みんなに伝えたい！とおかまちの『きもの産業』

食べて学ぼう！【令和7年・6月号】

とおかまちメニュー新聞

十日町友禅(※イメージ)

十日町きものまつりの様子　提供先：(一社)十日町市観光協会

6月は「きもの」の魅力を発信★

十日町市は１５００年以上の歴史のある「きものの街」です。十日町市できものづくりが盛んな理由は、雪のおかげです。冬は湿度が高く、絹糸が傷つきにくいため、品質のよいきものを作ることができます。昔は冬に農業ができなかったため、家で機織りをする人が多く、働き手がそろっていました。また、雪どけ水が地下水となり、工場で染料を洗い流すなど、多くの水を使う織物づくりにも役立ってきました。このように、雪や水のめぐみ、そして人々の努力により、十日町市のきもの文化は発展してきたのです。今月のとおかまちメニューでは、「十日町友禅」や「十日町絣」等の「きもの」をテーマにした給食を提供します。

「きもの」の特徴について紹介！！

～十日町友禅～

絵画のような色鮮やかで美しい模様が特徴。パプリカ・なす・おくらで友禅を表現します。

～十日町絣～

染めた糸を縦糸と横糸両方に使用するのが特徴。野菜や油揚げで縦糸と横糸を表現します。

十日町絣

～「そば」と「きもの」の関係～

そばのつなぎとして使う「ふのり」はきものの製造工程で、糸の毛羽立ち防止のための「糊付け」として使用します。

十日町絣の写真提供先：十日町織物工業協同組合

発行：十日町市栄養教諭・十日町市教育委員会