

生きる力をはぐくむ技術・家庭科教育

—受け継ごう！ 私たちのふるさと阿波の味—

1. はじめに

本校は、徳島市東部に位置する生徒数866人の大規模校である。東に徳島港、沖洲海岸、北に吉野川河口、干潟があり、昔から漁業や木工業が栄え、農業では、青ねぎの産地としても知られている。しかしながら近年は、急速に宅地開発が進み、人口が急増したため、地域との結び付きが薄い面もある。また、核家族化が進み、地域の伝統や食文化を家庭で学ぶ機会が減ってきている。

また、現代の私たちの食生活は豊富な食物に囲まれ、簡便性、嗜好性に流されやすい状況にある。いつでも何でも手に入り、季節感すら感じられない。本校校区も例外ではなくコンビニエンスストアやファストフード店が多くあり、生徒たちの利用頻度も高い。

徳島は、山、川、海に恵まれ、食材が豊富にあり、多くの特産物がある。また各地域に伝わる伝統料理も多い。それぞれの地域には、その土地の気候や風土に根ざした食品が生産され、おいしく食べたり保存性を高めたりする工夫がなされてきた。また、地域の食材は、輸送エネルギーが少なく新鮮である。行事食に使われる季節の食材は生産のために必要なエネルギーが少なく環境問題に配慮した食生活を送ることができる。こうした食生活を送ることが、食の安全・安心につながり豊かな食生活を築いていくことになるのだということに気づかせたい。

そこで基礎的・基本的な知識や技術を身に付け、地域の食文化を学び、受け継いでいこうとする生徒を育てたいと考え、本研究を進めることにした。

2. 研究のねらい

毎日、健康に生活していくために、食事には重要な役割がある。おいしく、楽しい食事をしたときには、心が落ち着き、豊かな気持ちになる。しかし、ただ食事をするだけでなく、どのようなものをどれだけ摂取したらよいかを理解し、安全な食品を見極める力を養う必要がある。また、自分で調理する技術を身につけることは、自立していく上で大きな意味をもっている。

そこで、題材を工夫し、地域の食材や行事食に目を向け、食生活を見直し、課題をもって、自らの生活をより良くしようとする意欲と態度を育てたいと考えた。

3. 研究の内容

(1) 生徒の実態

平成21年度、本校生徒1年生286人を対象に、地域の特産物と郷土料理、行事食に関する実態アンケートを行った。

「地域でとれる食材を知っているか」の問いには、なじみの深いさつまいもやすだち、わかめと答える生徒が多かった。また、「どのような行事食を知っているか」の問いでは、多くの生徒が答えることができたが、「それらの行事食を家庭で作ったことがあるか」の問いでは、55%の生徒は作ったことがなかった。地域でどんなものがとれるのかということは知っているが、調理方法までは知らず、行事食に触れる機会が少ないという実態がうかがえた。

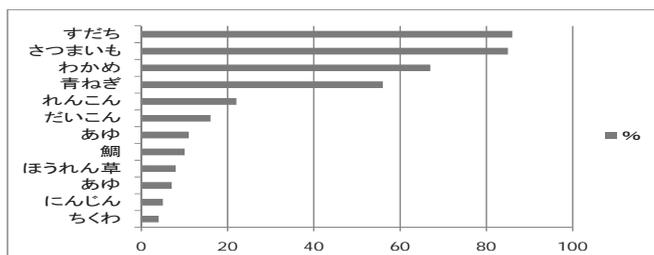


図1 「地域でとれる食材について」

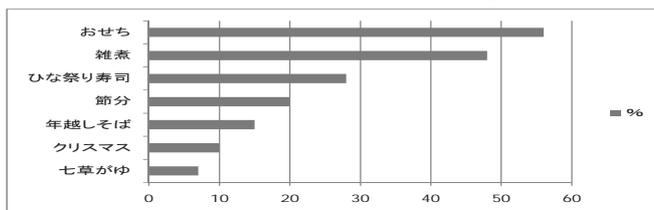


図2 「行事食について」

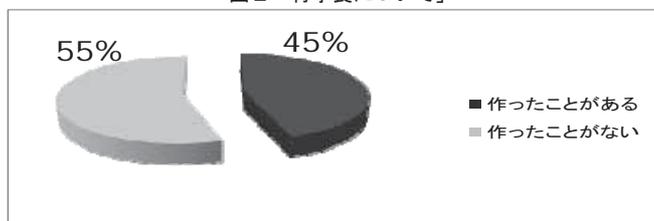


図3 「行事食を家庭で作ったことがあるか」

(2) 題材の工夫

アンケート結果から、行事食に興味はあるが、家庭で家族と一緒に行事食を作ったという経験は非常に少ないことが分かった。そこで、地域の食材のよさを見直し、行事食について学習することで、地域にかかわる食文化に触れる機会を設けた。

(3) 年間指導計画の工夫

日常食の調理と関連させながら、また、小学校で学習した米飯及び味噌汁の調理の内容を踏まえて、系統立った指導計画を作成した。基礎的・基本的な知識及び技術を習得するとともに、地域の食文化について関心と理解を深めることができるように工夫した。

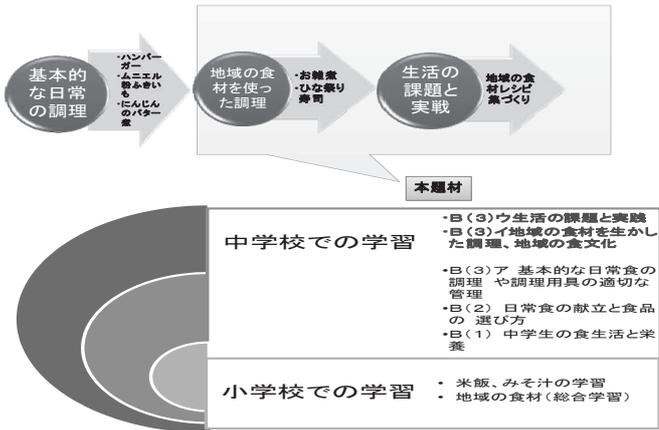


図4 学習構想図

(4) 授業実践

地域の食材を使った行事食(雑煮)

アンケートの結果から、生徒がよく知っていた行事食のうち、雑煮を学習することにした。

冬休みに「我が家の雑煮調べ」を課題とし、休み明けに、発表会をした。生徒たちは、具材が多種類なこと、餅にもいろいろな形や種類があることに気づいた。また、だし汁やみそにも各家庭の工夫がされていることを知った。



図5 雑煮発表会

その中でも特に、徳島県の雑煮は、丸餅で煮干しのだし汁や、白味噌で白菜や大根、にんじん、ほうれん草、里芋などの野菜をたっぷり入れることをおさえた。多くの生徒たちは、緑黄色野菜を苦手としているが、お雑煮に入れることで、食べやすくなるのではないかなと思われる。また、昔から伝わる習わしで、祝い箸やお雑煮に八頭(里芋)、丸餅を入れる理由を学び、一つひとつの意味を知ることができた。

先人の思いや願いが込められたお雑煮に加えて、生徒たちが調べてきたなかで特に地域でとれる野菜の青ねぎや青のり、柚を入れてみようかと話合った。実習

後は、「白味噌でいただくお雑煮は初めてだったけれど、おいしかった。」「青のり、柚のトッピングもいい香りがした。家でも作ってみたい。」「苦手な野菜も、お雑煮だと食べることができた。」「栄養のバランスがいいと思った。」「お雑煮は、すごく体が温まると思った。」「来年のお雑煮は自分でつくってみたい。」という感想もみられた。



図6 祝い箸製作

今回は、煮干しでだしをとり白みそを加えた実習であったが、中央卸売市場や海産物店で事前にインタビューをしたときに、地域の方から、「いろいろなだしがあるから、煮干しだけにこだわらず、自分の好みの味を探ってみてもいいのではないかな」というアドバイスをもらった生徒もいた。これぞ、我が家の味というものを今年の冬は見つけてもらいたい。



図7 調理実習



図8 雑煮

4. 研究のまとめと課題

小学校での学習を生かし、今回は題材や年間指導計画を工夫して授業実践を重ねた。その結果、基礎的・基本的な知識や技能を身につけ、地域の食文化を理解し、伝統的な料理のよさを受け継ぐことができた。今後もさらに小中の連携を図り、地域に根ざした題材の開発に努めていきたい。

また、地域には、海産物を扱う店が多くあり、実習する際には、アドバイスや、食材を提供していただいたりした。今後も地域とのつながりを大事にしていきたい。そして、「私たちのふるさと、阿波の味をみんなと受け継いでいこう」と呼びかけ、学習のまとめとした。

これまで学習してきた、基礎的・基本的な内容を生かし、さらに自分の食生活の問題点を見つけ、その課題解決に向けて探求していくことは、これから生涯にわたって、子どもたちの生きていくための大きな力となっていくであろう。これからも実践的・体験的な学習を取り入れ、主体的に自らの生活をよりよくしようとする生徒を育てたい。