

さぬきの食文化を受け継ごう

—手づくりの正月料理で新年を迎えよう—

香川県の正月の伝統的な行事食「白みそあん餅雑煮」は、砂糖が貴重だった時代に、「正月くらいは贅沢に」という庶民の思いがこもった料理である。また正月の「おせち料理」も、五穀豊穡、家内安全などの願い、温かい心を感じるものが多い。本題材では、地域の高齢者や家庭の祖父母から、讃岐に伝わる正月の伝統的な行事食を学ぶ機会を作り、先人たちの知恵や技術とともにその思いを感じ、自分の家族が温かな正月を迎えられるように、家庭の実態に合わせた家庭実践（生活の課題と実践）へと結びつける実践である。

1. 生徒の実態

—知ってはいるが家庭では作れない郷土料理—

事前実施した郷土料理に関するアンケートによると、打ち込みうどん、しっぽくうどん、しょうゆ豆、白みそあん餅雑煮は、90%以上の生徒が知っている。しかし、家庭で作っている郷土料理では、どれも半数にも満たない状況である。また、おせち料理を家庭で作っているのは、約50%である。約10%の生徒の家庭では全く作ることも買うこともないようである。そこで、調理法などの工夫により、手軽においしくできる料理を題材として取り上げた。

2. 学習指導計画と実践の概要（表1参照）

(1) おせち料理に挑戦

田作りは電子レンジで手間を省き、かまぼこの飾り切りや、紅白なますに松葉ゆずを天もりに添えるなど、少しの盛り付けの工夫で、簡単におせち料理が楽しめることに気付かせることができた。

煮しめの調理では、にんじんのねじり梅などに挑戦した。普段の家庭料理とは異なり、食材の色、味を最大に生かすひと手間に、四苦八苦した生徒も多かったが、漆器に盛り付けて、満足げな表情をしていた。

(2) おばあちゃんの料理教室

（白みそあん餅雑煮，手作り白みそ）

さぬきの雑煮は、瀬戸内産のいりこでだしをとり、白みそで味をつけ、餅は、丸いあん餅を煮て食べる。

「角がなく円満に」との思いから、細めの大根と色の鮮やかな金時にんじんを輪切りにし、紅白の鮮やかな色の組み合わせと、最後にのせる青のりや細ねぎが、正月の華やかさを出す。

地域の食育推進委員をしている地域の高齢者とともに、餅つき器でついたつきたての餅を丸めて作った雑煮は、初めて食べた生徒からも好評であった。白みそ作りにも挑戦した。手間がかかると思っていたが、圧力鍋やブレンダーなどを利用することで短時間で仕込みができ、40日程度の熟成期間で完成する白みそ作りの簡単さと、熱い餅を平気で扱い、段取りよく調理をする手際の良さに驚く生徒が多かった。

(3) 手作りの正月料理で新年を迎えよう


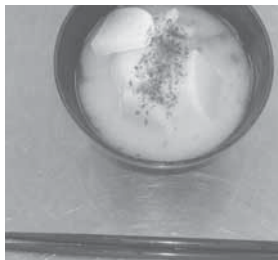

（生活の課題と実践）

自分の家庭の実態に合わせて、正月料理を作ることを冬休みの課題にした。実践計画書の作成活動では、文字だけでなく図や絵などを活用するようにし、言語活動の充実という視点を意識させた。生徒は、学習し



我が家の実践計画書と実践報告書

表1 学習指導計画

学習内容（時間）	指導上の留意点
<p>おせち料理に挑戦（2） —簡単おせちと伝統煮しめ—</p>  <p>紅白なます・田作り・かまぼこの飾り切り・煮しめ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・我が家の正月料理調べを行い、興味や関心を高めさせる。 ・先人の正月への思いやおせち料理のいわれを聞き、食文化への理解を深めさせる。 ・和食の調理の基礎的・基本的な技術（材料にあった切り方・下準備の仕方）を習得させる。 ・行事食の盛り付けをさせ、ハレの日への思いに気付かせる。 ・学習後、正月料理への思いをワークシートにまとめ、課題意識をもたせる。
<p>おばあちゃんの料理教室（2） —白みそあん餅雑煮，手作り白みそ—</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の高齢者から伝統的な行事食についてのいわれや材料の切り方を聞き、雑煮に込められた思いを知らせる。 ・地元の食材（大豆・米）を使い、手作りの白みそづくりを行うことで、地元の食材を知らせる。 ・小学校のみそ汁の発展学習として扱う。 ・白みそあん餅雑煮づくりを行うことで、基礎的・基本的な調理の知識及び技術を習得させる。 ・冬休みの実践に向け、自分の家庭に合った正月料理の実践計画書を作成して、課題意識をもたせる。 
<p><生活の課題と実践> 「手づくりの正月料理で新年を迎えよう」（2） —我が家の実践計画書—</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭で工夫して、伝統的な行事食や郷土料理を作ることで、自分の食生活の課題に気付かせる。 ・レシピカードに、家庭で聞いた行事食や、資料などで調べた行事食のレシピを図や表を使ってまとめさせ、言語活動を充実させる。
<p>冬休みの課題 —我が家の実践報告書—</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・実践レポートに、授業で学習した以外で工夫したことを書かせ、自分の食生活を工夫・改善しようとする力を育てる。
<p>実践発表会（2）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・実践発表会を通して、行事食の由来や地域性の違いについて気付かせる。 ・食事には健康の保持増進、成長などに加え文化を伝える役割もあることに気付かせる。 ・冬休み後、発表会を行い、相互評価をすることで、自己肯定感や成就感をもたせる。

た料理や、両親の出身地域の雑煮や現代おせちを調べたり、家族から聞いたりして、計画を立てていた。

実践発表会では、料理の写真を見せ合い、互いに報告しあった。三段重のおせちを祖母、母と三世代で挑戦した生徒も、かまぼこだけの生徒もいたが、ほとんどの家庭で、生徒の作った正月料理で正月を迎えることができたことが実践報告書の家族の感想欄からうかがえた。

家庭実践調査から、生徒の約3割は、手作りの雑煮で正月を迎えることができた。また、手作りのおせち

料理では、半数のものが学校で実習した料理を取り入れていた。本題材の学習を通して、生徒は、家庭で料理や地域の食材について学ぼうとする意欲が高まり、家庭での実践につながったと言える。

<家庭実践への保護者の感想>

- ・おばあちゃんに教えてもらいながら、毎年作っているお正月料理の手伝いをしてもらいました。おばあちゃんもとても助かったと喜んでいました。おばあちゃんの味を守りつつとてもおいしくできました。
- ・その土地によって味付けの仕方が違うね。やっぱり家庭の味は、どれをとってもいいものです。お母さんもおばあちゃんのように上手になりたいです。あなたと2人で競争です。