

# 地域と食のつながりを考える学習

## ～海老名から神奈川，日本への広がり～

海老名市は、神奈川県ほぼ中央に位置し、県内各地へも移動しやすい地域である。現代の社会環境に合わせめまぐるしく変化する食事情をかかえた今、地域の食材を生かした調理をするだけでなく、海老名市周辺地域、神奈川県、ひいては日本各地へと目を向け、地産地消についても一度考えさせられるような授業が必要なのではないだろうか。海老名という地域にこだわらず、食文化についての関心と理解を広くもてるような時間を模索しながら、日々教材研究を進めている。

### 1. はじめに

食育の重要性が指摘されるようになって久しい。飽食の時代を迎え、外食や中食といった「食生活の外部化」が進む中、現代における食生活のあり方について考えさせる機会を作ることが重要である。地域の食文化や現代の食事情について調べ、まとめ、地域の食材を生かした調理と調べてきたことの発表などを通して、今一度子どもたちに自分たちの体に入る食材に目を向けさせたいものである。ここに、以前行った授業実践を紹介したい。

### 2. 対象学年……中学2年

### 3. 年間の授業計画

1学期……消費生活

2学期……成長と家族・家庭

3学期……より豊かな食生活

### 4. 対象とした授業の題材構成……全8時間

(1) 日本の食文化……1時間

行事食やおせち料理の地域差などから日本の食文化について考えさせる。

(2) 日常食を見直そう……1時間

日ごろの食事の取り方を見直す。1年次で行った食生活分野の授業を発展させる。

(3) 楽しい会食・食事のマナー……1時間

和食・洋食・中華それぞれの食事をするときのマナーについて知る。

(4) 地域の食文化・現代の食事情……1時間

ビデオ教材を使用し、現代の食事情や日本の食料自給率の問題などについて理解する。

(5) パソコン室で調べ、新聞づくり……2時間  
班ごとに「かながわブランド」や「現代の食事情」などのテーマを決め、壁新聞にまとめる。

(6) 地域の食材を使う調理・発表……2時間<本時>  
郷土料理「とっちゃんげ」づくりを通して、これまでの学習のまとめと発表をする。

### 5. 授業構想

2時間連続で行う授業の前半では調理実習、後半ではこれまでに学習してきたことや、各班で調べまとめたことを発表することを通じて、日本の食文化と現代の食事情についての理解を深める。

そのために今回は、班員各自ができるだけ身近な産地の食材を持ち寄り、相模原地域で食べられてきた郷土料理で、「とっちゃんげ」と呼ばれるすいとんの一種の調理を行う。調理・試食がだいたい終わったところで、それまでに日本の食文化や現代の食事情などについて各班でまとめた壁新聞を、クラス全員の前で発表し、それについての相互・自己評価に取り組んだ。

### 6. 授業の展開の一例

(1) とっちゃんげを班ごとに作る

①だしをとる…鍋に水と頭を取り除いた煮干しを入れて浸す。鍋を火にかけて、煮立ったらあくを取り除き、煮干しを取り除く。

②野菜を切る…大根やにんじんはちょう切り、ご

ぼうはさがき、ねぎは小口切り、油揚げは短冊切り。

③だんごをつくる…小麦粉をボウルに入れ、塩を溶かしたぬるま湯を流し、箸でかき混ぜる。水が粉にいきわたったら、よくこねて耳たぶくらいの硬さにする。

④野菜を煮る…だし汁の中に切った野菜を加え煮る。

⑤だんごも煮る…煮立った④の中にだんごをひとつかみずつちぎりとしては鍋に入れ、浮き上がったら味噌またはしょうゆで調味する。

## (2) 試食、グループごとに発表

とっちゃんげができあがったら、試食する。食べ終わった班から、発表の準備をする。

### 「京野菜新聞」をまとめた1班

京都にある伝統的な野菜について調べた。賀茂なす、聖護院かぶら、九条ねぎなど、様々な京野菜をパソコンなどで見つけた画像から絵を描いたりして新聞にまとめた。

### 「かながわブランド新聞」をまとめた2班

神奈川県でとれる特産品が、「かながわブランド」として商品化されていることについて調べた。季節によって旬の食物のあることや、神奈川県でとれる農作物にあらためて関心をもつことができていた。

### 「海老名の名産新聞」をまとめた3班

自分たちの住んでいる海老名地域の名産品について、家族へのヒアリングや資料を用いて調べた。実際にいちごを栽培している農家にインタビューに行ってきた生徒もいた。

### 「秋田の郷土料理新聞」をまとめた4班

秋田県の郷土料理について調べた。一般的によく知られている「きりたんぼ」だけでなく、秋田県の気候や風土、慣習にまつわるいろいろな郷土料理を見つけていた。来年3年次で修学旅行で行くことに

なっていることもあり、意欲的に活動できていた。

### 「神奈川の郷土料理新聞」をまとめた5班

横須賀の「海軍カレー」や鎌倉の「けんちん汁」の謂われ、中華とのつながりを感じさせる「サンマーマン」など、日ごろなかなか気にとめない神奈川県内にある郷土料理に目を向け、地元の良さにあらためて気づいた生徒が多かった。

### 「現代の食事情新聞」をまとめた6班

現代の社会情勢や家族の変化から、人々の食生活にも外部化が起こり、外食、内食の中間的存在である中食（なかしょく）惣菜を購入して家で食べる、というスタイルも増えてきた。家庭での調理時間短縮のため、食品産業で担当する調理部分が増え、消費者からすればみえないところで他人の調理した食品が増えた。今学期それまでに学習してきたことをふまえ、生徒なりにどのように食材を購入し、消費していくべきなのか考えることができた。

## 7. おわりに

「とっちゃんげ」自体は、調理経験の少ない生徒にもごく簡単に作れるものであったが、今回は食材をできるだけ身近から自分たちで調達してくる、ということで、班ごとに「〇〇さんの持ってきた大根はどこ産?」「へえ～、平塚でも大根が採れるんだね。」などという会話と感嘆が授業の中で響いた。

日ごろ目を向けなくなってしまいがちな地域の食材や日本各地の風土・名産に触れ、少しでもそのつながりや奥深さに心で感じ合い、体験できるような時間が今、家庭科教育に求められているようにも感じられた授業であった。

今後とも授業内容を工夫し、その可能性をさらに模索していきたい。

### 参考文献・参考Webページなど

- ・にほんのおかず編纂委員会「かながわのおかず」 開港社, 2009
- ・時子山ひろみ / 荏開津典生「フードシステムの経済学」 医歯薬出版株式会社, 2004
- ・かなさんの畑 : <http://www.kanasann-no-hatake.jp>