

# 日本の行事食に目を向けよう

## <食生活を豊かにする，行事食の見直し>

技術・家庭科 学習指導要領改訂では、「地域の食文化について理解すること」「日常食や地域の食材を生かした調理」と書いてある。その中でも実践例として、郷土料理や行事食の計画を立てて実践したりすることが考えられるとある。本実践では、まず日本の伝統的な食生活を大切にすることで日本の行事食に目を向けさせる。そして、日本の行事食に対しての意識を高め、実践することによって地域の食文化について考えさせていきたいと考えた。

## 1. はじめに

最近地域の食について、テレビで取り上げられることが多い。今年度、豊川でもB級グルメとして「わさびいなり寿司」を出店し、B-1グランプリで6位に入賞している。授業の中で「いなり寿司」をメインとして取り上げようと思ったが、あげを煮たりする関係で1時間では苦しいと考えた。そこで、「いなり寿司」については、地域のコンテストに応募することとし、学校では日本の伝統として受けつがれてきた行事食に目を向けることとした。1時間の実習で、個々の生徒が力を発揮できるお雑煮作りに焦点をあててみた。

## 2. 指導計画

日本の行事食について知ろう・・・1時間  
 家庭・地域のお雑煮について知ろう・・・1時間  
 お雑煮の計画をしよう・・・1時間  
 おいしいお雑煮を作ってみよう・・・1時間  
 いなり寿司コンテストに応募してみよう・1時間

## 3. 授業の実践

### ①行事食って何があるの？

生徒はお正月にお節料理を食べるということは知っている。しかし、具体的にどのようなものが入っているか、どのような理由で入っているのかということを知らない。

また各行事も知らないことが多い。例えば3月3日は桃の節句、5月5日は端午の節句という名前は言えず、ひなまつり、子どもの日と言う。お盆に食べる料

理として精進料理というものがあると伝えると知らない生徒が多い。

大人になっていく前に日本の伝統的な行事を知り、その行事の時にどのようなものをどのような思いで食べるのかを知ることは大切であると考えた。

### ②家庭によってお雑煮ってちがうの？

愛知の人が見たら「ぜんざいかな？」と思わせるような鳥取県のお雑煮や、鮭やいくらと海の幸をふんだんに使った新潟県のお雑煮と比べて、愛知のお雑煮は具が少なくシンプルである。しかし、生徒に家庭で食べるお雑煮について調べてきてもらおうと、家の人の出身地などによって使用される材料はさまざまになり、おもしろい。

#### 家庭で使用するお雑煮の材料

- ・白菜・にんじん・ねぎ・大根・ごぼう
- ・三つ葉・れんこん
- ・ほうれん草・小松菜・もち菜・水菜
- ・えのき・しめじ・しいたけ
- ・さといも・かぼちゃ・さつまいも
- ・油揚げ・ゆば・かまぼこ・ちくわ
- ・鳥肉・肉団子・卵・鮭

※餅の形は四角い餅が圧倒的に多く、まれに丸い餅を使用する家庭がある。

### ③おいしいお雑煮を計画しよう

お雑煮計画にあたっては、条件をいくつか指定した。

- お雑煮の材料は5品まで、各班その材料の担当を決め、担当者は当日その材料を調理すること。
- 班でお雑煮の味付け、餅の扱い方について話し合いで決めておくこと。
- 出し汁は教員が用意したものを使う。各調理台で使用できるコンロは2つ、包丁は3つなのでそれも考え調理計画をたてること。

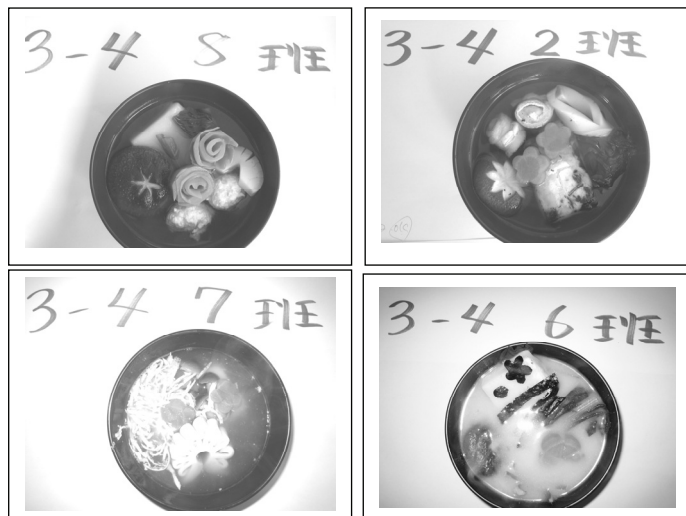
以上のことをふまえて生徒のお雑煮計画がはじまった。目標は「きれいでおいしいお雑煮作り」なので、班での材料のバランス、自分の担当の材料をどのように扱うかが大切になってくる。餅が白にもかかわらず、大根、えのき、白菜と色の薄いもので計画をしようとしている班には、色合いについてもアドバイスした。にんじん一つとっても、どのように工夫ができるかを考える生徒がたくさんいた。

また、この計画の時には、お雑煮で使用する出し汁の取り方も学習をした。教師が作り方を教え、作った出し汁を味見することによって、生徒は味付けにも興味を示すことができた。

### ④きれいでおいしいお雑煮作り

計画から、実際の実習までに数週間の間がある。その間にお雑煮についての調べ学習や、家庭での実習レポートを提出してもよいと生徒に伝えたところクラスの半数以上の生徒が取り組んできた。

当日は、班で協力をして、お雑煮を作る様子、自分の担当の材料をいかにきれいに見せるかにこだわって実習に取り組む姿が見られた。



食材一つ一つを見ていくと、にんじんについては、型でくり抜くものが多かったが、写真の8班のように、かつらむきをしてバラをイメージさせた生徒もいた。かまぼこについても飾り切りをよく勉強していた。それ以外にも調べ学習により、アイデア豊富なものが多かった。また、あぶらあげの中に銀杏をいれて、かんぴょうでしばる生徒、ほうれん草そのまま入れるのではなく結んでいれる生徒とたくさんの工夫を見ることができた。

### ⑤いなり寿司コンテストに応募しよう

豊川市では「いなり寿司コンテスト」を行っている。1次は書類選考、2次は会場に行って実際に作るというものなので、学校で計画を立て、応募を希望する生徒については、夏休みに実習の計画をした。昨年と今年2年連続優勝をした。

地域の食材に目をむけ、それが認められる環境があるので、生徒もやりがいを感じることができる。

#### 参考文献・参考Webページなど

- ・いなり寿司で豊川市を盛りあげ隊 <http://www.inari-moriage.com/index.html>