

— ノート —

地域交流型食育推進の試み (第2報)

細見和子 岩中貴裕 山本隆子

A Collaborative Attempt to Promote Dietary Education
Between Higher Education Facilities and Local Governments

Kazuko HOSOMI, Takahiro IWANAKA, Takako YAMAMOTO

要 旨

食の安全性が揺らいでいる中、「地産地消」など食べ物を安心して口にすることができるシステムの構築が求められている。筆者らは、子どもたちに食について正しい知識を習得させ望ましい食習慣を形成させるためには、高等教育機関と地域社会が共同となって子どもたちの食に対する意識向上を図ることが、より幅広い教育効果が期待できると考え、その企画・実践を行ってきた。本稿は、神戸女子短期大学と京都府相楽郡和束町が共同で行った食育推進活動の内容について報告し、今後の食育推進の方向性について提案を行なうことを目的とする。

キーワード：食育 dietary education, 郷土料理 local dishes,
食品加工 food processing, 地域社会 regional community,
学生参加 participation by students

1. はじめに

農林水産省が2006年に実施した「地産地消に関する意識・意向調査」によると、地産地消の利点について約90%が「安全な食材を買える」と考えている。地産地消を推進することによって農産物のフードマイレージを短縮することも可能になる。フードマイレージとは食料の(=food)輸送距離(=mileage)という意味で、食品の生産地と消費地が近ければフードマイレージは小さくなり環境への負担が少なくなる。しかし、食料の多くを輸入に頼る日本は、フードマイレージが高い国として知られている。¹⁾

筆者らは、地元の食材で作った「地場産フード」の普及に取り組み、郷土料理と食品加工を軸とする食育推進を開始し、地域社会と共同で学生参加型のプログラムを実践してきた。本稿は、前報²⁾に引き続き、筆者らが行ってきた活動内容を報告し、今後の食育推進の在り方について提言を行なうことを目的とする。

2. 方法

「食」に対する意識を高め、正しい知識の習得と共に食育の学習効果を向上させるため、その授業の企画や準備を教員と学生たちが共に行い、小学生を対象とした食育の出張授業を行なう。目的は下記の通りである。

- 1) 郷土料理や地域の食材に対する理解を深める。
- 2) 地元の小学生を対象とした調理実習を行う。
- 3) 子どもたちの食に関する意識改革を促す。

3. 活動内容報告

3.1 出張授業先の決定

平成20年度の活動は、昨年同様、京都府相楽郡和束町で実施し、和束町教育委員会と神戸女子短期大学が協同で食育推進活動を行うことにした。

和束町は京都府の南に位置しており良質なお茶の産地として知られている。短大から現地への移動時間やそれに伴う経済的負担を考慮すると、和束町は企画しやすい距離であるが、宿泊は必須である。一日は和束町の勉強や実習の準備に費やし、一日は実践となる。

昨年は学生の動きやすい夏休みに出張授業を実施したが、遠方の学生に交通費の自己負担を求める結果となってしまったため、今年度は授業が行われている期間の週末を利用して出張授業を行うことにした。必要経費の内訳は昨年と同じように、宿泊費と交通費、次いで食材購入費が予算の比率を大きく占める内容となった。

4. 出張授業準備

4.1 メニューの決定

子どもたちが良く知っている食べ物を新しい経験を通して感動させたいと考え、前回と同じように小麦粉の加工過程を体験させることにした。前回はうどんであったが、今回は洋風のラザニアを作る実習にした。また、郷土のお茶を使用した和菓子をメニューに考えた。(配布資料参照)

イタリア語ではお茶はTeと呼ばれている。日本語の手(て)づくりと連想させ、子どもたちが興味を持ちそうな料理名を考えた。和菓子を作るために使用するぎゅうひには、和束町の特産である抹茶を入れて2色のお餅を作らせることにした。

和束町のお茶がイタリア料理にも使えることを子どもたちが理解し、和束のお茶は世界に誇れる素晴らしい農産物であることを子どもたちが認識するような機会にしたいと考えた。我々が実践している食育推進活動は、子どもたちの食に対する意識改革を促すと同時に、自分たちが住んでいる地域に対する誇りを培うという二次的な効果も持っていると考えられる。

5. 試作と試食

試作は、平成20年6月30日（月）に実施した。学生たちが実際に作業を行い、ラザニアと和菓子を調理するためにどれくらいの時間が必要になるかを確認した。また、試作を通して指導のポイント等を探った。昨年の出張授業に参加した学生も数名いたが、大半は今年初めて出張授業を行う学生であったため、子どもに指導を行う際の注意点等について詳細な説明を行った。



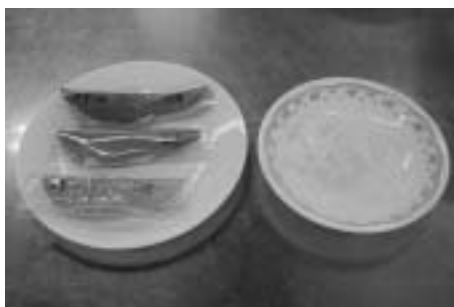
資料1 試作作業



資料2 試作作業



資料3 試作作業



資料4 試作品

試作および試食を終えて、全ての工程をシミュレーションしながら、安全管理、子どもたちを退屈させないための配慮、興味を沸かせるための工夫、そして子どもたちの対応の仕方等について確認した。また子どもたちに食に対する意識を向上させるためにはどのような活動が望ましいのかについて検討した。

6. 出張授業報告

平成20年7月12日（土）～7月13日（日）の日程で京都府相楽郡和束町を訪問した。初日は神戸女子短期大学学生が和束町に対する理解を深めるための研修会を実施し、出張授業は二日目に実施した。

6.1 研修会

前述のように和束町は質の高いお茶の産地として知られている。特に、煎茶については日本国内でトップ水準の品質を誇り、お茶を利用した新しいメニューの開発にも力を入れている地域である。

子どもたちに出張授業を行う前にまず学生達が地域の特産について理解を深めることが必要であると考え、京都府相楽郡和束町雇用促進協議会の協力により講師を招聘し、学生たちがお茶についての理解を深めるための講義を実施した。



資料5 研修風景



資料6 研修風景



資料7 研修風景



資料8 講師の先生との記念撮影

6.2 出張授業

京都府相楽郡和束町教育委員会が定期的実施している「遊び塾」と神戸女子短期大学が共催する形で、出張授業を実施した。配布するレシピについては、両者が協力して作成した。

参加した10名の子どもたちを3つのグループに分け、それぞれのグループに3～4名の学生を配置した。細見が全体指示を出し、学生たちが自分のグループの子どもたちの指導を行うという形で調理実習を実施した。ラザニアの具の準備とスープは、山本と岩中が担当した。

今年度からの新たな試みとして、学生によるミニ授業を計画した。試食終了後、初等教育学科所属の学生が、ミニ授業を行い子どもたちが地元の食材と食の重要性に対する理解を深めるための機会とした。ミニ授業で使用した食育媒体は山本が作成した。20分程度の内容であった

が、参加した子どもたちは途中で飽きることなく最後まで熱心に学生たちの説明に耳を傾けていた。



資料9 学生による指導



資料10 学生による指導



資料11 学生による指導



資料12 試食会



資料13 学生によるミニ授業



資料14 記念撮影

7. 成果と反省点

2回目となる今回は、経験者もあり、昨年と比較すると我々教員も心理的に余裕を持って指導を行うことができた。昨年の経験者と今年から参加した学生達が事前に情報共有を行っており、今年から参加した学生たちも子どもたちとの触れ合いを楽しみながら指導を行っていた。参加人数は学生11名、子どもたち10名と保護者若干名であり、調理室の収容能力を考えるとこれが上限であった。これは昨年も痛感したことである。今後、より多くの子どもたちを対象と

した指導を行うのであれば、神戸女子短期大学での実施を検討すべきであると感じた。

学生たちの指導力は昨年よりも高い水準に達しており、有意義な指導ができていたと考えている。子どもたちと年齢が近い20歳前後の若い学生が指導するという試みにより指導効果が促進されていた。限られた時間ではあったが、子どもたちが料理の楽しさを知り、「食」に対する理解を深めるための機会を提供することができた。

試食後に行ったミニ授業も子どもたちには好評であった。ミニ授業を担当した学生達はいずれも1年生であったが、物怖じすることなく堂々と授業を行っていた。このミニ授業は進行を含めてすべて学生のみで実施した。「調理した食材を3色の食品群に分類しよう」というテーマで、子どもたちに食材を色分けさせるという参加型指導を行ない、楽しい雰囲気の中で食べ物に興味を持たせることができた。

今年度も、1) 学生が食に対する正しい知識を習得したうえで子どもの指導に当たる、2) 子どもが原料を学び、加工する工程を体験する、3) 子どもが「作ること」に興味を持ち、その大変さや自分で作ったもののおいしさを味わう。という我々が掲げた目的を達成することができた。

その一方で検討すべき点もあり、今回、親子での参加を期待していたが、保護者と一緒に参加した子どもは昨年と同じようにごく一部であった。保護者の参加を強制することはできないが、今後は、子どもたちの親も含めた活動を行いたいと考えている。

調理に要する時間と作業内容について、ラザニアの生地作りは、前回の経験が功を示し予定通り進行することが出来たが、和菓子の焼成は困難な点もあった。この度の経験を土台として、今回明らかになった問題点を次回の活動の際に改め、第3回、4回と出張食育授業を展開していきたいと考えている。

最後に、この授業を実施するにあたりいろいろご配慮いただきました京都府相楽郡和束町教育委員会の岩崎明香氏に心よりお礼申し上げます。

参考資料

- 1) 山本隆子, 細見和子, 岩中貴裕 (2008) 『学生による食育の出張授業の報告書』
- 2) 山本隆子, 細見和子, 岩中貴裕 (2008) 「地域交流型食育推進の試み」『神戸女子短期大学論攷』第53巻, P91-101.

遊び塾・神戸女子短期大学共催 子ども料理教室レシピ

美味しい和菓のお茶を飲んでラビオリと和菓子を作りましょう！

T★(て)づくりラビオリ

※ 作り置き可能な和菓子
※ 作り置き可能な和菓子
※ 作り置き可能な和菓子

＜材料（17才～20才6人分）＞

① ラビオリ生地作り
 ◎材料 卵黄 200グラム、お茶 100cc、砂糖 50グラム、
 片栗粉 100グラム、水 40cc、ポテト淀粉 10グラム

作り方 1. 砂糖、お茶、片栗粉、水、ポテト淀粉をよく混ぜる。
 2. ラップに入れて加熱する（90℃）。
 3. 4℃に冷やす。
 4. 練乳を加って生地を柔らかくする。
 5. 全て 50cc、厚 20mm のラビオリ生地を 4 枚作る。
 6. ラビオリ生地を伸ばす。
 7. 生地の上に茶葉を敷き、お茶を一層の厚さで塗る。
 お茶を塗って生地をカットする。13cm×5cm の長方形に切り分け、
 茶葉をしっかりと隠すようにする。
 8. カットする。
 9. 冷やす。
 ※お茶、砂糖を混ぜてお茶を濃くする。お茶を濃くして
 ラビオリ生地を伸ばすようにする。

② ラビオリを煮る
 湯 240グラム、片栗粉 40グラム、生地 2枚、水 2杯、
 砂糖 10グラム

作り方 1. 湯（沸騰）で加熱してつゆを作る。
 2. ラビオリ、お茶を入れてよく煮る。
 3. しぼりだしを濾す。

③ ラビオリを冷凍する
 生地 400グラム、砂糖 100グラム、厚切りんご 1枚、お茶 100cc

作り方 1. 厚切りんごを、チーズなどで包んでお茶を塗る。生地を入れて、
 お茶を塗る。お茶を塗る。



お魚の形をした和菓子

＜材料（17才～20才6人分）＞

① 生地作り
 ◎材料 200グラム、砂糖 200グラム、水 100cc、
 ◎材料 卵黄 200グラム、お茶 100cc、砂糖 50グラム、
 片栗粉 100グラム、水 40cc、ポテト淀粉 10グラム

作り方 1. 砂糖、お茶、片栗粉、水、ポテト淀粉をよく混ぜる。
 2. ラップを入れて加熱する（90℃）。
 3. 4℃に冷やす。
 4. 練乳を加って生地を柔らかくする。
 5. 全て 50cc、厚 20mm のラビオリ生地を 4 枚作る。
 6. ラビオリ生地を伸ばす。
 7. 生地の上に茶葉を敷き、お茶を一層の厚さで塗る。
 お茶を塗って生地をカットする。13cm×5cm の長方形に切り分け、
 茶葉をしっかりと隠すようにする。
 8. カットする。
 9. 冷やす。
 ※お茶、砂糖を混ぜてお茶を濃くする。お茶を濃くして
 ラビオリ生地を伸ばすようにする。

② 生地作り
 ◎材料 200グラム、砂糖 200グラム、水 100cc、
 ◎材料 卵黄 200グラム、お茶 100cc、砂糖 50グラム、
 片栗粉 100グラム、水 40cc、ポテト淀粉 10グラム

作り方 1. 砂糖、お茶、片栗粉、水、ポテト淀粉をよく混ぜる。
 2. ラップを入れて加熱する（90℃）。
 3. 4℃に冷やす。
 4. 練乳を加って生地を柔らかくする。
 5. 全て 50cc、厚 20mm のラビオリ生地を 4 枚作る。
 6. ラビオリ生地を伸ばす。
 7. 生地の上に茶葉を敷き、お茶を一層の厚さで塗る。
 お茶を塗って生地をカットする。13cm×5cm の長方形に切り分け、
 茶葉をしっかりと隠すようにする。
 8. カットする。
 9. 冷やす。
 ※お茶、砂糖を混ぜてお茶を濃くする。お茶を濃くして
 ラビオリ生地を伸ばすようにする。

③ 生地作り
 ◎材料 200グラム、砂糖 200グラム、水 100cc、
 ◎材料 卵黄 200グラム、お茶 100cc、砂糖 50グラム、
 片栗粉 100グラム、水 40cc、ポテト淀粉 10グラム

作り方 1. 砂糖、お茶、片栗粉、水、ポテト淀粉をよく混ぜる。
 2. ラップを入れて加熱する（90℃）。
 3. 4℃に冷やす。
 4. 練乳を加って生地を柔らかくする。
 5. 全て 50cc、厚 20mm のラビオリ生地を 4 枚作る。
 6. ラビオリ生地を伸ばす。
 7. 生地の上に茶葉を敷き、お茶を一層の厚さで塗る。
 お茶を塗って生地をカットする。13cm×5cm の長方形に切り分け、
 茶葉をしっかりと隠すようにする。
 8. カットする。
 9. 冷やす。
 ※お茶、砂糖を混ぜてお茶を濃くする。お茶を濃くして
 ラビオリ生地を伸ばすようにする。



お魚さんのスープとフランスパン