

みんなに伝えたい！ とおかまちの『きもの産業』

とおかまちゆうぜん
十日町友禅(※イメージ)



日本遺産 究極の雪国 とおかまち
スノクリッチ・ストーリーズ



Snow Rich!
Tokamachi!

食^たべて学^{まな}ぼう！「令和7年・6月号」
とおかまちメニュー新聞^{しんぶん}

十日町きものまつりの様子 提供元：(一社)十日町市観光協会

6月は「きもの」の魅力を発信★

とおかまちしは1500年以上の歴史のある「きもの街」です。とおかまちし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、多くの水を使うきもの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、とおかまちし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、「とおかまちゆうぜん」や「とおかましがすり」などの「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！！

とおかまちゆうぜん
～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。



とおかましがすり
～十日町緋～
染めた糸を縦系と横系両方に使用するのが特徴。野菜や油揚げで縦系と横系を表現します。



とおかましがすり
十日町緋



～「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。

十日町緋の写真提供元：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