

伝えよう！名古屋・愛知の食文化

— 「ふるさと献立」を通して地元の食文化をより深く知ろう —

名古屋市栄養教諭・学校栄養職員研究会 5ブロック（瑞穂区・南区・緑区）

I はじめに

本研究部では、昨年度から、学校給食の「ふるさと献立」を通して、地域への愛着をもつ児童を育てたいと考え、3年計画で研究を進めている。学校給食の「ふるさと献立」として体験することで、地域の特産物や郷土料理を理解することができ、栄養教諭・学校栄養職員の専門性を生かした指導実践により、地元で育まれてきた食文化に気付くことができると考えた。名古屋・愛知の食文化に愛着をもち、家庭や地域に伝えることができる児童を育てたいと考え、研究活動を進めた。

II 研究内容

1 研究計画

昨年度からの給食時間における指導・給食委員会児童による活動・家庭への働き掛けを継続するとともに、学級活動や家庭科における食に関する指導を行い、研究を進めることとした。

年度	指導研究	資料作成	調査・家庭への啓発
26	「ふるさと献立」を通して地元の食文化を学ぼう		
	給食時間や教科・特別活動等の指導案作成・指導実践	放送原稿・掲示物・給食委員会発表原稿作成	実態調査用紙作成・「ふるさと献立」レシピ集作成
27	「ふるさと献立」を通して地元の食文化をより深く知ろう		
	学級活動「特産物・郷土料理」指導案作成・指導実践 家庭科「豆みそ」指導案検討・指導実践	給食委員による掲示物作成 給食委員による放送原稿集の活用	保護者向け配布資料作成 学校給食試食会用映像資料作成
28	地元の食文化への理解を深め、愛着をもち、発信しよう		
	地元の食文化理解への研究推進	放送原稿・掲示物等作成	保護者向け資料「全国郷土料理」作成



<目指す児童像>

地域に愛着をもち、家庭や地域に向けて食文化を伝えることができる児童

2 実践内容

(1) 授業実践

地域の特産物や郷土料理についての関心を高め、自分との関わり方を考えさせ、地元の食文化を理解し、愛着をもたせるために授業実践を行った。

ア 実践1 「ふるさと献立」について知ろう（5年生 学級活動 45分）

<目 標> 学校給食に登場する「ふるさと献立」を通して、地元の食文化を大切にしようとする気持ちをもつ。 (食文化)

時間配分	活動の内容	児童の様子
5分	1 本時のめあてを知る。	○ ワークシートの食品の中から愛知の特産物に○を付けた。給食に出るものを知らせたが、海そうの「あかもく」や魚の「ニギス」が何か分からない児童も見られた。
13分	2 愛知県の特産物を知る。 きしめん・豆みそ・ニギス あなご・ふき・あかもく	

15 分	3 郷土料理と地域とのかかわりを考える。 (1) 給食に登場する愛知県の郷土料理を知る。 とりめし・どてどんぶり とりすき・煮あえ・菜めし (2) きしめんが名古屋で食べられるようになった理由を考える。 ・時間や燃料の節約 ・名古屋人の儉約気質 ・地域の自然や環境	○ 給食の献立を思い出して、愛知県の郷土料理に○を付け回答していた。 ○ 実物のきしめんとうどんを比べ「きしめんの方が早くゆでられそう。」「味がしみこみやすそう。」と答えていた。 ○ 昔の名古屋の人の合理的で質素な考えに感心していた。	 <愛知県の郷土料理を回答している様子>  <きしめんとうどんを比較する様子>
12 分	4 自分の食生活と郷土料理について考える。 (1) 家で食べたことのある郷土料理を思い出す。 (2) 「ふるさと献立」が給食に出る理由 (3) 郷土料理を食べなくなると食文化は守れるか	○ 「みそ煮込みやみそカツは時々食べるけど、他のものはあまり食べない。」と答える児童が多かった。 ○ 「体にいいおかずだから。」「昔から食べている料理だから。」「この地域ものだから大切にしたいから。」と食文化の大切さに気付いていた。 ○ 「もっと特産物や郷土料理を食べていきたい。」「伝えられてきた郷土料理を残していきたい。」「給食のふるさと献立を楽しみにしたい。」と発表していた。	

<結果と考察>

児童は、自分たちが関心をもたなかったり、食べなくなったりすることにより、昔から食べられてきた郷土料理が、なくなってしまう可能性があることに気付くことができた。郷土料理が受け継がれないことを残念と感じ、伝えていくためのいろいろな方法を考えることができた。今後、郷土料理を家庭科の調理実習で取り上げたり、特産物を家庭の料理に使うことを勧めたりすることで、より関心が高まり、郷土への愛着の気持ちを高めることができると感じた。

郷土料理や特産物を守っていくためにできることややってみたいこと<ワークシートの記述から>

- ・ 愛知の郷土料理をもっとPRする。
- ・ 今日のように学校の授業で教えたり、郷土料理の実習をしたりして、もっと知るといい。
- ・ 自分が大人になったら子どもに教えていく。
- ・ 家の人に作り方を教えてもらい、自分も伝える。
- ・ お店で惣菜として売るようにするといいい。
- ・ 他の県に住んでいる知り合いや友だちに広める。

イ 実践2 「豆みそ」の秘密を探ろう (5年生 家庭科 45分)

<題材> 「食べて元気！ご飯とみそ汁」

<指導計画> (10時間完了)

- | | | | |
|---------------|-----|------------|--------------|
| 1 毎日の食事を見つめよう | 1時間 | | |
| 2 なぜ食べるのか考えよう | 8時間 | 栄養素の働きを知ろう | 1時間 |
| | | ご飯とみそ汁を作ろう | 7時間 (本時 2/7) |
| 3 毎日の食生活に生かそう | 1時間 | | |

<本時の目標>

みそ汁の材料であるみその特徴を理解することができる。

食に関する指導の目標

豆みそのよさを理解し、地元の食文化への関心を高め、豆みそを使った料理を進んで食べようとする気持ちをもつ。(食文化)

時間配分	学習活動	児童の様子
5分	1 学校給食の写真から「ふるさと献立」の共通点をみつける。	○ 「みそ」の料理が多いことに気付き、「みそばかりだ。」とつぶやいていた。
30分	2 「豆みそ」の特徴を考える。 (1) ゆでてつぶした大豆と豆みそを比較し「豆みそ」の特徴やよさを考える。 (2) 「豆みそ」の製造過程を理解する。 (3) 愛知のみそ「豆みそ」のよさを理解する。 ・味が深い。 ・うまみが多い。 ・香りが逃げない。	色も匂いも全然違うよ。どうしてこんなに違うんだろう。 <つぶした大豆とみそを比べる様子> ○ 「みそ」には「こうじ」が欠かせないことを知り、「こうじ」が深い味や香りを生み出すことに、驚いていた。 ○ 大豆と比較した豆みその栄養価を知り、「豆みそは健康にいいんだ。」とつぶやいていた。 ○ 豆みその製造方法を画像で見たことにより、時間と手間がかかっていることに驚いていた。 ○ よく食べるみそ料理の調理方法から、豆みそは煮込んでも香りが逃げないこと・うまみ成分が多いことなどのよさを理解していた。
10分	3 今後、「豆みそ」をどのように食べていきたいかを考える。	豆みそをよく食べる県は、愛知・岐阜・三重の三県です。 昔から愛知県では、豆みそを食べていたんだ。 <豆みそを食べる県を示す> ○ ワークシートには、「いろいろな豆みそ料理を食べたい」「これからも食べ続けていきたい」という記述が多く見られ、豆みそを大切にしたい気持ちが表れていた。

<結果と考察>

「豆みそ」がふるさと献立の多くに使われていることを全員の児童が気付くことができた。「豆みそ」の製造過程を画像で見たことにより、愛知のみそ「豆みそ」という認識が深まった。この後の調理実習で作るみそ汁は「豆みそ」で作りたいという声があり、楽しみにしている様子であった。また、昔の人の知恵である「豆みそ」の食文化をこれからも大切にし、いろいろな料理として使っていきたいという思いを膨らませることができた。

「豆みそ」について思ったこと、今後していきたいこと <ワークシートの記述から>

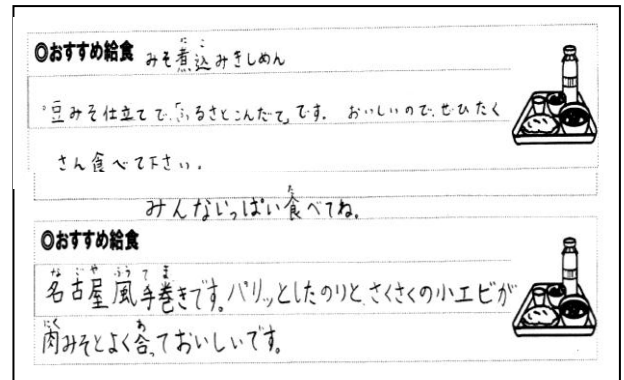
- ・ 豆みそは愛知・岐阜・三重でよく食べられていると知ってびっくりした。
- ・ これからも豆みそを味わって食べて、もっと、ひみつを知りたい。
- ・ 豆みそを他の県の人にも食べてもらいたい。
- ・ この勉強をして、もっともっと豆みそを食べたいと思った。

(2) 給食委員による活動（指導用資料の作成と活用）

「ふるさと献立」の認知度・理解度を高めるため、給食委員会児童が発表や放送などの活動ができるように提示資料や放送原稿を作成した。

ア 提示資料および掲示物作成

提示資料を作成し、給食時間に各学級へ出向き、郷土料理や特産物の紹介をした。さらに、給食委員会児童がおすすめ給食を選択し、紹介文を作成し、学校開放デーや授業参観日など保護者の来校時にあわせて掲示した。児童だけでなく保護者にも学校での取り組みを知らせることができた。



＜児童が選んだふるさと献立の紹介文＞

イ 全校放送

栄養教諭・学校栄養職員が作成した「ふるさと献立放送原稿集」を活用し、給食時間に校内放送し、全校児童に知らせることができた。

(3) 家庭への働き掛け

ア 給食試食会での実践

昨年度作成した「ふるさと献立レシピ集」を活用し、名古屋市の学校給食では、名古屋（愛知）の特産物を使った献立や、身近な郷土料理などを「ふるさと献立」として積極的に取り入れ、この地域に受け継がれる食文化に対する関心を高める取り組みをしていることを知らせた。また、地元名産とうがん・豆みそ・きしめんなどを使った料理を取り入れ、食べやすいように工夫をしていることも伝えた。



＜試食会で映像資料を活用する様子＞

＜結果と考察＞

給食試食会では、「ふるさと献立」という言葉を知っている保護者は一人もいなかった。レシピ集とともに配布したアンケートで、「どてどんぶりを作ってみようと思います。」などの声が聞かれたり、「どんな料理でも楽しみにしているので、作り方を教えてください。」という記述があったりした。映像資料やレシピ集の活用により、保護者の関心が高まったことが分かった。

イ 次年度に向けた活動

名古屋市の学校給食で取り入れられている全国の郷土料理を、「学校給食味めぐり（全国郷土料理レシピ集）」として作成した。掲載した献立は、「石狩汁」・「いものこ汁」・「関東煮」・「筑前煮」・「チャンポン」・「ゴーヤチャンプルー」である。給食試食会や家庭教育セミナーで配布し、他の地域の料理の特色や食文化から、地元に対する興味・関心が高まることを願っている。



Ⅲ おわりに

今年度は、「ふるさと献立」を通して、地元の食文化をより深く知ろうという目標で実践を進めてきた。授業実践では5年生を対象に学級活動と家庭科で進めた。給食委員会の活動や、試食会などでの保護者への啓発活動も推進していくことで着実に「ふるさと献立」に対しての理解が深まってきた。

次年度は、名古屋・愛知の味への愛着をもたせるために、他地域の食文化を知らせていきたい。名古屋・愛知の食文化に愛着をもち、家庭や地域に向けて伝えることができる児童が育つよう研究を進めていきたい。