

群 教 七	G07 - 05
	平 20.240集

食文化の伝承を食生活に生かす生徒の育成を 目指した高等学校家庭科指導の工夫

- 先人の知恵を学び、オリジナル郷土料理を作る活動を通して -

長期研修 研修員 高橋 みゆき

（研究の概要）

本研究は、食文化について学ぶ学習において、ゲストティーチャーから郷土料理について話を聞くことや、郷土料理を比較する活動を取り入れることで、郷土料理が気候風土と歴史に根ざした先人の知恵であることを理解し、今後の食生活に生かしていく生徒を育成していくことをねらいとしたものである。具体的には、三県の「冷や汁」という郷土料理を比較し、そこから先人の知恵を学び、オリジナル郷土料理を考え、作る活動を行った。

キーワード [食文化 郷土料理 ゲストティーチャー 先人の知恵 オリジナル郷土料理]

主題設定の理由

学校周辺に伝わる郷土料理の「冷や汁」を知っているか生徒たちに聞いたところ、「知っている」と答えた生徒は約25%であった。このままいけば近い将来「冷や汁」は消えるであろう。しかし、郷土料理についてどう思うか聞いてみると約80%の生徒が「おいしいから好き」「作ってみたい」「伝統的な料理を大事にすることは良いことだと思う」と答えた。しかし、生徒たちの日々の食生活について聞いてみると、ほとんどの生徒がファーストフードは週一回以上食べているが、郷土料理を口にすることはほとんどないことが分かった。また、コンビニエンスストアを頻繁に利用し、菓子パンやスナック菓子、チョコレートなどを間食している生徒も多かった。アンケートの回答から、生徒たちは郷土料理に対する興味・関心は大いにあるが、家庭の中で食べる機会と伝承してくれる人に巡り会えずにいることが分かった。

また、群馬県教育委員会では、小・中学校において学校給食に地場産野菜を積極的に取り入れる取り組みを進めている。郷土料理献立を取り入れた食育を行っている学校も多い。

新学習指導要領では、改善事項の中に「伝統と文化に関する教育の充実」を挙げている。また、社会の変化への対応の観点から教科を横断して取り組むべき内容に「食育」が挙げられた。小学校では、わが国の伝統的な食事である「ごはんのみそ汁の実習」において、食文化の伝承についての教育がスタートする。そして中学校学習指導要領技術・家庭科においては、「地域の食材を生かした調理」が必修の内容に改められ、「地域の食文

化の理解」が新たに付け加えられた。高等学校の新学習指導要領においても伝統と文化の尊重が明記され、家庭科においては衣食住の生活文化の継承にかかわる内容が充実し、食育の推進も盛り込まれた。

そこで、食文化を学ぶ学習において、先人の知恵を学び、オリジナル郷土料理を考え、作る活動を取り入れることで、食文化の伝承の大切さに気付く、食生活に生かしていこうとする生徒を育成することが重要と考え、本主題を設定した。

研究のねらい

食文化の伝承を食生活に生かしていこうとする生徒を育成するため、先人の知恵を学び、オリジナル郷土料理を作る活動を取り入れることが有効であることを実践を通して明らかにする。

研究の見通し

1 「つかむ」過程において、ゲストティーチャーから昔の人の食生活や郷土料理について話を聞くことにより、地域の食材と料理に関心をもてるであろう。

2 「追究する」過程において、郷土料理を比較することによって、郷土料理が気候風土と歴史に根ざし、食に対する思いが込められた先人の知恵であることを理解し、食文化を伝承していく大切さに気付くであろう。

3 「まとめる」過程で、オリジナル郷土料理を

考え作ることにより、食文化を伝承し、食生活に生かそうとする実践的な態度が身に付くであろう。

研究の内容と方法

1 研究の内容

(1) 基本的な考え方

地域に伝承されてきた料理は、その地域で生きてきた人たちの生活の知恵そのものであり、生きるために生活を切りひらいてきた「生きる力」そのものであった。そして、その先人の知恵には、現在の日本の食生活のさまざまな問題点を解決するためのヒントがあることに気付かせていくことが大切である。また、各家庭の食卓に伝わってきた料理は、身体だけでなく心をも育て、人間形成に重要なものである。

(2) ゲストティーチャーから話を聞くことについて

郷土料理は、祖母や母から子どもたちに伝承されてきた。その先人の知恵には、伝承してきた人々の食に対する思いが込められている。郷土料理を伝承することは、同時に自然の恵みや作ってくれた人への感謝、「もったいない」という食べ物を大切に作る気持ちなども伝承することである。しかし現在は、核家族化の進行、生活スタイルの変化、コンビニエンスストアやファミリーレストラン、ファストフードなどの利用の増加などで、家庭で食事を作ることや家族で団らんしながら食

卓を囲む時間すら減ってしまった。子供たちは郷土料理を知る機会を失ってしまったのである。

そこで、ゲストティーチャーから地域の食材を使った「冷や汁」という郷土料理や、群馬の粉食文化と昔の人々の生活ぶりについて話を聞き、「冷や汁」と「おやき」を実習することによって、地域の食材と料理に関心をもてるであろうと考えた。

(3) 郷土料理を比較する学習と、伝承している人々の食に対する思いを知ることについて

「冷や汁」という郷土料理は、宮崎、山形にも存在している。しかし歴史的背景によってそれぞれの由来があり、気候風土によって材料にも特徴がある。この三県の「冷や汁」を比較することによって、郷土料理が気候風土と歴史に根ざし、食に対する思いが込められた先人の知恵であることを理解し、食文化を伝承していく大切さに気付くことができると考えた。

(4) オリジナル郷土料理を作る活動について

郷土料理を受け継ぐことは、昔の料理をそのまま受け継ぐことだけではない。日本型食生活の食事スタイルを踏まえ、栄養バランスや家族の好み、現代の生活に合わせた調理法の効率化などを考慮して、日々の食生活に取り入れやすく工夫していくことも大切である。この活動を取り入れることにより、郷土料理のよさを再発見できると考えた。また、家庭実践することによって食生活に生かそうとする実践的な態度が身に付くと考えた。

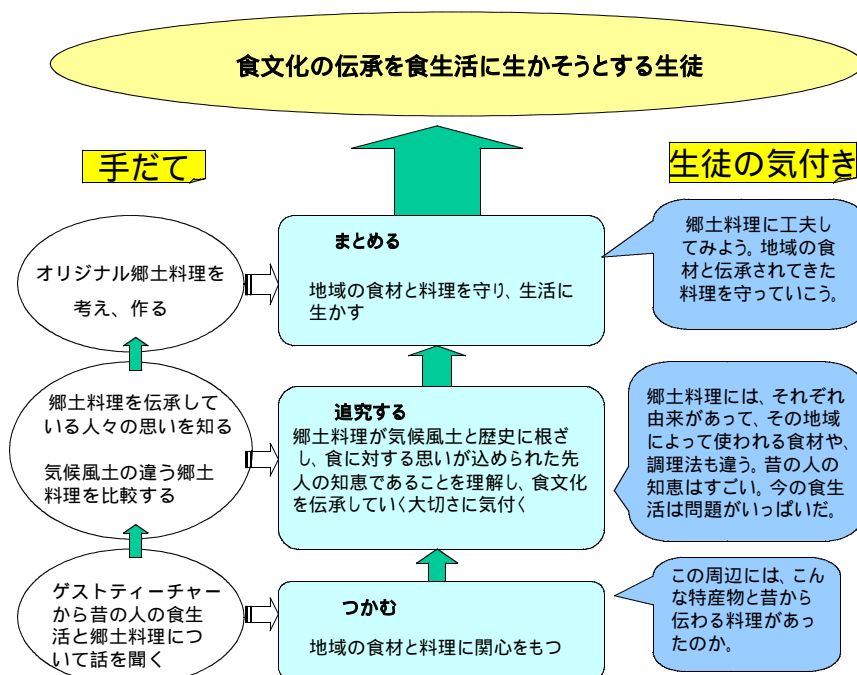


図1 基本構想図

2 研究の方法

(1) 実践計画

教科	家庭科 家庭総合
対象	1年 35名
題材	「食文化は気候風土とともに」
期間	平成20年10月5日～(金) 11月21日(金)
授業者	長期研修員 高橋 みゆき

(2) 抽出生徒

A	家庭科が好きで、授業態度も良好であるが、おとなしく、自信をもって自分の考えを述べるのが不得手である。食文化に関して多少の知識はある。授業において知識を深め、自分の考えを述べたり、書いたりすることで、自分の考えのもとに伝承していこうとする態度を身に付けたい。
B	食文化に関しての知識を基に、授業で学んだことについて自分なりに考えを深め、意見を述べるができる。食文化について知識を深めさせ、興味・関心をもたせれば、家庭において積極的に伝承していこうとする実践的態度が身に付くと期待できる。

(3) 検証計画

つかむ過程	観点	・ゲストティーチャーから郷土料理について話を聞き、冷や汁やおやきの作り方を知り、実習することは、地域の食材と料理に関心をもつことに有効であったか。
	方法	・ゲストティーチャーの話を聞く態度や実習の様子で分析する。 ・質問内容や感想の記述で分析する。
追究する過程	観点	・群馬、宮崎、山形三県の「冷や汁」を比較する学習は、郷土料理が気候風土と歴史に関連し、先人の知恵から生まれた文化であることを理解することができたか。 ・さまざまな郷土料理を伝承している人々の食に対する思いを聞くことにより、現在の自分自身と日本の食生活の問題点について気付き、食文化を伝承していく大切さに気付くことができたか。
	方法	・ワークシートの記述で分析する。
まとめる過程	観点	・オリジナル郷土料理を作る活動を取り入れることは、地域の食材と料理を守り、食文化を食生活に生かしていこうとする実践的態度を身に付けることができたか。
	方法	・グループ活動の様子で分析する。 ・ワークシートの記述で分析する。

研究の展開

(1) 指導計画 「食文化は気候風土とともに」

(2) 題材の目標・評価規準

目標	食文化に関心を持ち、食文化を伝承していくことの大切さに気付き、食生活に生かしていこうとする実践的態度を身に付ける。	
評価規準	関心・意欲・態度	食文化に関心を持ち、先人の知恵に気付き、そのよさを自らの食生活に取り入れようとしている。
	思考判断	食文化における先人の知恵を理解し、現在の自分自身と日本の食生活の問題点について考え、文化の伝承という観点から思考を深めている。
	技能表現	食文化に関する実習を通して、基礎的・基本的な調理技術を身に付けるとともに食文化の伝承の観点から、まとめて発表ができる。
	知識理解	食文化の背景にある気候風土、歴史、先人の知恵について理解し、そのよさを現在の食生活に生かすために必要な知識を身に付けている。

(3) 指導計画 (10 時間)

学習活動	指導上の留意点	評価項目
<p>つかむ過程</p> <p>地域の食材と料理に関心をもつ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域の食材と地域に伝わる「冷や汁」について知る。 ・昔の人の食生活と郷土料理について知る。 <p>・本時で学んだことをまとめ感想を書く。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学校周辺のスーパーの地場産野菜コーナーで買ってきた名前入りの「きゅうり」を提示し、群馬は「きゅうり」の生産高が全国一位であることを知らせる。 ・この名前は誰の名前なのか、なぜ名前が表示されているのか考えさせる。 ・自分だったらどんな食べ方をするか発言させる。 ・ゲストティーチャーに「きゅうり」を使った郷土料理「冷や汁」について話してもらおう。 ・学校周辺の地域に伝わる他の郷土料理と昔の人の食生活について話してもらおう。 ・「冷や汁」と「おやき」の作り方を教えてもらい、試食する。 ・本時の学習内容を振り返ってワークシートをまとめさせ、感想を書かせる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の食材に興味・関心をもっている。 <p>【関：観察・発言】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域に伝わる郷土料理「冷や汁」と昔の人の食生活について興味・関心をもっている。 <p>【関：観察】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分の気付いたことをまとめている。 <p>【関：ワークシート】</p>
<p>追究する過程</p> <p>郷土料理は気候風土と歴史に関連し、先人の知恵から生まれた文化であることを知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・宮崎と山形の「冷や汁」について知り、群馬のものと比較し、その特徴について理解する。食文化を伝承していくことの大切さに気付く。 ・群馬の郷土料理とその背景にある先人の生き方、伝承している人々の思いを知り、考える。 <p>・現在の食生活の問題点に気付き、考える。</p> <p>・食文化の伝承の大切さに気付く。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・オリジナル資料集「スローフード入門」とプレゼンテーションによって風景写真やその土地の人々の話を紹介し、それぞれの「冷や汁」が、それぞれの気候風土と歴史に関連していることを理解させる。 ・群馬が粉もの王国であることを知らせ、郷土料理「おきりこみ」「すいとん」「やきもち」などを取り上げ、その料理がその地域の暮らしに根ざしていることを知らせる。その中から南牧村の家庭の「おきりこみ、伊勢崎市の家庭の「炭酸まんじゅう」、中之条町のあるおばあちゃんの話、館林市のうどん店主の話を紹介し、料理とともに、それぞれの方々の思いを伝える。 ・地域の食材をその地域で消費していくことは、郷土料理と先人の知恵を受け継ぐことと同時に、生産者の減少や食料自給率の低下にも歯止めをかけることにつながっていることに気付かせる。また、食物輸送による環境への負荷や、食に関する安全性の問題などについても気付かせ、自分の考えをもてるようにする。 ・昔の食生活と現在の食生活を照らし合わせ、食文化の伝承の大切さに気付く。 	<ul style="list-style-type: none"> ・それぞれの「冷や汁」が気候風土と歴史に関連していることを理解している。 <p>【知：ワークシート】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・郷土料理について知識を深めるとともに、伝承してくれた方々の思いを聞き、自分の考えを深めている。 <p>【思：ワークシート】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現在の食生活の問題点に気付き、考えている。 <p>【思：ワークシート】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食文化の伝承の大切さに気付いている。 <p>【知：ワークシート】</p>
<p>まとめる過程</p>		

<p>地域の食材と料理を守り、生活に生かしているとする実践的態度を身に付ける。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オリジナル郷土料理を考える。 ・オリジナル郷土料理を作る。 ・郷土料理のよさについて話し合う。 ・自分たちの考えたオリジナル郷土料理と食文化を伝承していくことについての考えを発表する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・各班ごとに今までの学習や「スローフード入門」の例を参考に地域の食材を使ったオリジナル郷土料理を考えさせる。このときに、旬や栄養バランス、調理時間、経済性まで考えているかチェックする。 ・生徒が考えたオリジナル郷土料理の献立で調理実習をする。 ・オリジナル郷土料理の実習を振り返り、手作りすることや、食文化を伝承していくことについて班ごとに話し合わせる。このときKJ法により、班員全員の意見が出るようにする。 ・発表方法について説明する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・興味・関心をもって取り組んでいる。 【関：観察】 ・さまざまな視点から考えている。 【知・表：ワークシート】 ・基本的な調理技術が身に付いている。 【技：観察】 ・自分の考えをもち、意見を述べるができる。 【思・観察：記録】 ・食文化を伝承していくことの大切さに気付き、生活に生かしている。 【関・思：観察】
--	--	--

結果と考察

1 ゲストティーチャーから昔の人の食生活や郷土料理について話を聞いたことについて

導入として地域の方を学校にお招きして、昔の人の生活ぶりや地域の食材、郷土料理についてお話を伺った。ゲストティーチャーは、昔の食生活は、その地域でその時季に穫れるものを食べる地産地消、旬産旬消であったことや、小麦粉の料理を主食として食べていたことなどを話した。その時に、地元産の野菜や手作りみそを提示し、きゅうりについては群馬県の生産高が全国一位であることを知らせた。そして野菜やみそ、ごまに生産者の名前が表示されていることに注目させ、なぜ名前が表示されているのか考えさせ、発言させた。生徒からは、「作った人が分かるようにするため。」という意見が出され、なぜ分かるようにするのか問うと、「何となく安心するから。」という漠然とした答えが返ってきた。また、100gで100円の外国産のごまと、380円の新田産のごまを見せ、自分だったらどちらを選びたいかを考えさせた。生産者の名前表示や外国産や地元産のどちらを選ぶかに関しては、この時点では問題を投げかけ、考えさせるところまでに止め、次回以降、生徒たちが自分で答えを見付けていくようにした。

地域の食材を使った郷土料理の「冷や汁」と「おやき」の作り方を教えてもらい、試食したり、ゲストティーチャーと直接話したりすることで、昔の食生活や「冷や汁」や「おやき」に興味をもったようである。授業後の全体の感想としては「冷や汁やおやきについて知ることができてよかった。」「楽しかった。」「おいしかった。」という内容が多かった。「青しそや、ゆずの味が苦手だ。」という生徒も数人いた。



図2 生徒に話をするゲストティーチャー

核家族化が進行し、普段、祖父母と触れ合う機会が少ない生徒たちにとって、ゲストティーチャーの話を聞いたり、料理を作る姿を見ることは、新鮮であったようである。以前は、学校から家に帰った子どもが、祖母が作った「おやき」をおやつとして食べたりすることで、郷土料理が伝承されてきた。おやきの味だけでなく、子どもたちは

祖母との会話からさまざまな先人の知恵を学び、食生活に生かしてきた。そのような機会が減った現在では、授業によってその場を設定することも大事であると考えた。授業後、生徒たちは、「おばあちゃんと話してる感じがした」「おばあちゃんの料理を思い出した」「ぜひ、また来てほしい」などの感想を述べた。



図3 おやきを焼く生徒たち

2 群馬、宮崎、山形の三県の「冷や汁」を比較する学習について

郷土料理が気候風土と歴史に根ざした先人の知恵であることを理解させるために、三県の同名の郷土料理を比較する学習を取り入れた。

表1 三県の「冷や汁」の比較

	群馬	宮崎	山形
材料	きゅうり 青しその葉 みそ ごま	きゅうり 青しその葉 みそ ごま 魚の干物	凍みこん 干ししいたけ 雪菜 にんじん
由来	暑くて厳しい農作業中の昼食として作られた。	群馬のものと同じ。	上杉鷹山が食料難を乗り越えるために考えた滋養食。
特徴	夏の間に次々にできる野菜の旬産旬消。	群馬のものと同じ。海があるため、魚が入る。	保存が利く乾物が多い。

授業では、プレゼンテーションを使用し、宮崎と山形の気候風土、歴史的背景を紹介し、それぞれの「冷や汁」が生まれ、伝えられてきた理由を考えさせた。まず、生徒にはどこの県であるかを知らせずに、宮崎の海や魚が使われている郷土料理などの写真を見せて、群馬のものとはどこが違うか考えさせた。ヒントとして、群馬と違って海があるということを提示した。生徒はワークシート

に各自の答えを記入していくようにした。



図4 授業スライド

次に山形の「冷や汁」の写真を見せ、使われている材料から、どの地方の郷土料理であるか推測させた。干ししいたけや「凍みこん」というこんにやくを凍らせて干したもの、「雪菜」という野菜などから、冬は雪深く、生鮮食品が入らない地域であることに気付かせた。この場面では、「凍みこん」が米沢周辺でしか食べられていないこと、現在日本で一軒の農家しか作っていないことについても触れ、消えゆく恐れのある食材があることにも気付かせた。

抽出生徒Bの感想

「凍みこんを守ってほしいと思った。食べたことがなくて味とかわからないけど、昔からの料理が一つでも消えるのは、やっぱりさみしいと思う。」

この抽出生徒Bの言葉は、先人の知恵によって生まれた一つの文化を守りたいという気持ちが芽生えたことを表している。

そして、上杉鷹山の大倭約令による米沢の人々の生活の様子を漫画などを用いて説明し、気付いたことを記入させた。

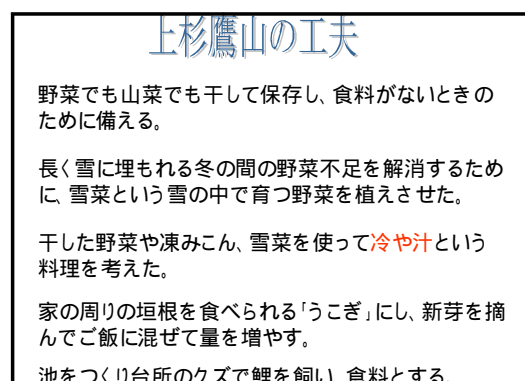


図5 授業スライド

このように三つの「冷や汁」を比較していくことにより、生徒たちは、郷土料理が気候風土と歴史に関連し、先人の知恵から生まれたことを理解することができた。授業後のアンケートでは、「宮崎と山形の冷や汁」と「上杉鷹山の食生活の知恵」について約80%の生徒が「役に立つ内容である」と答えた。

3 郷土料理を伝承している人々の思いを聞き、現在の食生活の問題点に気付く学習について郷土料理における先人の知恵をさらに理解するために、群馬県内で郷土料理を伝え続けている人々から、その食材や作り方、また、郷土料理に対する思いや、昔の生活を振り返って思うこと、今の若い世代に対するメッセージを伺い、生徒に紹介した。

まず、南牧村の一軒のお宅を訪ね、地元の野菜を使った「おきりこみ」を作る様子をプレゼンテーションで見せた。南牧村の景色や、粉をこねたり、製麺機で麺を作る様子などを紹介した。また、一番近いコンビニエンスストアまでは、車で30分以上かかることを話し、現在の自分の食生活と比べさせた。

次に伊勢崎市のお宅の「炭酸まんじゅう」の作り方と共に、作って下さった方から昔の生活の様子を伺い、「食を通して心を継ぐ」(資料1)として生徒に紹介した。

資料1 食を通して心を継ぐ

...略。日本中が貧乏だった。昔の人はもったいなくて物が捨てられない。戦中、戦後の物が無い時代を生きてきたから強くなれた。昔の苦勞があるから食べ物のありがたさが身に染みて分かる。物があることをありがたく感じることができる。物はないけど家族のつながりが強かった。兄弟が多く、上の子は下の子の面倒を見て家の手伝いをよくした。一つのちゃぶ台を囲んでゆっくり時間が過ぎた。今はコンビニがあって便利だけど、若い人にも手作りのよさを知ってほしい。今は生活が昔とすっかり変わっちゃってるから仕方ないけど。子どもは親を見習うから、忙しくても親が手作りすれば、子どもも自然と真似していくのでは。その家の食事作りを伝えていってほしい。一番の食育は家庭だと思うから。会話して食事していれば、最近耳にするような犯罪も起こらないのでは。今の高校生が、将来自分で家を持ったときに今日の話の少しでも思い出してくれればと思う。

この話を聞くことにより、昔の食生活の様子を知り、現在の食生活と比較し、自分自身の食生活の問題点に気付かせたいと考えた。これを読んで生徒たちは、次のように述べている。

抽出生徒Aの感想

「話を聞いて現代人が弱く感じた。昔の人の強さが欲しくなった。」ひとつのちゃぶ台を囲んでゆっくり時間が過ぎたということについては、「家族で一緒にいて何をするわけでもないだろう。たったそれだけだけど温かいだろう。」

抽出生徒Bの感想

「なごんでいてちょっと憧れる。」

その他の生徒の感想

今では想像できない時代だけどだからこそ色々な知恵を働かせて食べ物が作れたのだろうなと思った。家族がちゃぶ台を囲んで何かを食べるといのは、とてもいい事だと思う。よく言う『サザエさん』のような状況で楽しいし、ごはんもおいしくなるだろうと思った。こういった家庭が今、減っているのがとても残念に思える。

これらの感想から、生徒たちは、現在の食生活がいかに飽食であるかということと、家族で食卓を囲むことのよさに気付き始めたと言える。

次に中之条の「寄ってきな。寄ってきな。」とって地域の方たちにまんじゅうやうどんを作ってもてなす「まんじゅうばあちゃん」の話を「食を通して心を継ぐ」(資料2)として紹介した。

資料2 食を通して心を継ぐ

まんじゅうばあちゃんという方がおましてね、うめさんって言うてもう80過ぎなんですけれども人が来ればまんじゅうを作ってくれるんですよ。...略。みんなに「寄ってきな。寄ってきな。」って声かけるんです。かまどに薪燃していつもまんじゅうぶかしたり、うどんを茹でるんですよ。そんなおばあちゃんがいてみんなに親しまれているんですよ。...略。

この話を聞くことにより、最近少なくなってきている近所同士のかかわりや、地域の交流など、食が人と人をつなぐ役割を担っていたことに気付かせたいと考えた。生徒たちの感想は以下のとおりである。

抽出生徒Aの感想

「食を通していろいろなつながりが出来るのだな。」

抽出生徒Bの感想

「まんじゅうばあちゃんのまんじゅうが食べなくなった。」

その他の生徒の感想

人との関わりが少なくなった今、こういうことは良いことだと思う。『おばあちゃんの知恵袋』のように古い世代から新しい世代へ何かを伝えていくことはとても大切だ。

生徒たちは、食文化が家族間だけでなく、地域の人と人とのつながりで伝承されてきたことに気付いたと言える。

また、「食を通して心を継ぐ」(資料3)では館林のうどん店主の話を紹介した。

資料3 食を通して心を継ぐ

子供たちや高校生には、食べることに對して感謝の気持ちを持って欲しいですね。食べるってことは、生命を奪っているってことなんです。牛や豚などが生命を奪われる瞬間を見たら、どんな子でもショックを受けると思います。そして、自分たちはそういった他のものの生命を奪って生きているということに気付いたとき、自然に手を合わせて「いただきます。」という気持ちになると思うんですよ。動物だけでなく、植物にも生命があるんですよ。生き生きとした植物が刈り取られるときは本当に心が痛みます。感謝の気持ちや、「もったいない」という気持ちを持ってほしいです。食文化の伝承とは、料理を伝えるだけでなく、そのような道徳心というか、心を伝えていくことなのではないでしょうか。

この話を聞くことにより、「私たちは他の動植物の生命をいただいている」ということに気付かせ、食べ物を大切に思う気持ちや、食べることに感謝の気持ちをもたせたいと考えた。

抽出生徒Aの感想

「食べることは生きること。生きるとは他の生命を奪うこと。だから、食べ物を大切にしていきたい。」

抽出生徒Bの感想

「とても重要なことだと思った。私も食べ物を粗末にしてしまうことがあるけれど、改めて考えさせられる話だった。」

生徒たちの感想から、生徒たちが、食文化を伝承

していくことは、料理を伝承していくことだけではないということに気付いたことが分かる。

さらに食文化を伝承していく大切さに気付くための学習として、学校周辺で農業を営むAさんから話を伺い、紹介した。現在、新田地域には約80件の農家があるが、後継者が決まっているのは約20件であること、Aさん宅も例外ではなく、家族は60歳代の夫婦と90歳のAさんの母親の3人家族であることを生徒たちに話した。Aさんの子供たちは独立して家を出ていて後継者はいない。この農業の後継者問題と並んで、日本の食料自給率についても説明し、現在40%であること、食物輸送距離は世界一であることを知らせた。このときに、前に学んだ生産者名が表示された地元産の野菜のことと、外国産の100g100円のごまと380円の新田産のごまについても振り返った。生徒たちは、このことについてたいへん衝撃を受け、感想の言葉に表れていた。

抽出生徒Bの感想

「料理だけでなく、料理以外のことも伝承していきたい。」

このBの言葉は、「食文化の伝承とは料理だけを伝えていくだけでない」ということに続き、「先人の知恵、心をも伝えていくこと」ということに気付くことができたことを表している。

その他の生徒の感想

自分たちは外国に頼りっぱなしだと思う。外国のは確かに安いけど、最近いろいろな事件が起きていて不安になってくる。近くの農家で作ったものの方が安心できる。

おいしい地元の食べ物が、どんどん無くなっていくと思うと心配な気持ちになった。

みんなファストフード店ばかり行かないで自分の家できちんとご飯を食べたほうが良いと思う。

畑、田んぼを見るのが好きだからこの景色がなくならないでほしい。自分が大人になって、自分で食べ物を作るようになったら、安全な日本のものを買いたい。

「食を通して心を継ぐ」(資料3)と農業後継者と食料自給率についてのワークシートは、自分で感じたことを何でも自由に書けるため、ほとんどの生徒が全部について書くことができた。どのワークシートにも生徒の熱い思いが言葉として表われ、食料自給率や農業後継者問題、食の安全など将来の食生活を展望して考えることもできてい

た。授業前は、「食文化を伝承していくことはどういうことか」「食文化を伝承していくことは大切か」という質問に対して、約60%の生徒が「分からない」と答えている。しかし、授業では100%の生徒が「食文化を伝承していくことは大切」と答えた。

生徒の感想

今まで何も考えずに食べていた郷土料理の大切さがよく分かった。

地域の食材を大切にすることはとても大事だと思った。

学ぶものがいっぱいあり、とても楽しかった。

地産地消のことと昔から伝わってきた伝統の大切さがよく分かった。

今の日本の食生活は、食料自給率の低下や、農業後継者の不足など、たくさん問題を抱えてるということが分かった。

地域の食材を食べることは、地元の生産者を守るだけでなく、環境にも負荷をかけないということに初めて気付いた。

人生の先輩となる大人たちから昔の食生活の様子を聞いたり考えを聞くことは、そこから先人の知恵を学び取り、現在の自分の食生活や日本の食生活の問題点を知り、食文化を伝承していく大切さに気付くことに有効であったと言える。

次の文章は、学習後の抽出生徒Aの感想である。

私たち現代人は、「食べる」ことが当たり前で、食べ物はいつでも身近にあふれている。だが、昔はそうではなく、そこにあるものだけで料理し、食べるしかなかった。

いろいろな人の話を聞いて、「食べる」ことは、他の生命を奪うことだから、食べ物を大切に、残さぬようにしようと思った。

「食べる」ことは、人々につながりを与えるものだから、大切にしなければならない。現代人の私たちは、コンビニエンスストアやファミリーレストランなど手のかからない食べ物や外国産の食品に囲まれて生活している。…略。

昔の人は「食べる」ために生活の知恵を身に付けた。私たち現代人は、昔の人から「食べる」ことについて学ばねばならぬことがたくさんあると思う。…略。

また、抽出児Bは学習後、紙面いっぱいに自分の意見を書くことができた。(図6)

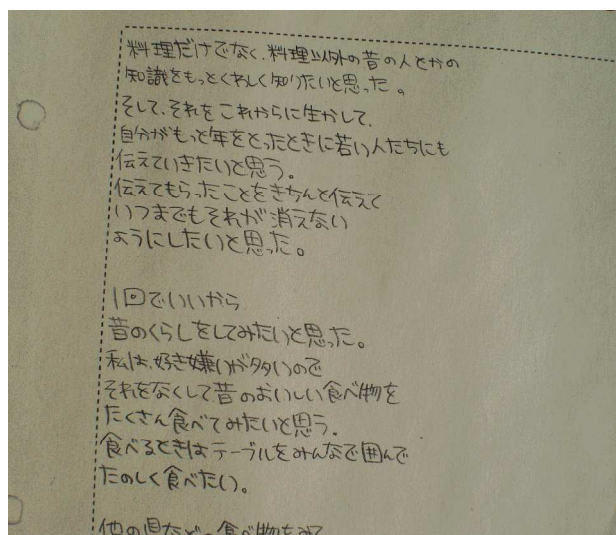


図6 学習後の抽出生徒Bのワークシート

4 オリジナル郷土料理を作る活動について

オリジナル郷土料理を考える学習については、グループ学習とし、オリジナル郷土料理の例を用意して、それを参考に書けるようにした。例は、群馬の郷土料理である「おきりこみ」や「焼きまんじゅう」に工夫を加え、具を変えたり、調理時間を短縮できるようにした。また、生徒たちが料理のイメージをつかめるように写真を付け、楽しい名前を付けた。生徒たちは、その例を見てさらに工夫を重ね、自分たちのオリジナル郷土料理を考えた。あらかじめ机の上に準備されたオリジナル郷土料理例の写真を見た生徒たちは、「おいしそう。食べたい。」と第一声を発した。また、「スピード焼きまんじゅう」や「平成版やきもち」などの名前にも興味を示した。

今回は、初めての調理実習ということもあり、生徒が考えたオリジナル郷土料理の中から採用されたものを授業で実際に作ることにした。新田は野菜が豊富に穫れ、酪農も盛んであるため、地元旬の野菜と乳製品を利用した「新田ふるさとピザ」と「野菜ミルクスープ」を全員の生徒が作った。生徒たちからは、「楽しかった」「おいしかった」という意見が多く出された。授業後のアンケートでは、「また地域食材を使用したオリジナル郷土料理を作りたいか」という質問に対して「思う」と答えた生徒が約91%であった。そして「これから先、機会があれば家でも作ってみたいか」という質問に対しては、約84%の生徒が「思う」と答えた。

生徒たちは自分で考えたオリジナル郷土料理を

家庭で実践した。感想から、地域の食材と料理を伝承していこうという態度が分かった。

実践例 1

ミルク冷や汁

作った生徒の感想

水の代わりに新田産の牛乳を使いました。案外、味噌と牛乳が合いました。カルシウムも取れていいと思いました。

実践例 2

地元野菜たっぷりのうどんとチーズケーキ

作った生徒の感想

群馬といえうどんなので、地元産の野菜と新田の豚を入れたうどんを作りました。チーズケーキも親戚の家で取れた卵を使いました。また作ると思います。

研究のまとめ

1 成果

(1) ゲストティーチャーから昔の人の食生活と郷土料理について話を聞いたことについて

ゲストティーチャーを招いたことは、地域の食材と料理に関心をもつことに有効であったと考える。学習後のワークシートからは、ゲストティーチャーに対して親近感を感じ、その調理技術や作ってもらった郷土料理に対して関心をもち、「伝承していきたい。」という思いを抱いたことが分かった。

(2) 郷土料理を比較する学習と、伝承している人々の食に対する思いを聞いたことについて
同名の郷土料理を選ぶことで、「まるで同じものなのか。」「なぜ同じ名前の料理が離れた地域に存在しているのか。単なる偶然なのか。」などと、郷土料理に対する興味・関心をさらに高め、「知りたい。」という学習意欲を高めることができた。学習後のアンケートでは、「他の県にも冷や汁があったこと」に生徒たちが強い関心をもったことが明らかになった。また、宮崎の冷や汁からは、風土の違いにより食材に違いが出ること、山形の冷や汁からは、郷土料理と歴史が深く関係していることを学ぶことができた。そして、それぞれの郷土料理から先人の知恵を理解することができた。

また、郷土料理を伝承している人々から食に対する思いを聞いたことで、外食産業やコンビニエンスストアなどに依存する現在の自分自身の食生活や、自給率の低さや食物輸送による環境汚染な

どの日本の食生活の問題点に気付き、食文化を伝承していく大切さに気付くことができた。

(3) オリジナル郷土料理を作る活動について

オリジナル郷土料理を考え、作ったことで、郷土料理を身近に感じ、地域の食材と料理を守り、食生活に生かしていこうとする意欲を高めることができた。そして、オリジナル郷土料理を家庭で実践したことによりこれからの食生活に生かしていこうとする実践的態度が身に付いた。

2 課題

(1) ゲストティーチャーに会う前の事前学習として

ゲストティーチャーの話を聞く前に、あらかじめ郷土料理について家族や身近な高齢者にインタビューしたり、資料やインターネットを利用して調べておくことにより、より深く地域の食材と料理に関心をもてたり、質問ができたと考える。

(2) 郷土料理を比較する学習について

今回は、プレゼンテーションを使って三県の冷や汁について説明する形を取ったが、説明を聞くだけでは、生徒は受け身になってしまう。そこで、生徒たちが、グループごとに話し合い発表するような授業形態も取り入れる必要があると思う。

(3) オリジナル郷土料理を作る活動について

オリジナル郷土料理を作るためには、栄養、食品、調理に関する基礎的・基本的な知識と技術が必要になる。これらの知識と技能が不十分な場合は、事前に中学で学んだことを復習させたりすることも必要であると感じた。

参考文献

- ・聞き書 山形の食事 農文協 (1988)
- ・聞き書 群馬の食事 農文教 (1988)
- ・聞き書 宮崎の食事 農文協 (1988)
- ・NHK取材班 その時歴史が動いた改革者編 集英社 (2004)
- ・山田武雄 米沢藩行革の恩人上杉鷹山公 上杉、松岬神社 (2006)
- ・上毛新聞社編集部 ぐんまの伝統食 上毛新聞社 (2008)