

令和6年度 全国硬筆コンクール課題参考手本

大平恵理書

課題解説

日本料理

日本料理（和食）の一番の特色は、その時期に最も採れる食材を大事にすること。新鮮でおいしく食べられるからですね。値段も安くなることが多いです。これを旬と言います。和食はいろいろな伝統行事と連動するなどの特色があり、2013年、世界文化遺産に登録されました。

日本料理は季節感が豊かです。魚貝や野菜などの食材は多く出回る時が味も良く、その時期に使うことを大事にします。

学年

氏名

※次のむすび方でもよい。「な」「ま」

小六