

【実践報告】

「地元の食材を、知ろう、作ろう、食べようプロジェクト」

— 28年度実践報告 —

駒 田 聡 子

要旨：地域食材の広報及び活用方法の提案と学生の子ども理解力・かかわる力の向上を目指し、児童・幼児及びその保護者対象のクッキングを年2回開催した。特にその中で、食品添加物を使わず「素材から作る」こと、鰹節を鰹節削り器で削るなど「本物体験」を重視し、鰹節削り器で削った鰹節でだしを取った青さみそ汁、三重のブランドいちごで飾るクリスマスケーキ作りを行った。その結果献立に対する満足度が高く、「子どもに地産地消の大切さを伝えることが大事だと思う」「また地産地消レシピを期待している」など、今後の継続した取り組みを期待する意見が多くみられた。今回2回だけの開催ではあったが、参加者の地域食材に対する関心度を高め、その簡単にな調理方法を伝えることができた。また親子が調理を通して、ふれあう機会とすることができた。学生の効果としては、安全や衛生、参加者の満足度を考慮した企画力が回を重ねることで向上でき、さらに教育実習では観ることができない親子の姿を知ることで、様々な親子の関わり方や子どもの後ろには保護者がいることを学び感じることができた。

キーワード：地元食材 親子クッキング 子ども理解 保護者理解

1. はじめに

既に10年前となるが中央教育審議会から「生きる力」の育成が提案され、子どもたちが自ら学び、考え主体的に判断し、行動する課題解決力を育成することを目指して学校教育が展開されてきた。しかしこれまで自分が教えてきた学生たちの様子を見てみると、自分たちで考えて生活を営もうとする意識やその力量、様々な相手と生活の中で積極的にかかわり相手の意見や考え方を聴き、

知ろうとする姿勢など、自身の力で生きていく上で必要な「生活力」が低いと感じる者も多い。これらの能力は学べばすぐに身につくことではなく、幼少期から様々な体験を通して身につけていくものだと考えられるが、主体的に考えたり、判断しなくても多くのことが満たされていく「何でもコンビニエンスな生活」が送れる今日においては、なかなか育ちにくい能力かもしれない。

そこで前任校では教員を目指す学生たち自身の生活力向上と、附属小学校児童にもその能力を身に付けさせる一助とするため、アフタースクールを通じた食育教室を毎週2回程度（一月に7回ほど）行った。その結果、保護者から「食に対する関心が高まった」「買い物に出かけても、考えて食材を選ぶようになった」「自ら家でも調理するようになった」などの高い評価を得ることができた。本学ではアフタースクール開催は困難であるが、大学の企画として頑張る学生を応援するチャレンジプロジェクトがあり、それを利用して2回親子クッキングを開催し、学生と子どもたちの生活力向上を目指したのでそれについて報告をする。

2. 経 緯

(1) 活動の展開

チャレンジプロジェクトは、学生主体の活動であるので学生がすべて計画を立て進行することが筋であるが、自分が着任して間もなく学生とのかかわりがまだ少なかった事情もあり、28年度は自分が前任校での経験を活かす形で学生を指導しながら活動を展開した。

(2) プロジェクト名（テーマ）決め

学生たちの様子やをみると、自分たちで料理をする経験が非常に少なく、基本的料理技術も身につけていない。しかし、ゼミ授業で調理体験を行うととても生き生きと活動をし、「自分たちで次はこれをしたい、このような工夫がしたい」という積極的姿勢が見られた。また自分自身もアフタースクールを含めこれまでの経験から、食育基本法に記されている食育は、「知育・徳育・体育の基礎となる」であることを感じてきた。

そこでチャレンジプロジェクトも「調理体験」を核とし、プロジェクトの主

旨は、学生の希望を反映して「地域貢献を目指した調理体験」とした。そして「地域の食材を知ってもらい、調理してもらい、更に食べてもらう」ということを目的とするためプロジェクト名を、「地元の食材を知ろう・作ろう・食べようプロジェクト」とした。

(3) 食材何を使うか（食材選択）

1) 素材

自分自身のこだわりとして、「本物の味を知る」「素材から作る」ということがある。

「素材から作る」とは、料理（献立）を作るときに、加工食品類（冷凍食品・レトルト・出来合いのお惣菜など）は使わず、「八百屋」「肉屋」「魚屋」「米屋」といった所で購入（現在ではスーパーの野菜コーナー、お肉コーナーといったところだが）する食材を用いることである。素材から作ることで、食品添加物等の化学物質を減らせるだけではなく、食品に何が使われているかが明らかとなり、産地偽装などの問題がしばしば起きる今日（何が使われているか、何を食べさせられているかが分からない）、非常に安心感がある。また加工食品類は、工場で作られる「工業製品」で規格外となる微妙な味の変化はない。しかも、消費者に好まれて購入してもらう必要があるため、はまる味（甘い・旨い・塩辛い・油脂の味のこと、脳内麻薬様物質である、 β -エンドルフィンやドーパミンを大量に出させるため、“はまる”といわれている）が多用され、味覚の幅が狭くなったり偏った味覚しか好まない好き嫌いが多い子どもを育てることもつながる。一方素材から作る料理では、同じ食材・同じ調味料を使っても毎回異なる味となり、豊かな味覚を育てる。したがって、安全・安心でしかも作り手の気持ちが反映される素材から作ることにこだわった。

2) 本物調味料

また食材だけではなく、調味料も「みりんならみりん風でなく本みりん」「酒なら料理酒ではなく日本酒」「味噌はダシ入りではない本醸造味噌」「酢は醸造酢ではなく米酢」など「本物調味料を使う」ことにもこだわった。

本物の調味料とそうでないものの大きな違いは製法の違いで、手間暇をかけ

天然の素材から作るか、手間を省き安価な食材や食品添加物で味を作り出すかという違いである。したがって価格は少々高くなるが、食材と同じで安心・安全なものを選ぶ、素材本来の味が味わえる（特にグルタミン酸ナトリウムのような旨み調味料で作られた味ではなく）こと、さらに料理の味が断然おいしくなり、味わいが深いものができるのでそれらを用いることにこだわった。

3) 地元の食材

将来の消費者となる子どもたちに地元の食材を知ってもらう機会を作ることは、文化を伝える、味の伝承、将来の購入につなげる非常に重要な要素だと考えられる。特に三重県は伊勢・志摩地方を産地とした海産物が豊富であるのでそれらを積極的に取り入れることにした。今回は志摩市波切発祥といわれる鰹節と、生産量日本一のおおさ（ひとえぐさ）を使うことにした。さらに地元食材として、津市周辺で作られる梨、三重県のブランドいちごかおり野、大内山牛乳・バター、コシヒカリ、一揆味噌などの農産物、そして皇學館大学の和紅茶を用いることにした。

4) 本物体験，エコ体験

本物体験という言い方が適切かは分からないが、ひと昔前までは行われていたが現在は行われなくなった一手間かける「本物体験」も取り入れることにした。例えば、現在は「だし」といえば「だしの素」が使われることが多いが、鰹節削り器で本枯節を削る、削った鰹節でだしを取るなどの体験である。

更に鰹節に限らずだしを取る食材である煮干しや昆布は、再利用すればカルシウム、鉄分といったミネラル類の供給源である。今回もだしを取った鰹節を再利用し、醤油を混ぜ利用することにした。

また菓子作りでは、だれでも簡単に失敗すること無く作ることができる食材（ホットケーキミックス）は使ったが、卵・小麦粉・バター等を使って少し手間をかけて作るケーキ作りも体験（両方体験）させることにした。

3. 実施までの段取り

今回採用が決まってから夏休みまで広報・募集期間が短かったが、学生たちから県内各地から参加者を集められないかという声が上がったので、県内各地

から子どもたちが通っている学校に協力を求め開催案内を配布した。

レシピ作りに関しては、教員がかかわる部分が多かった。しかし、会場や駐車場の手配、当日の案内状作りや送付、配布物の製作、参加した子どもに対する参加証作り、当日の段取りはすべて学生が行った。

4. 第1回実践の記録

(1) 当日の参加者・献立

日 時：28年8月20日10:00～13時

参加者：大人34名子ども47名

献 立：鰹節削り・おむすび・青さみそ汁・ミルクゼリー・梨

使った地元食材：鰹節（志摩市）、青さ（志摩市）、牛乳・バター（大内山）、梨（津市香良洲）、一揆味噌（津市白山）、コシヒカリ（亀山市）

(2) 当日の流れ、様子

まずアガーを煮溶かした液に牛乳を入れゼリー液を作り、冷やした。

次に、本枯鰹節を鰹節削り器で削った。その際、鰹節の作り方や生産量、更に削り器の仕組みや構造について説明をした。鰹節を削るときには、安全に配慮して子どもたちには利き手に軍手をはめさせて行った。

初めての鰹節削り体験に子どもたちは、鰹節の硬さに驚いたり、削る方向によっては鰹節が引っかかってうまく削れなかったりと四苦八苦ながらも工夫して旨く削ろうとしつつ、「花削り」に挑戦する姿が見られた。

また保護者も削り体験をしたが、中には幼い頃に自身や自身の親が削っていたという者もいて、子どもよりも親の方が喜んで（必死になって）削っているという場面もあった。

鰹節が削れたら、鍋にお湯を沸かし各班で削った鰹節を入れダシを取った。そして本来はだし汁のみ用いるが、今回は削った鰹節に醤油を加え、おにぎりの具を作った。

具ができたところで、おむすび作りを行った。おむすびは三角形に握ることが子どもには難しいため、ラップの真ん中に丸めたご飯を入れ、ブンブンと振り回し遠心力を利用して握る方法（ぶんぶんおむすび）を教えた。

子どもたちは、おむすびを入れたラップを回しながらおむすびを固まらせることをとても喜び、いくつも作ろうと挑戦する姿も見られた。

試食では、子どもたちは残すことなくすべての献立を食べた。特にだしを取って作ったみそ汁は好評で、何回もお代わりを欲しがる子もいた。また、だしを取った後の鰹節ではあったがそれで作ったおむすびも好評で、「おいしい」という声とともに保護者の中には、「だしの素とは味が違う」との声も聴かれた。

(3) アンケート結果及び考察

アンケート結果より、まず献立内容・企画内容・スタッフ対応についての評価を示す。それぞれの項目について、①とても満足、②満足、③普通、④不満の4点評価で回答を得た。

表1. 献立内容・企画内容・スタッフ対応 (%)

	第1回			第2回			
	とても満足	満足	普通		とても満足	満足	普通
献立	79	19	2	献立	100	0	0
企画内容	83	12	5	企画内容	93	7	0
スタッフ	64	21	15	スタッフ	73	23	0

n=46

n=16

その結果を、表1.左側に示す。いずれの項目も、不満はなかったので省く。「献立に対する満足度」は、とても満足79%、満足19%だった。「企画内容」は、とても満足83%、満足12%だった。このように、いずれの項目もとても満足、満足を足すと9割を超える者が満足しており、初めての企画で有り、普段家庭で用いたり、食べたりしている食材ではないが高い評価が得られたことが分かった。その理由は自由記述で記されているが、「鰹節を削るという体験ができたこと」「本物の味が良かった」ということが大きいと考えられる。「スタッフ対応」は後で考察を加えるが、とても満足64%、満足21%とやや低値だった。

表2. 子どもの様子 (%)

	第1回			第2回			
	とても満足	満足	普通		とても満足	満足	普通
鰹節削り	72	19	7	ケーキ作り	100	0	0
調理体験	70	21	7	飾り付け	93	7	0
献立	81	14	2	献立	100	0	0

子どもの様子も同じく4点評価で回答してもらった。その結果表2.左側に示すように「鰹節削り」「料理作り」「献立内容」の順でとても満足が72%、70%、81%、満足を19%、21%、14%で、いずれの項目も両方を足すとほとんどの子どもが満足だったことが分かる。

食材については表には示さなかったが、「それを知っていたか」「食べたことがあるか」「味が良いか」「今後買いたいか」について質問し、その結果、青さ91%、84%、91%、91%、鰹節86%、72%、84%、67%だった。

青さ、鰹節とも味は評価が高いが、鰹節は今後買いたいかという者の割合がやや低かった。これは鰹節の価格が削ってある一般的商品も高いことに加え、だしの素とというそれにとって代わる安価で手軽な食材が普及していることもその原因として考えられる。

(4) 自由記述結果

この企画について、アンケートの最後に自由に記してもらった(表3.)。その結果をもとに、「企画」「献立」「スタッフ」に分けて記した。

「企画」では、「魚離れが進む中、このような企画がありよかった」や、「地産地消を子どもに伝えることが大切」などこのプロジェクトの意図が十分理解された様子がうかがえた。特にこの地方の食文化、日本の伝統的食文化を「子どもに伝える」ということが参加者にとっても重要だと認識されたことは、非常に意味があったと感じる。

また同じく企画で、包丁を使わず鰹を削るときも軍手をはめる、必ずスタッフが付くなど安全に最大限配慮したこと、作業工程をシンプルにして子どもが全ての調理に携われる様にしたこと、さらにはおむすびも子どもでも作れるような工夫をして挑戦できたことなど、「幼児でも安全に、しかも達成感が得ら

れる企画だった」ことへの評価が高く、今後の企画にも活かしていきたいと感じた。

献立については、「鰹節」で作るだしが「おいしい」ということで、評価が高かった。中には、「自分で取っただしの味を味わうことができた」と記されていたことより、家庭ではインスタントのだしだけが使われている様子もうかがい知ることができた。

その他にも、ゼリーなどほかの献立についてもおいしいということで評価が高かった。地元の食材を作るという企画ではややもすると参加者ニーズを考えず、食材の利用一辺倒の企画もあるが、今回の献立を考えるに当たっては、参加者の嗜好を考え、子どもにも受け入れられやすい牛乳を使った内容としたことも高評価につながったと考える。

「おいしかったからまた来たい」と参加者に感じてもらうことも、継続した調理体験につなげていくためには重要だと感じた。

まただしを取った鰹節は普通捨てるものだが、それに醤油を入れて味を付けおむすびに使うという内容についても、評価が高くこのような視点も今後取り入れていきたい。

さらに親子の関わりでは、「家ではすぐやめてしまうが最後までやり遂げた」「親子一緒にできて良かった」など、今日の家庭生活の中では子どもが台所に入って料理を手伝うことがほとんど無い今日、親子がふれ合う機会となったことや、日常生活では見られない子どもの頑張る姿を保護者が知る機会ともなった様子がうかがえ、子育て支援の一つとしても良い企画であったと考える。

調理実習室という、衛生面でも、設備面でも十分整った施設を使うという点も評価され、今後特に小さい子ども対象の時はこの点も十分配慮すべき点だと感じた。

4) 改善点

ただ、スタッフの動きは表1.の結果に表れたように良くなかった。事前に学生スタッフは、練習をした。しかし、自分が行うことと人にやり方を伝えるのでは「どの様に表現をして伝えるのか」が分からず、ただ横で声を掛けることができずに見守る姿が目立った。また、自分が今どのような補助に入ればよいか

表 3. 自由記述コメント

<p>第1回</p> <p>○企画</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鰹節や青さと魚離れを問題されているが、このような企画があり、良かった ・ 地産地消、幼児ならびに親への啓発のため重要な企画 ・ 子どもに地産地消の大切さを伝えるのは、とても大事なことだと思う ・ 子どもでもできることがたくさんあった。子どもも楽しんで参加できた。子どもも楽しくできてすごく良かった ・ 子どもでもできる内容で、包丁を使わずにできるので安心してできた。包丁使わず、子どもでも全部自分でできた ・ 包丁を使わず料理ができ、気軽に楽しめた ・ 自分が作ったものだと思えたのが嬉しかった。たくさん食べていた。家で親子料理をしてもすぐに飽きてすぐに辞めてしまうが、友だちと楽しくできたこともあり、最後まで取り組めてとてもいい経験になった ・ 料理は子どもも、体験したことがなかったので良かった ・ 普段一緒にお料理をする機会がないので、今日はみんなでできて楽しかった ・ いろいろな経験ができたので楽しかった ・ おにぎり、お味噌汁、鰹節から作る流れが良かった ・ 大学の調理実習室なので、器具が揃っていて良かった ・ 親子共々、初めて鰹節を削りとても良い経験になった ・ 家でも実践できそうなので良かった ・ 鰹節削りは、30年ぶりに体験した。子どものころは食事の準備の内、子の役目だった。久々にやって楽しかった ・ 鰹節削り器は、あるのに使ったことがなかったので、ぜひ家でも使ってみようと思う ・ 鰹節を削ることも初めてだったのでいい経験で、家でもやってみようと思う ・ 鰹節を削るのが楽しかった、良かった(10名)。鰹節削り ・ 小さい子どもが多かったので、声が聞こえずらかった ・ 先生も学生さんも参加者の数が多くて大変だったと思う ・ 希望者が多くて大変だと思いますが、人数を絞った方が良いと思う ・ 一つ一つのグループに学生さんが入ると説明も分かりやすくなるかなと思う ・ 次回は学生主体の運営を楽しみにしている <p>○献立</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 調理工程が少ない。作りやすい ・ ムダ無く食べられるのでまた家でも作ろうと思う。鰹節は、ダシにもおにぎりにも入ってすごいと思った ・ 和食でダシ作りからできて良かった。自分が取ったダシの味を味わうことができた ・ 鰹節の風味がすごく良かった。何より無添加はおいしい ・ 鰹節がきいていて、とてもおいしかった。後味がサッパリしている。家でも是非やりたいと思った ・ ご飯・汁物・ゼリー・果物と多すぎず少なすぎずちょうど良かったです。 ・ お味噌汁とおにぎりは大好きなので、青さがとてもおいしかった。鰹節がおいしかった。 ・ 鰹節のダシとおにぎりの青さがおいしかった。ゼリーが一番おいしかった。とてもおいしかった <p>○スタッフ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 気がついたらすぐ対応してくださって、細やかな気配りをしていただけ、楽しめました。 ・ 皆、親切。笑顔で良かった。余り話さなかった。 ・ 皆さんネットワークが軽く、すぐにいいねに対応してくださって助かった ・ 学生さんが一生懸命にいただき、子どもも喜んだ。優しく教えてくれた。気を配ってくれた ・ 優しい人がたくさんいたので安心した。優しく教えてくれたこと ・ 親切に、分かりやすく対応してくれた。親切だった <p>○今後</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いろいろな食材で、また参加したい ・ また地産地消の簡単おいしいメニューのクッキングを期待している ・ 続けて欲しい。また参加したい。また来たい ・ 工作など、子どもと一緒にできることをいろいろ教えて欲しい <p>第2回</p> <p>○企画</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ とっても楽しく活動できた ・ 1回目も、2回目もとてもたのしい時間だった ・ すごく満足。子どもたちも楽しくできたので良かった ・ 地元の食材で、また食べてみたいと思う物を使っていたら良かった ・ 準備、運営ありがとう ・ いつも楽しい企画をありがとうございます。 <p>○スタッフ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 学生たちも夏よりも積極的に子どもたちに声掛けしてくれて(慣れて)良かった <p>○今後</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ こんな機会があったら参加したい。また来たい。また楽しみにしている ・ また是非参加したい ・ 手軽にできる料理があれば、また教えて欲しい ・ また地産地消の食育レシピを期待している

も分からず、戸惑いながら立っていることも多かった。

この理由はいろいろ考えられる。一つには、学生自身の調理体験がまだまだ少なく、保護者や子どもたちに伝えるだけの自信がまずないということがあげられる。加えて、どのようにアドバイスをすればうまく伝わるかも分からず、声のかけようがないことがある。更に、学生たちのこれまでの経験の中で、子どもたちにかかわることはあっても、保護者とかわる機会がなかった。したがって、親子の関係の中に自分がどのようにかかわっていけばよいか分からずに戸惑うということもあったと考えられる。特に保護者への接し方が分からなかったと推察される。この点を改善するために、学生自身の調理体験の機会を増やし自信を持って、子どもにも保護者にもかかわれるようにしたいと感じた。

その他の改善点としては、説明を聴きづらいなど人数が多いことによる不満が多く、参加者の年齢層を区切るなど企画運営の課題も見えた。

5. 第2回開催

(1) 当日の参加者・献立

日 時：平成28年12月24日

参加者：大人16名、子ども27名（内幼児5名）だった

第2回は、当初同じく地元の食材を使った「和食」をメインにした企画を考えていた。しかし参加者の年齢が低く、時期も冬休みのクリスマス前ということもあり、クリスマスケーキを作ることにした。

その際、学生たちと考慮したことは、「クリスマスらしいものにする」「幼児でも作ることができる」「失敗が無くだれでも作ることができる」「家庭でも応用できる」「衛生的である」「地元食材を使う」にはどのようなケーキがよいかという点である。

そして、みえのブランド苺「かおり野」と生クリームを使いスポンジケーキにデコレーションをする生ケーキと、家庭に持ち帰り楽しめる「バターケーキ」を作成することにした。ケーキは何種類かを学生たちと試作をして、幼児でも簡単に作ることができる、「バターは溶かしバターを使う」「卵を泡立てずに作ることができる」ものにした。

また2回目は、当日直接調理の補助に入る学生だけではなく3年生学生200名に折り紙でサンタクロースの作成するなど、壁面構成にも協力してもらった。そしてできあがった500個近くのサンタクロースを、調理実習室の壁の至る所に壁面としてを貼った。

(2) 当日の様子

子どもたちは、卵を割ることに始まるケーキ作りを非常に喜んだ。そして、ケーキ型に入れた生の生地がオーブンで焼き上がっていく様子をオーブンの前に座り込み見ている。焼き上がり過程で、生地の色が変わりそして膨らんでいく様子を驚いた様子で、時折“実況中継”してくれながら待つ姿も多々見られた。

また、スポンジケーキの方はあらかじめ炊飯器を用いて焼いておいたが、いちごや生クリーム、そしてカラーチョコスプレーなどを用いてカラフルに思い思いのケーキを親子で話し合いながら作り上げていた。子どもが、親に相談する姿がいずれの親子でも見ることができ、前回のおむすび作りとは違って「アートの側面」があるとより親子の会話が弾み交流が深まることが分かった。試食時は、自分達で作ったケーキを楽しそうに、反面少しもったいなそうに食べている姿が見られた。和紅茶は薄めに出すことで苦みがなく、良い香味があり子どもたちは砂糖無しで飲んでいた。

最後には、学生手作りの「メッセージ入りクリスマスカード」が配られ、これも子どもたちに好評であった。

(3) アンケート結果

「献立に対する満足度」は、表1.の左側に示したように、「とても満足」が100%だった。「企画内容」は、2回目が同93%、満足7%、「スタッフ対応」は同73%、23%だった。子どもの様子は「カップケーキ作り」「ケーキの飾り」「献立内容」の順でとても満足が100%、93%、100%だった。このように、2回目の方がいずれの項目でも参加者の満足度が高まったことが分かった。

食材については「それを知っていたか」「食べたことがあるか」「味」「今後買いたいか」について質問し、その結果かおり野73%、73%、87%、73%、和紅茶66%、0%、100%、60%だった。

(4) 自由記述結果

表3.下に示すように2回目は、「学生が成長した」という学生に対する高評価があり、さらに「地元の食材で、また食べてみたいというものを使って良かった」「また地産地消レシピを期待している」「手軽にできる料理があればまた教えて欲しい」など、今後の継続した取り組みを期待する内容と共に、「地元食材を使った献立提案」を期待する意見が多くみられた。このように2回の体験だったが、地元食材に対する保護者の関心度の高さが感じられると共に、その活用方法を具体的に教えていく必要があることも感じた。

6. 全体を通しての得られた成果

今回の企画を通して、結果以外にも以下のような効果や課題が得られた。

(1) 学生の成長

たった2回の開催ではあったが保護者自由記述結果にも見られたように、学生たちに著しい成長が見られた。当初は「立って見守っているだけ」だった学生たちだったが、2回目では子どもへの声掛けの仕方、保護者への接し方、先を見て必要な補助にかかわれる能力が成長した。

更に子どもの後ろには保護者がいるということを知ることができたことは、彼らにとって貴重な体験だったと言える。教育実習や保護者実習では子どもとのみかかわるが、保護者とは全くかかわることができない。今回の企画を通じ、様々な親子のかかわり方を知る、あるいは多様な保護者の考え方を知ることができた点は、教員や保育者となる彼らにとって非常に大きな学びであったと感じる。

(2) 教員自身の学び

1) 子どもから得た学び

自分自身も、次のような学びがあった。一つにはケーキのところで書いたが、大人にとっては当たり前のことでも、子どもには大きな感激を与えることができる点だ。改めて子どもとは、「真っ白なキャンバスに一つ一つの出来事を実体験を通じて書き加えていく存在」であることを学んだ。だからこそ、この時期にさまざまな調理を通した「本物体験」や「本物の味」を伝えていき、経験

を積み重ねて行くことの大切さを感じた。そしてそのような機会を設けていくことが、大人の責務なのではないかとも感じた。

また何かを待つということがほとんどなく、食事もスーパーで買ってきた物や電子レンジでチンとしたらできあがる今日、子どもたちがケーキの焼き上がりを心待ちにして座り込む姿を見て、「何かができあがる過程をワクワクしながら待つ」体験を持つ意味でもこのような機会は大切だと感じた。そして料理とは本来、時間と手間がかかることを子どもに教える良い機会ともなる事を学んだ。保育所や幼稚園のクッキング体験では、大人が全てお膳立てをして仕上げのみ子どもにやらせることが多いが、今回の子どもの様子をみて、手間や時間がかかっても、子どもに任せる内容を重視した企画を今後も立てていきたいと思った。

2) 学生について感じたこと

今回、親子対象の企画をする場合、学生に参加者に伝わるにはどのような声掛けをすればよいかについて、様々なアクシデントも想定しながら調理体験を積みせ、補助ができる能力を身に付けさせる必要があると強く感じた。これは家庭科の授業でも言えることだが、教える側は事前に練習を積みその献立の調理ができるため、「ここまで説明をする必要がないであろう」とレシピにのせた内容について詳しくは説明をせず省くときがある。しかし残念ながら参加保護者自身の調理能力の低さが結構あり、レシピの調理過程や調理の方法、食材の取り扱い方法が実践するとうまく伝わらず、(例えば、鰹節は沸騰したお湯に一気に入れるのだが、まだ沸騰前の湯に投入するなど) 思わぬところでつまずきがみられる。したがって、「初めての献立に挑戦するものにも伝わる」にはどのように声掛けやサポートをすればよいかについて考えられる学生を育て、このような企画に取り組まなければいけないと感じた。

自分自身はこれまで前任校でのアフタースクールの体験から、学生たち自身が先んじて動く姿を見てきていたので、今回もその調子で事が運ぶと思っていた。しかし再度になるが学生たち自身の調理経験のなさや、先を読んで動く体験のなさから、「次こうなったら、どうなるか」という想像力が育っていなかった。今後は、「今どのように動けばよいか」について先を見て行動する力をしつ

かりと育てていくことが重要だと感じた。

7. 次年度に向けて

本年度は初めての「地元の食材を知ろう・作ろう・食べよう」プロジェクトで、さまざまな課題もあったが学生の成長という点で得たものが大きかった。

また参加者からは今回の企画について好評価が得られ、その効果として家庭でも用いることが期待できると考えられる。

次年度からは、保護者の自由記述に見られたようにこのような地元食材を用いた調理実践継続の声にこたえるため、今後もこのような企画を継続し更に回数を増やし開催していき地元食材の認知度の向上とその消費・利用拡大につなげていきたい。(すでに今年度もチャレンジプロジェクトに応募し採択され進行中である。)さらには、地域貢献という点でも何が自分たちにできるかについても学生とともに考えていきたいと思う。

参考文献

- 天笠啓祐編, 食べ物文化 5月号 増刊号 No.473 子どもに食べさせたくない食品添加物, めばえ社, (2014)
- 荒井三津子編: 食学入門 食べるヒト・食べるモノ・食べるコト, 光生館, 2015
- 有蘭幸司編: 食べ物と健康 食品の安全, 南江堂 (2013)
- 菅野廣一著: 食とこころー子どもの食生活を育てるー, 学建書院 (2006)
- 北俊夫: 総合的な学習と食育, 月刊食育フォーラム Vol.9NO.95, 23-28頁 (2009)
- 口羽章子・玉川和子編: 食に関する指導の展開と実践, 東山書房 (2005)
- 財団法人 総合初等教育研究所編: 新教育課程における教育内容や指導方法の改善ー「読解力」・豊かな心の形成ー, 文溪堂 (2007)
- 春木敏: ライフスキル (生きる力) 形成に基礎を置く, 食生活教育プログラム 月刊食育フォーラム Vol.8NO.87, 9-19頁 (2008)

「地元の食材を、知ろう、作ろう、食べようプロジェクト」



鯉節のだし取り



アガーを煮てゼリー作り



鯉節削りの様子



(写真掲載許可済)



クリスマスケーキ作り



ケーキのデコレーション

The project to know, cook and eat local ingredients. — A practice report in fiscal year 2016 —

Akiko KOMADA

Abstract: We held semiannual cooking classes for pre-school and elementary-school children, and their parents with the aim of improving public information about local food ingredients, proposals for methods of their utilization, and students' ability to understand and engage with children. Our particular focus in these classes was on "cooking using raw ingredients" without using food additives, "actual experiences" including shaving bonito with a dried bonito shaver, and making *miso* soup with sea lettuce using *dashi* stock of bonito flakes shaved with a dried bonito shaver, as well as Christmas cakes decorated with Mie Brand strawberries. As a result, there was a high level of satisfaction with the menu. Feedback we received expressed the expectation that we continue the initiative in the future, including comments such as "I think it is crucial to communicate to the children the importance of 'local production for local consumption'", and "I am looking forward to more 'local-production for-local-consumption' recipes". While the classes were only held on two occasions, they increased the participants' level of interest in local produce and simple, easily shared cooking methods. Parents and children were also able to cook together, creating opportunities for interaction. Regarding the effects on students, both their ability to include safety and hygiene considerations in their planning and participants' level of satisfaction improved with repetition. In addition, by observing the attitudes of parents and children, who they could not interact with during their teaching practicums, students learned how various parents and children interact with one another and became aware of the fact that there were guardians behind the children.

Keywords: local ingredients, family cooking class, guardians understanding, children understanding