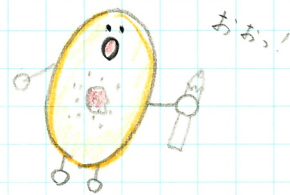
令和4年9月11日
母撮影
お店の方に
撮影の許可を
いただきました。

日付: 令和4年9月11日

場所: 近くのコンビニエンスストア

目的: 手軽に買えるコンビニエンスストア
にはどんな種類のお弁当が売られて
いるのか調べる。

予想: お弁当らしいお弁当が多く、種類は
多くても20種類だと思う。



< 調査結果 >

名前	何種類あったか(およそ)
お弁当らしいお弁当	13種類
丼もの(カツ丼、牛丼など)	18種類
洋食弁当(ドリア、スパゲティなど)	13種類
めん類弁当(うどん、焼きそばなど)	14種類
鍋弁当(キムチ鍋など)	2種類

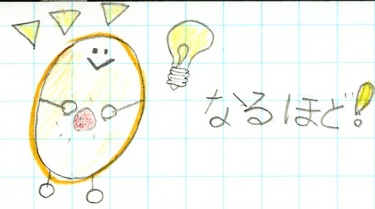


丼もののお弁当が一番多いねー!!

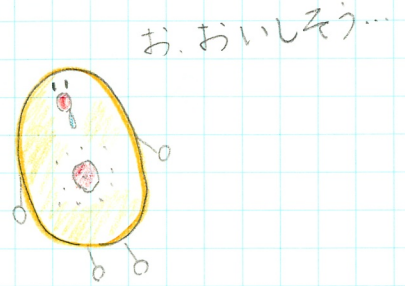
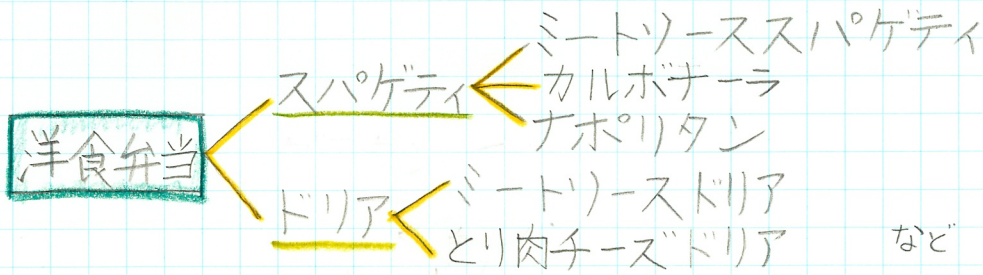
なべの弁当もあるんだね!!

お昼の時間に調査に行ったから、お弁当コーナーも
入がたくさんいたよ!

<気がついたこと>



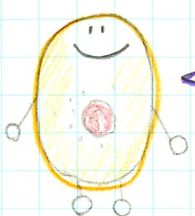
- ①種類が豊富にある。
- ②それぞれの種類の中で、またいろいろな意味でバラエティーが豊か。
例えば……



- ③お弁当箱には入っていないが、おにぎりやサンドウィッチなどもたくさん置いてあった。
- ④お弁当箱や丼ものの容器は、大きさや形もさまざま。
- ⑤お昼の時間帯に調査に行っただので、お弁当コーナーはいろいろな人が次から次へと買いに来る。
- ⑥幕の内弁当と表記されているお弁当は2種類あり、それぞれ入っているおかずがちがっていた。

<考察>

今の時代はコンビニエンスストアで食べたいときに気軽に弁当を買う環境にある。



今と昔はお弁当を食べる目的が少しちがうようだね…。

私が家族に選んだお弁当。
お味はいかが??

幕の内弁当
は
父に!

とろろそば弁当
は
母に!



ドライ弁当は
私に!

カレー弁当は
兄に!

<幕の内弁当>



見た目

さけの色があざやか。
おいしそう?

味

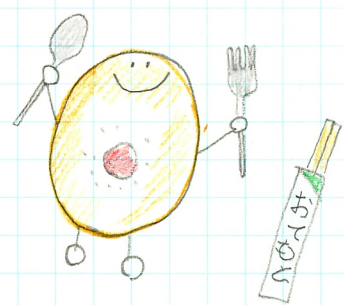
どのおかずもしっかりとした味があり、
濃すぎずおいしかった。

<カレー弁当>



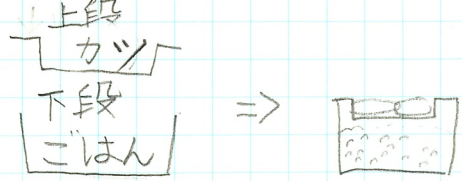
見た目

良い。おいしそう。



味

2層になっているのでごはんがべとべとに
ならず、おいしい。

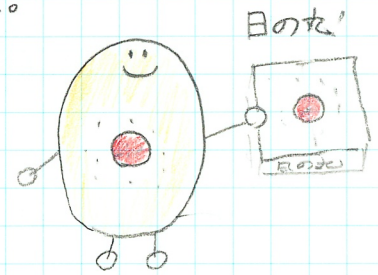


<とろろそば弁当>



見た目:薬味(おくらときざみねぎ)があって
良い。おいしそう。

味 : とろろそばとつゆをよく混ぜて、さっぱりと
食べることができた。
おいしかった。



<ドリア弁当>



見た目:良い。おいしそう。ミートソースの量は
もう少し多くても良い。

味:おいしい。ごはんがターメリックになっていて
ミートソースとよく合う。

<感想>

コンビニ弁当は、見
ためも良く、味もおい
しいですが、やっぱり
手作りのお弁当が
一番おいしいなと思
いました。また、あた
ためるだけで出来立て
のような味を楽しむ
ことができることに
おどろきました。

<結果と考察>

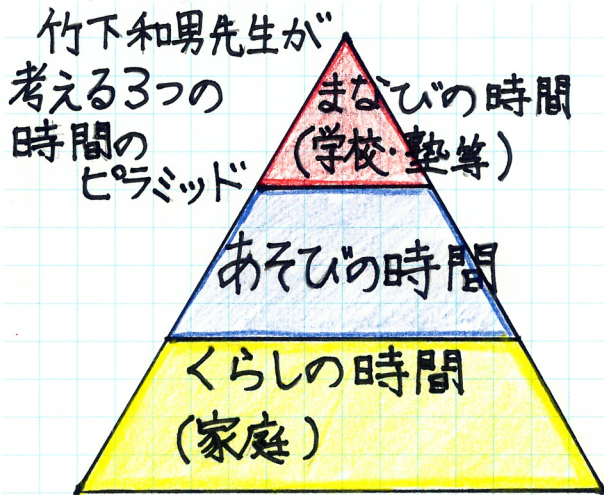
コンビニエンスストア
には、容器もさまざま
な約60種類のお弁当
が売っていることが
分かった。また、
現代のコンビニエン
スストアのお弁当は
多くの人に食べられて
いることも分かった。
お弁当は身近な存在!

7. お弁当作りで生まれる力

コンビニエンスストアのお弁当は、種類もたくさんあり、選ぶ楽しさもありました。見た目もよく、味もおいしかったです。でもやっぱり私は、手作りのお弁当が一番だなと思いました。理由は、愛情がこもっているからです。私はいつもお弁当を作ってもらう側ですが、今度はお弁当を作る側になってみたいと思うようになりました。そんなとき、一冊の本に出会いました。『お弁当づくりで身につく力』という本です。この本は、小学校の元校長先生が勤めていた学校での「お弁当の日」の取り組みのお話です。本に出てくる小学校では、家庭科の授業が始まる5、6年生が自分で献立を考えて材料の買い出しも調理も、お弁当箱におかずをつめることも後片付けも全部ひとりでやって、自分のお弁当を作ることをしたそうです。

わたしは、この本を読んで、2つのことが心に残りました。1つは、コンビニやスーパーで売られているお弁当とちがって、お母さんが作るものは、それを食べる家族のためだけに作られているから愛情が込められているということ。2つ目は、この本に出てくる校長先生は、子どもたちが豊かに成長するためには、まなびの時間とあそびの

時間とくらしの時間の3つの時間が必要で、くらしの時間が短くなっているの、とりもどすことをしないといけない、そのために子どもたちのお弁当づくりが有効な手段になると言っていることです。



くらしの時間は家庭で家族と一緒に過ごす時間のこと。この3つの時間をバランスよく過ごすことが大事。ところが、今の子どもたちはまなびの時間は「かりが」大きくふくらんでしまっている。

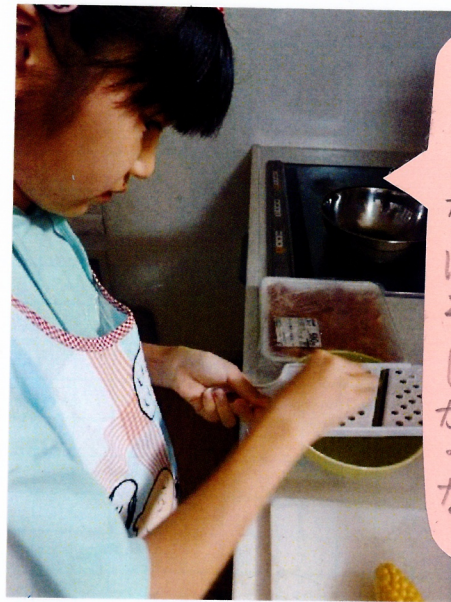
くらしの時間を取り戻すために子どもたちのお弁当作りが有効!?

そして、実際に日本で初めて「お弁当の日」を設定して、その日は、子どもたちが一人でお弁当作りを行って、学校に持ってきて食べることをしていました。自分の力だけで、お弁当の献立を考えて、材料の買い出しをして、お弁当を作り、片付けもすることで、知らないうちにいろいろな力がついて、いろいろな気持ちを学んだそうです。私は、この取り組みで私と同じ年の人が、今まで食事を作ってもら側でしたが作る側になって、本当の意味で、作ってもらった人に感謝する気持ちが生まれたり、食べ物と命の大切さに気付いていたりしたので、素敵な取り組みだなと思いました。

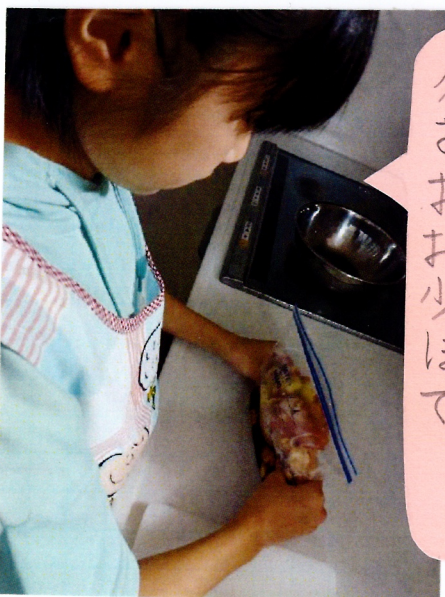
私は、夏期講習中、母にずっとお弁当を作ってもらいました。夏期講習が終わり、2学期が始まると母は、兄のお弁当を作る毎日です。とても大変そうです。『お弁当づくりで身につく力』の本と出会い、私もお弁当作りを自分でできるようになりたいと思うようになりました。さすがに最初から全部はできないので、お弁当作りの下準備の手伝いをすることにしました。(下の4枚の写真は令和4年9月11日母撮影)



どうもろこしの
ひげとりや皮
むきの手伝いを
したよ!
意外と手間が
かかる仕事
なんだということ
やってみて
気がついたよ!!



しょうがを
すていくうちに
どんどん小さく
なるから最後
はすりすらいよ!
そしてゆび先
にしょうがのにおい
がついてしまった
……。手を切ら
ないように注意!



微調整が
むずかしい!!
お母さん、
おしょうゆもう
少し足した
ほうがいい
ですか??



たまごのから
むきも手間が
かかります。あっ!
自身もむいちやった!
もっと手ぎわよく
こなせるよう
になりたいな!

(やや)

くらしの時間を取り戻すためにお弁当作りの下準備をすることは有効!

下準備の手伝いをして、大変だったことは、肉をもむとき、調味料をどのくらい入れるかの加減が分からなかったということです。また、いつもお弁当を作っている人にとっては、中身であるおかずの組み合わせを考えるのが大変だろうなと気付くこともできました。お弁当を作る下準備をして、出来上がったときの唐揚げの味を想像しながら、調味料を微調整するという力をつけることができました。

今年の夏、家族で飛行機に乗るときに、飛行場のビルのお店で「空弁」と書かれている売り場を見つけたことも記しておきます。「駅弁」は、有名ですが、空の旅を楽しむ「空弁」があることを知り、お弁当の中身は特に変わりが無いのに、「空弁」という名前をつけることによって、空の旅の雰囲気をもりあげるということが感じられました。



令和4年 8月22日
母撮影



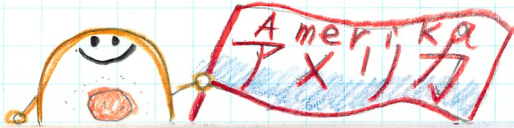
8. 世界の「Bento」事情

※14の本からは和食が2013年にユネスコ(国際連合教育文化機関)の無形文化遺産に登録されたことを知りました。私は、「お弁当」も日本人の伝統的な食文化になるのではないかと思いました。和食といえば、すしや天ぷらが代表的ですが、お弁当も室町時代から始まり、今にしっかり受け継がれています。お正月に食べるお節も重箱につめられているお弁当の仲間だと最後の最後に気が付きました。お節料理については、これから調べるのが課題になります。

最後に、インターネットを使い、世界にはどんなお弁当が広がっているのか気になったので調査してみました。使ったサイトは、※15です。インターネットで「世界 お弁当」と検索すると、『「Bento」が世界で人気!』というタイトルが飛び込んできました。このサイトを読むと、日本のお弁当が今、海外で人気を集めていることが分かりました。ここ数年、日本のお弁当店と同じ容器を使った「Bento」を販売する専門店などが世界中で登場しているそうです。アメリカとインドネシアで販売しているお弁当の写真を使わせていただきます。日本の容器をまねする前のインドネシアで販売されていたお弁当は、お弁当に見えません。

世界の「Bento」事情

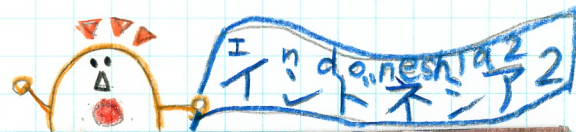
●写真は*15より
転載させていただけ
ました。



左の写真はアメリカで売られている「からあげ弁当」です。アメリカ人に合わせてボリュームを重視しているそうです。見た目は日本でも売られていそうなお弁当です。からあげの量が多い!!



左の写真はインドネシアで売られている1番人気の「牛肉の照り焼き」弁当です。このお弁当が売られているお店は、インドネシアだけで150店以上もあるそうです。インドネシア人の好みに合わせて日本食を変えたお弁当だそうです。



左の写真は、もともとインドネシアで売られていたお弁当!?です。バナナの皮につつんで売られていたそうです。また、スープも入っておりごはんにかけてながら食べます。インドネシアでは牛肉が入ったお弁当が多いね!

おわりに

今年の調べる学習のテーマは、「お弁当」。塾でお弁当を食べているときに、「あれ？お弁当っていつからあるのかな？」と気になったことがきっかけです。

家族や親せきに思い浮かべるお弁当を聞くことから始めました。それぞれの個性が出ていて面白かったです。思い浮かべたお弁当が多いものから調べ、また私が今まで知らなかったお弁当のことも調べました。幕の内弁当とお花見弁当がどうやって食べられていたのか、その意味を学ぶこともできました。この2つのお弁当は、江戸時代から始まったことは確かのようにです。

江戸時代は、食の文化が豊かになった時代ということを知り、4年生のときにも学びましたが、5年生で再確認することができました。お弁当の文化も江戸時代で広がったことが分かりました。ただ、お弁当の本当の始まりは、わたしは、江戸時代よりも前の時代、室町時代や戦国時代だったと考えます。「戦陣食」と「打飼ぶくろ」これがお弁当の祖先、本当の始まりだったと調べて分かったからです。

行事を大事にする気持ちや演劇を楽しむ気持ちがお弁当を華やか

なものにしていったこと、日の丸弁当は、戦争の時に登場したお弁当で、少ない食べ物を大切に作る気持ちや戦争に勝つぞという勇ましい気持ちがこめられたお弁当だったこと、お弁当と歴史はつながっていることに気が付くことができました。

身の回りを見渡せば、スーパーやコンビニエンスストアなどお弁当はすぐ手の届くところにあります。戦うために持ち運んでいたお弁当の始まりが、今は、楽しむためのお弁当に変わりました。「おいしく食べてね」と願いがこめられたお弁当は優しい気持ちになれます。自分でお弁当を作ることで、成長することのできる大事なピラミッドの時間の一番下の「くらしの時間」をもてると学ぶこともできました。お弁当作りの大変さを学ぶことで、お弁当を作っている側の人の気持ちを理解する力や野菜の選び方や原産地を見る力、そしてつなげる力を身に付けることもできると分かりました。

また、お弁当は、「Bento」として世界でも人気です。世界に広がった日本のお弁当が和食の良さを伝える1つになれるよう、私も下準備の手伝いではなく、自分の力だけでお弁当が作れるように頑張りたいです。お弁当の始まりは、武士が戦うために持ち運んだ非常食。室町時代から今に形と意味を変えてお弁当は伝えられています。

参考にした本とサイト名

※1 『新レインボー小学国語辞典』 2015年12月22日

土屋徹 株式会社 学研プラス

※2 ウィキペディア <http://ja.m.wikipedia.org>

※3 『小学館 こども大百科』 2012年2月22日

山川史郎 小学館

※4 『旺文社 国語辞典 第11版』 2013年11月16日

生駒大壱 株式会社旺文社

※5 『しばわんこの和の行事えほん』 平成26年12月17日

川浦良枝 株式会社白泉社

※6 『日本の年中行事』 2004年3月6日

深光富士男 株式会社学習研究社

※7 『おはなしぎょうじのえほん春』 2015年2月23日

堀切リエ 子どもの未来社

※8 『衣食住から行事まで 江戸のくらしがわかる絵事典 あなた

も江戸博士になれる!』 2004年3月5日 江口克彦

PHP 研究所

※9 『調べ学習にやくだつ 暮らしの歴史図鑑1 食物の歴史』

1994年4月 田中治夫 株式会社 ポプラ社

※10 『江戸の長屋の朝昼晩 江戸売り声でタイムトリップ』

2018年6月 宮田章司 株式会社絵本塾出版

※11 『子どもに語る日本の昔話3』 2017年10月1日

稲田和子 筒井悦子 株式会社こぐま社

※12 『名作アルバム 古典から現代まで126の文学 1 あ〜

お』 1995年10月18日 三田村信行 PHP 研究所

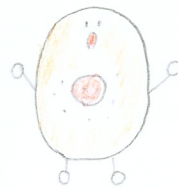
※13 『ニューワイドずかん百科ビジュアル日本の歴史』

2006年9月25日 藤原郁久 株式会社 学習研究社

※14 『和食のえほん』 2017年9月20日 山崎至

株式会社 PHP 研究所

※15 ぐるなび PRO pro.gnavi.co.jp



こんなにたくさんの本
を使って調べたよ。
お弁当のほかに、日本の
文化や食べ物、歴史
などが知れて良かった
よ！

左の写真は令和4年9月16日父撮影

利用した図書館

- 豊島区立中央図書館

豊島区東池袋 4-5-2 ライズアリーナビル 4・5F

- 豊島区立上池袋図書館

豊島区上池袋 2-45-15

- 板橋区立東板橋図書館

板橋区加賀 1-10-15

- 北区立中央図書館

北区十条台 1-2-5

- 北区立上十条図書館

北区上十条 3-3-9 上十条区民センター 3F

利用した施設

- 江戸深川資料館 東京都江東区白川 1-3-28

- セブンイレブン 東京都豊島区内の店舗

あとがき

調べる学習にご協力してくださいました皆さん、ありがとうございました。皆さんののおかげでお弁当の調べる学習を完成させることができました。

私が困ったときに、アドバイスをくれたお母さん、ありがとうございました。私のアンケートや質問に快く答えてくださった家族・親戚の皆さんありがとうございました。私が下準備を手伝ったお弁当をおいしく食べてくれてお兄ちゃん、ありがとうございました。そのお弁当を「おいしかった」と言って、空のお弁当箱を持って帰ってきてくれて、うれしかったです。

お正月に食べるお節もお弁当の仲間だということに気が付いたけれど、くわしく調べることができませんでした。そこが次の自分の課題だと思うので、これから調べていきたいと思います。

令和4年 9月15日

久郷 咲友

おしましい



上の写真は令和4年9月12日母撮影
私が下準備を手伝ったからあげ弁当です。

資料編

「わしもおかげで、りっぱな暮らしができるようになった。おまえにたのび」とはもう、なんにもなくなつたから、どうか竜神さまのところに帰つてくだされ」といった。

はなたれ小僧さまは、しばらくじつとおじいさんを見ていたが、しょんぼりと外に出ていった。すると門のところで、ズルンとはなをすする音がした。

そのとたん、大きい家も威もみんな消え失せて、おじいさんはもとのあばらやに、一人すわつていたんじやと。

そおやんこつたい。

(熊本県)

ねずみ浄土



昔むかしのその昔、あるところに、おじいさんとおばあさんがあつたつて。ある日、おじいさんは、

「ばあさんや、今日は山へたききとりに行くから、弁当作つておくれ」といった。おばあさんは大おなのおすびを二つにきり、黒豆と白豆をおかずに煮て、弁当をこしらえた。

おじいさんは、それを持って山へ行くと、一生懸命たききとりをしてはたらいた。やがて昼になつたので、おじいさんが木の切り林に腰かけて、弁当を食べようとしたら、黒豆がころころころと転がって、小さな穴の中へ落ちてし

まった。

するとその穴が、

「黒豆^{くろまめ}つんぼい ちやかつんぼい ぽーつぽつ」と歌いだした。

おじいさんがこれはふしぎだと、白豆^{しろまめ}を入れてみたら、穴はまた、

「白豆^{しろまめ}つんぼい ちやかつんぼい ぽーつぽつ」と歌った。

おじいさんはますますふしぎに思つて、のこりの煮豆^{にまめ}もおむすびも、みんな穴の中へ転がした。すると穴はやっぱり、

「おむすびころころ すつてんしやん ぽーつぽつ」と歌った。

そして歌が終わると、白い小さなねずみがちやうんと出てきて、

「おじいさん、さつきはちやうさんてした。あんまりうまかつたんで、なんとかおれがしたい。どうかおらたちの家にあそびに来てくだされ。さあ、おらのしつぽをにぎつて、しつかり目をつぶり、ええというまで開けなしてくだされ」といった。

そこで、おじいさんは、いわれるままに、ねずみのしつぽをにぎつて、しつかり目をつぶつた。そのとたん、おじいさんはつるりつと穴の中へ落ちて、すぐに耳のそばでスウスウと風を切る音がした。

やがて、「おじいさん、目を開けてええから」といわれて、目を開けてみると、そこにはりつばな、ねずみの屋敷^{やしき}がたっていた。

おじいさんが座敷^{ざしき}に通され、金^{かね}ひょうぶの前^{まえ}にすわっていると、そこへねずみの目^め那^なが出てきて、

「これはこれは、おじいさん、ようこそおいでくださつた。なんにもねえけど、もちもあがつてくだされ」とあいさつした。するとおおせいのねずみたちが、おどつたり歌つたりしながら、もちをつきはじめた。

「ここはよいとこ、ねずみの浄土^{じやうと}

ねーさえ いなけりや この世は極楽^{ごくらく}

スットンカン スットンカン
百になつても 二百になつても
ニヤンコの声は 聞きたくねえ
孫^{まご} ひこ やしやご 末^{すえ}の末^{すえ}まご
ニヤンコの声は 聞きたくねえ」

22

もちがつきあがると、はじめのねずみが出てきて、小豆^{あずき}もちやら草^{くさ}もちやら、おじいさんの前にならべて、だんとどちそうしてくれた。

やがておじいさんが、腹^{はら}もふくれたし、もう帰るといふと、ねずみは、おばあさんの土産^{みやげ}にと、もちを重箱^{じゆうげい}に入れてくれ、床^{とこ}の間^まにつんであつた小判^{こばん}を持ってきて、それも持^もたせてくれた。

それからおじいさんはまた、前と同じようにねずみのしつぽをにぎって、目をつむつた。するとスウスウと風を切る音がして、やがて目を開^あけてみると、

もとの穴^{あな}の入り口^{いりぐち}についていた。

おじいさんが家に帰つて、さつそくおばあさんに土産^{みやげ}を見せると、おばあさんもそれはそれはよろこんだ。

そこへとなりの欲^ほふかじいさんがやつてきて、たくさんの土産物^{みやげもの}を見るときまげてしまった。

「じいさん、じいさん、こんなにたくさんのもちやら小判^{こばん}やらを、どうしたのかね。どうしていつべんに、長者^{ちやうじや}さまになつたんだ」と聞いた。

おじいさんがすつかりわけを話して聞かせると、欲^ほふかじいさんは急^{いそ}いで家に帰つて、おばあさんに、煮豆^{にまめ}とおむすびの弁当^{べんとう}を作らせた。

欲^ほふかじいさんはさつそく、その弁当^{べんとう}を持って山^{やま}に行つた。ところが弁当^{べんとう}をひろげても、煮豆^{にまめ}がちつとも転^{ころ}がらないので、じいさんは黒豆^{くろまめ}、白豆^{しろまめ}、おむすびをいつしよにむりやり穴^{あな}にけりこんだ。歌もさつぱり聞こえてこなかったが、それでもねずみが一びき、ちよろんと顔を出したから、

「おれも、早くつれて行け」とせきたてた。
 それから欲ふかじいさんも、ねずみのしつぽをにきつて目をつむると、つるりつと穴にはいった。すると、スウスウと風を切る音がした。
 欲ふかじいさんが、目を開けてよし、といわれて開けてみると、やっぱりねずみの屋敷やぶきについていた。そこへねずみの旦那だんなが出てきて、
 「おじいさん、さつきはおむすびと煮豆にまめをごちそうさんでした。まあ、ゆつくりしてござるれ。もちでもつくから」といった。
 じいさんが座敷ざしきにすわって、小判こばんはどこだと家の中を見まわしていると、おぜいのねずみたちがおどつたり歌つたりしながら、もちつきをはじめた。

「ここはよいとこ ねずみの浄土じょうど
 ねこさえ いなけりや この世は極楽ごくらく
 スットンカン スットンカン

百になつても 二百になつても
 ニヤンコの声は 聞きたくねえ」

欲ふかじいさんは歌を聞いていると、小判こばんがほしくてほしくてたまらなくなつたものだから、今だとばかり、「ニヤンコ」とねこの鳴きまねをした。
 そのとたんあかりがぱつと消えて、家の中はまっ暗くらになった。そしてねずみたちが、あわててあつちへチエウチエウ、こつちへチエウチエウ、にげさるうち、家はくずれおちてしまった。
 じいさんはまっ暗くらな土つちの中で、小判こばんはどこだとあちこちさがしまわつたけれども、どこにもみつからない。土をかきわけてとんとんはつていくうちに、どこが出口かわからなくなり、欲ふかじいさんは、とうとうもぐらになつてしまつたんだと。

昔むかしはむくれて、今ははじけた。

(群馬県・東京都)