

三河の郷土料理 ふる里先生と箱寿司に挑戦！

技術・家庭科 学習指導要領改訂のポイントに「日常食や地域の食材を生かした調理」「地域の食文化の理解」があげられた。それを受けて家庭分野では、地域で食べられている行事食や地域で作られている食材について調べ、あらためて地域を見つめ直す機会とし、人やものとかかわる中で生徒たちは、ふる里のよさを再発見する。実際に郷土料理を作り懐かしい味にふれることで、心も豊かになる。地域ってあったかい。こんな気持ちをいだいて大人になり、ふる里を大切にする人になってほしい。

1. はじめに

ここ数年、給食でも「愛知を食べよう」と地産地消をよびかける献立があり、地元を見つめ直す機会が増えている。実際、給食の献立表を見ると西尾ならではの「抹茶米粉ケーキ」や「てん茶和え」など地元特産の抹茶を使ったメニューが、1か月に数回は登場する。また、TVでも「B級グルメ」を特集している番組が増え、各地で地元の産物を大いにPRしている。

そこで、技術・家庭科でも「地域の食文化を理解すること」が必修になったことをふまえて、生徒たちに、地域の方とかかわりながら、地域の食材や、食文化について学び理解した上で、実践させたいと考えた。

2. 指導計画

西尾の特産物を調べてみよう……	1時間
地域の方の話を聞こう……	1時間
特産物を使った行事食を調べよう……	1時間
特産物を使ったレシピを考えよう……	1時間
ふる里先生と行事食をつくろう ……	2時間
実習のまとめと学習のふりかえり……	1時間

3. 授業の構成と実践

①西尾の特産物って何だろう？

平成23年度に西尾市と幡豆郡が合併して、新西尾市が誕生する。そこで、新しい西尾市の特産物を調べてみることにした。

今までは西尾と言えば、地域の特産物であるお茶を摘む体験から、なんとといっても抹茶が一番の特産物としてあげられていた。しかし、海に面し、海産物が豊富にとれる幡豆郡と合併することで、特産物も増える。そこで、インターネットや地域のふる里先生から地域の農産物や海産物を聞きまとめる。抹茶や農産物だけだった特産物に海産物を加えて、さらに広がりが見られると考える。

②西尾の特産物を使った郷土料理を調べよう

まず、知っている郷土料理について聞いてみた。特産物は知っていても、郷土料理はあまり知らないようだったので、家族に聞き取りをしてみることにした。

- ・煮味噌（赤味噌を使った煮込み料理）
- ・てん茶ご飯（抹茶になる前の粉をご飯に混ぜて食べる）
- ・箱寿司（寿司飯を入れた型の上にいるような具材を並べて押す。）

三世同居の生徒は箱寿司のことについて、おばあちゃんに聞いて調べてきた。それは、その家のおばあちゃんが、お嫁入りの時にその箱寿司の道具を持って来て、お祭りやお祝い事があるときに、よく作って振る舞ったと話してくれた。地元で採れた色とりどりの具材は、酢飯に合うように味付けられたものなど、たくさん使うこともこの

箱寿司の特徴の一つである。ハランという葉を使い、箱から取り出しやすくする工夫も、昔の人の知恵である。



③地産地消の箱寿司を作ろう

生徒のおばあちゃんが教えてくれた箱寿司にみんなの「作ってみたい。一度食べてみたい。」という気持ちが集中し、ぜひみんなで作ってみようということになった。

【箱寿司レシピ】材料はすべて地元産

箱寿司の具材（一箱分）

米（2合（360ml））、水

米酢、砂糖、塩

干しいたけ（砂糖、醤油で煮る）

卵（3個 砂糖、塩を入れて炒り卵にする）

かまぼこ（1丁 みりん、水で煮る）

レンコン（1節 酢、砂糖、塩で煮る）

ホウボウ（砂糖、酒、塩で煮る）

メジロ（6本 醤油、酒、みりん、砂糖で煮る）

タラ（250g 醤油、砂糖、酒、塩で煮る）



彩りのよい食材を、箱に敷き詰められた酢飯の上に斜めに並べていく。笑顔で友だちと相談したり、ふる里先生に聞いたりして作る。「箱寿司を作るのって楽しい。」みんなが口々に感想を言いながら、箱寿司の完成を待っている。

④最後の押しが大切なんだ

斜めに食材が飾られた箱寿司は5つの箱と一緒に押し、2時間以上待つとできあがり。



ここでしっかり押して、食材と酢飯をなじませる。じっくり待つことが大切。押すことも友だちとの共同作業である。

待ち時間にふる里先生にこの西尾地域でなぜ箱寿司が食べられるようになったかを質問してみた。

主にお祭りで親戚に振る舞うためのものとして、この地域に広まってきた。昔はお祭りともなると、親戚をたくさん招いておもてなしをしたんだけど、この箱寿司は具さえあれば簡単にできることが一番です。一度に5箱もできるから、何人来ても大丈夫。2時間待つ間に、お吸い物を作ったり煮物を作ったりできるから、時間も有効に使えるんだよ。また、お土産として持って行ってもらえることもできるから、とても重宝だった。でも今ではこの道具を持っている人が少なくなってきて残念。またみんなの力で西尾に箱寿司が広がるといいな。

ふる里先生は笑顔でこたえてくれた。箱寿司をいただくと、「なんだか懐かしい味。」「おばあちゃんの味。」とみんなうれしそうな顔で感想を述べる。これからも地域教材として続けていきたい実践になった。

