

地域の人材とふれあいながら、 地域の食材を使った調理実習の実施

技術・家庭(家庭分野)の学習を、学校行事「朝食レストラン(1年生全員対象)」・総合的な学習の時間「技能体験学習(1年生対象)」との関連を図り、地域の特色を生かした実習(地域人材の活用・地域食材の利用)を実施することで、充実した実習を実施することができるのではないかと考えた。

また、それぞれの体験や学習を一時の経験で終わらせることがないように、いろいろな場面での振り返りを大事にしている。以上のように、学校行事や他の授業と技術・家庭科の学習内容との関連を図ることで、生徒が何ごとにも積極的に取り組めるようになる。

1. 門川町立門川中学校の紹介

本校は、宮崎県延岡市と日向市に挟まれた県北部に位置したところにある。東側は海、西側には山を臨み、



門川町北部の様子

自然豊かなところである。海側には大きな漁港があり、漁業が盛んな地域には新鮮な魚の直売所も多い。山側では、畜産業や農業も多く、トマトやキュウリなどの野菜の生産もされている。

本校の生徒は、総計588人。3校の小学校から集まり、1年生6クラス、2・3年生5クラス、特別支援学級2クラスの計18クラスで構成されている。また本校は、県と町の指定を受け、3か年の体力向上研究推進をおこなってきた。この研究は、体力のみならず食育にも力を入れ、地域と家庭分野の授業の関わりも深まったので、少し紹介する。



2. 地域との関わりを持った授業の実施

(1) 朝食レストラン

本校では、毎年、門川町の管理栄養士の先生に、ご協力いただいて全1年生の生徒を対象に、朝食レストランをおこなっている。

①授業での関連(朝食レストランまでの流れ)

○わたしたちの食生活 (7時間)

実際に6・7時間目の授業を使い、朝食レストランでいただく献立のバランスを考えて、中学生の成長にあわせた朝食の理解を深め、実際の試食に参加した。

○朝食レストランの実際

〈メニュー〉

- ・菜めし
- ・ハモボールの甘酢あんかけ
- ・カラフルオムレツ
- ・千切り大根の煮物
- ・豚肉とアスパラの梅肉和え
- ・果物(いちご・日向夏)
- ・煮干しのごまめ
- ・からす貝のみそ汁



門川町の管理栄養士の先生を中心に、ボランティアの方々からの協力で、1年生の全生徒と保護者(希望者のみ)を対象に実施。早朝から、多くの食材を使って朝食(写真上)をつくってくださり、食材も地域の食材を多く取り入れてくださっている。



〔参加時の生徒の様子〕

参加後の生徒の感想は、以下の通りである。

- 1日にどれくらいの量を食べればよいのか、具体的に野菜の量や肉の量、おかずの量が分かった。次からは、朝食レストランのようなメニューをしっかりと食べたいです。
- 朝食に、どれくらいの量とどんな効果があるのかを教え、母にも朝食レストランの量を作ってもらいたいです。
- 野菜はたくさん食べないと体の調子が悪くなるということが分かった。バランスも大事。

（2）高齢者クラブとの「郷土料理」づくり

本校では、技能体験学習の一環で、高齢者クラブから、郷土料理をはじめ、昔の遊びと題して、お手玉づくりや竹細工などの伝統文化や技術を教わる機会がある。郷土料理の活動としては、宮崎県の郷土料理であ



る「冷や汁」の調理実習を実施。裁縫の活動としては、古布を利用したお手玉・雑巾づくりを実施。

〈郷土料理：冷や汁・おはぎ〉

冷や汁づくりでは、地元でとれたてのアジや野菜を使って、調理実習を実施した。この実習を通して、生徒たちに地域の食材にも目を向けてもらういい機会になった。右下の写真は、今回の実習で使用したアジである。町内にある漁港が、直接町内のスーパーに卸して、新鮮な魚介類を食卓に届けてくれる。

〈裁縫：お手玉・雑巾〉

慣れない裁縫で、四苦八苦ししながら1人5～6個のお手玉をつくって、地域の高齢者クラブの方々とふれ合った。



— 参加してみたの感想 —

- 地域の高齢者のお婆ちゃんたちと、調理実習ができてとても楽しかったです。分からないことがあると、優しく教えてくれました。おかげで、作業もスムーズに進みました。
- 冷や汁をつくったのは、今回が初めてでした。最初は難しいかなあと思いましたが、高齢者クラブの方々に教えてもらいながら上手にできました。できあがったのを食べてみると、とても美味しかったので、家でもつくりたいです。
- 裁縫でお手玉をつくったのは、初めてでした。余り針の使い方が上手いかず、何度か指を指してしまったけど、上手な針の使い方を教えてもらって、何とか作業ができました。

参考文献・参考Webページなど

- ・画像の引用（門川町内写真）：門川町役場ホームページより