

『火』について見つめ直してみませんか？

火を見たことがない、火を扱ったことがない子どもたちが増えていると言われています。人類の歴史に大きな発展と革命をもたらした『火』。豊かな心を育み、生きる力を養う『火の力』について、お子さんといっしょに考えてみませんか？

日本の火の利用のあゆみ

わたしたちの祖先は火を使うことで、動物からヒトへ進化を遂げたと言われています。それ以来、人類は生活に欠かせないものとして『火』とともに生きてきました。

昭和30年頃までの日本の家には、^{いろり}囲炉裏がありました。囲炉裏は調理だけでなく、照明であり、衣類や食料の乾燥、火種にも使われました。囲炉裏を囲む時間は、家族だんらんの間でもありました。このころの家からは、火が絶えることはなかったと言われています。

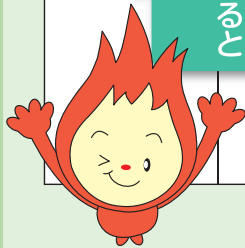
火とヒトとの関わりは？



囲炉裏は台所のほぼ中央にあり、人の動きや炊事場の火の始末など、家全体を見渡すことができるよう合理的な位置に作られていました。

原始時代	古代	中世～近世	近代
たき火 炉 たいまつ	薪	行灯 火鉢 かまど ろうそく ちょうちん 囲炉裏	ガス燈 暖炉 ランプ ガスストーブ ガスカまど ガスコンロ

人類と火の歴史は50万年前にさかのぼると考えられています。



火はこの上ない恵み
かつてヒトにとって火は、火災の恐れを秘めながらも、危険な獣と闇と寒さと飢えから守ってくれる、この上ない恵みでした。人類は長い歴史を通して、その恵みの長所を最大限に引き出そうと、工夫を重ねてきたのです。私たちに火を前にして感じる共通の感覚や情感があります。そこには私たちの奥深くに埋め込まれ、引き継がれてきた『火』に対する敬意があるのではないのでしょうか。

火は『明るさ』と『温かさ』を与えてくれたのね。



たき火を囲んで友達と語り合い、普段感じたことのない心の通い合いを感じた経験のある方も少なくないでしょう。



子どもの心を育てる『火育』とは？

火と親しみ、火を学ぶ『火育』が求められています

『火育』という言葉をご存知ですか？現代は日常で『火』と関わるものが少なくなつたと言われています。今ではエアコンや照明器具が『火』によってかわるようになりました。オール電化の住宅では、ガスコンロまでもが姿を消し、完全に火のない生活が送られています。

しかし、火を締め出し、火を知らない、火を扱えない子どもたちが育つことは、人類の歩んできた歴史を否定し、自然に対する敬意を失つことになりはしないか…。

『火育』とは、そんな危惧からはじめ、子どもたちに火について知り、体験してもらうことで豊かな人間性を育む教育のことです。

火の扱い方を

知らずに育つことが、

ホントの危険に

つながるのね！



お子さまと一緒に調理することからはじめませんか？

ガスコンロを使用している皆さんにとって、もとも身近な火は『調理に使う火』ではないでしょうか。火を見ながら五感を働かせておいしく調理する。そこにはいつも『火』があります。

東海ガスでは、ガスの火を見つめ、調理することによる『火育』を提案します。

お子さまのいるご家庭では、まずはお子さまと一緒に台所に立ち、ガスの火を使って調理することからはじめてみてはいかがでしょうか？

火にしかできない
おいしさの技
期待を裏切らない味

火には、火にしかできない『おいしさの技』がたくさんあります。たとえば『炒め物』に用いられる『鍋ふり』の技。炎が絶えず下から加熱する直火加熱だから、コンロから離しても食材の温度が下がりにくく、強火で『シャキッ』とおいしくできあがるのです。『炒め物』には中華鍋、『鍋物』には土鍋といったように、どんな鍋も材質を選ばず使えるのも『火』の魅力です。さらに『炙る』というのは火にしかできないことです。炙った海苔のおいしさは火にしか出せません。

蒸す

揚げる

鍋ふり

炒める

火にしかできない

炙る



「はじめちょろちょろ中パッパ」といわれたご飯の炊き方や、火から鍋底を離しても熱が伝わることを活かした『鍋ふり』まで、火にしかできない技がたくさんあります！

親子料理教室で
楽しみながら『火育』

エブロン誌上で毎回募集をしている東海ガスショールーム「くりっぴープラザ」での親子料理教室も『火育』の環です。参加者の方に毎回アンケートをお願いしていますが、『ガスの炎を使った料理の魅力は？』という質問に対して、圧倒的に多いのが『火が見えるところ』という回答です。『火加減を目で確認しながら調理できる』というこの素晴らしいさをあらためて感じている。というのがもともとも多い声です。また、なかには『火を目で見て確認できるから安全』だと感じている方も。やはり、体験から身をもって学ぶことが多いようです。

東海ガスでは、これからも親子参加の料理教室を積極的に開催していきます。『火育』のきゅっかけづくりに、ぜひご参加ください。



煮る・蒸す・炊く・揚げる・炒める・焼く・炙る…。さまざまな調理方法に『火』が応えます。

