

「初等教科教育法（家庭）」における「郷土料理」の学習からみた 日本の食文化に関する考察の試み

本 多 恭 子

岐阜聖徳学園大学教育学部

Issues regarding the learning achievements of elementary school curriculum
teaching methods (home economics) with traditional local cuisine

Yasuko HONDA

キーワード：家庭科教育 初等教科教育法（家庭） 郷土料理 日本の食文化

I. はじめに

2017年に改訂された小学校学習指導要領（家庭編）¹⁾では、平成17年の食育基本法の成立や平成25年「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを踏まえ、小学校においては、食に関する指導の中核として、学校教育活動全体で一貫した日本の伝統的な食文化の継承に向けた取り組みへの推進が重要であるとしている。

本学教育学部3年次に開講している「初等教科教育法（家庭）」では、授業内容の取り組みの一つとして、郷土料理についての学習を取り上げている。その成果については後藤らが既にその一部を報告している²⁾。

平成30年前期の授業において、受講学生の出身地の郷土料理について調査することを課題として、その内容をレポートにまとめると共に口頭発表を行い、質疑を行わせた。さらに発表と質疑で得られた成果をレポートとしてまとめさせた。

本稿では郷土料理の調査やその発表を通して得られた受講学生の郷土料理への関心や意識の変化を考察し、「初等教科教育法（家庭）」の授業における郷土料理に関する学習から、日本の伝統的な食文化の継承に向けた学習成果について検討した。

II. 方法

1. 実施時期

平成30年度前期に岐阜聖徳学園大学教育学部にて開講された「初等教科教育法（家庭）」の第13回目の授業内容として行った。

2. 対象者

「初等教科教育法（家庭）」を受講した学生103名であり、男女の内訳は男性60名（58.3%）女性43名（41.7%）であった。受講生の出身地の内訳は愛知県57人（55.3%）、岐阜県29人（28.2%）と、全体の83.5%を占め、それ以外の府県は17名で、滋賀県、三重県、長野県、静岡県、富山県、石川県、大阪府、新潟県、大分県であった。

3. 授業展開の内容

「あなたの出身地の郷土料理を紹介しよう」というテーマを設定し、

- ①受講学生の出身地の代表的な郷土料理について各自で一品を選び、「料理名」、「使用する食材」、「作り方」、「由来」、「どんな時に食するか」を調査し、その結果を所定用紙にまとめさせた。
- ②次に用紙をまとめた内容を、クラス全員を前にして発表を行い、その発表に対してクラスの中から1名が発表内容についての質問を行った。

③発表後には全体を通して、「出身地の郷土料理を調べて気が付いたこと」、「クラスメートの発表を聞いて気が付いたこと」などをまとめさせた。

Ⅲ. 結果及び考察

1. 取り上げられた郷土料理について

受講学生が調べ、発表を行った郷土料理は表1のごとくである。その内、出身者の多い岐阜県、愛知県の出身学生の中で多く取り上げられた郷土料理を表2、3に示した。

岐阜県出身者では「五平餅」が31.0%と最も多く、次いで「鮎ぞうすい」や「鮎の塩焼き」などの「鮎料理」、各務原市の特産物である人参を使った「金魚飯」が上位に挙げられ、以下「栗きんとん」、「水まんじゅう」と和菓子が挙げられていた。

愛知県の出身者では、最も出現回数が多かった郷土料理は「田楽」、「鬼まんじゅう」（いずれも8.8%）、次いで「おこしもの」、「味噌煮込みうどん」と味噌を使った郷土料理が上位に挙げられており、以下、「いなりずし」、「どて煮」、「五平餅」、「ひつまぶし」と名古屋飯と称されている料理や岐阜県で1位となった五平餅も上位に挙げられていた。

上位5位以外の郷土料理として、複数の人が岐阜県では「ほう葉寿司」、愛知県では「かきまわし（鶏飯）」、「大あんまき」、「伊賀まんじゅう」、「菜飯」を挙げていた。岐阜県、愛知県に共通する郷土料理としては五平餅が多く挙げられ、栗きんとん（岐阜）、鬼まんじゅう（愛知県）、おこしもの（愛知県）などの和菓子も郷土料理の一つとして上位に上げられていた。

その他の県では鮎ずし（滋賀県）、鱒ずし（富山県）、おやき（長野県）、昆布しめ（富山県）など、それぞれ地方の産物が生かされた郷土料理や古くから伝わる郷土料理が挙げられていた。

表1 受講生が調査し、発表を行った郷土料理について

<p><岐阜県></p> <p>田楽, 鮎ぞうすい, 五平餅, 金魚飯, 芋もち, にしんずし, 水まんじゅう, 栗きんとん, 鶏ちゃん焼き, さより飯, 富有柿の白和え, 鮎の塩焼き, 鮎料理, 猪肉, 熊肉, ほう葉寿司</p> <p><愛知県></p> <p>いなりずし, 七草がゆ, どて煮, 味噌煮込みうどん, 鬼まんじゅう, 五平餅, 手羽先, いがまんじゅう, かきまわし（鶏飯）, 菜飯, 田楽, 煮みそ, ひつまぶし, 大あんまき, 鰻料理, 抹茶, 里芋入りおはぎ, おこしもの, 地豆, うんね貝の煮物, 蒲郡うどん, 鉄火味噌, 磯部あげ（木の山芋）, 味噌カツ, きしめん, サボテンステーキ, 蓮根のはさみ揚げ, ひきずり, ふところ餅, プリヴェールを使ったお菓子, ういろう, 蓮根のかば焼き, たこ飯,</p> <p><その他></p> <p>とり野菜鍋（石川県）, みそ焼きうどん（三重県）, 鯖そうめん（滋賀県）, 鱒寿司（富山県）, 昆布しめ（富山県）, おたぐり（長野県）, のっぺいうどん（滋賀県）, 鮎ずし（滋賀県）, がらがら（三重県）, おでん（静岡県）, 笹だんご（新潟県）, やせうま（大分県）, 白味噌煮（大阪府）, 遠州焼き（静岡県）, おやき（長野市）, めった汁（石川県）</p>	
---	--

表2 多く取り上げられた郷土料理（岐阜県）

順位	岐阜県の郷土料理	人数
1	五平餅	9 (31.0%)
2	鮎料理	4 (13.8%)
3	金魚飯	3 (10.3%)
3	栗きんとん	3 (10.3%)
5	水まんじゅう	2 (6.9%)

注) () は岐阜県出身者に対する回答人数の割合

表3 多く取り上げられた郷土料理（愛知県）

順位	愛知県の郷土料理	人数
1	田楽	5 (8.8%)
1	鬼まんじゅう	5 (8.8%)
3	おこしもの	4 (7.0%)
	味噌煮込みうどん	4 (7.0%)
5	いなりずし・どて煮 五平餅・ひつまぶし	3 (5.3%)

注) () は愛知県出身者に対する回答人数の割合

郷土料理に多く使用されている食材は穀類を始め、魚類や鶏肉、野菜類で、調味料として、しょうゆやみそを使用したものが多く、それらを使った混ぜご飯やお寿司、うどんなどの麺類、煮物類、和菓子などの和食が多い。

2. 口頭発表と質問内容について

発表者の発表時間は特に設定しなかったが、概ね3分程度とした。各発表に対して予め質問者を決め、質疑応答を行った。

学生によって発表された郷土料理の中から、名前の由来などが特徴的であると思われる郷土料理をいくつか挙げた（表4）。由来を調べことで地域の文化や風習、その当時の生活の様子を感じ取ることができ、郷土料理をより身近に感じる良い機会となる。

表4 名前の由来が特徴的であると思われる郷土料理 <学生の作成したレポートより>

・さより飯（岐阜県）・・・	さんまを使った炊き込みご飯。中濃から東濃で昔から細長い魚を「さより」と呼んでいた。
・かきまわし（愛知県）・・・	鶏肉や野菜などをしょうゆ、みりんなどで煮てご飯に混ぜた混ぜご飯。家で鶏を飼い来客がある時や行事がある時に作っていた。
・おたぐり（長野県）・・・	馬の腸を使った料理。煮込んだ腸を手で「たぐる」動作から名の由来になった。
・ひきずり（愛知県）・・・	すき焼き鍋の上で肉を引きずって食べるから「ひきずり」と言われた。肉はとり肉が用いられ、「来年に引きずらないように食べる」とのことから大晦日に食された。
・ふところ餅（愛知県）・・・	米粉、砂糖を湯で捏ね、棒状に伸ばしてかたくり粉をまぶしたお菓子。畑仕事の際、ふところに入れて温めて柔らかくして食べたことが由来。
・がらがら（三重県）・・・	粗くおろした大根おろしのみそ和え。専用の竹で作ったおろし器で大根をおろすときの「がらがら」という音が由来。
・やせうま（大分県）・・・	鶴清丸が2歳の時、乳母の八瀬が小麦粉をうすくのばしてきな粉をまぶして差し上げたところ、気に入り「八瀬うまうま」と何度もごね、おやつをねだるようになったことから「やせうま」と言わせるようになった。
・めった汁（石川県）・・・	豚肉やさつま芋、根菜類を具材とした汁物。「めったに食べられない豚肉が入った汁物」、「やたらめったら具を入れる」が由来。

また、発表後の質問者からの質問内容とその回答では、「これまでに食べたことがあるか」や「日頃の摂食頻度」、「どこに売っているか」、「どこで食べることができるか」などの質問内容が多く、学生によって調査された「使用している食材」や「作り方」、「由来」等に関する質問は少なかった。また、質問に対する回答では、「食べたことがありますか」では「食べたことはありません」や「給食で食べたことしかありません」といった回答も多く、家庭内で郷土料理を食する機会が少ないと思われる回答が少なからず見られた。郷土料理は本来家庭で継承されものと考えられてきたが、現在では学校給食を始め、外食、中食で食する機会しか残っていないのではと推測される状況が示唆された。

3. 授業に対する学生の反応について

口頭発表と質問が終了した後、授業後の感想をレポートとしてまとめ提出させた。その内容については概ね次の如くである。

「出身地の郷土料理を調べて気が付いたこと」（表5）では「あたりまえに食べていたものが実は郷土料理であった」、「昔から当然のように食べてきたため、郷土料理だとは知らなかった」、など、日頃から食べてはいたが、それを郷土料理と知らずに食べていたと思われる内容が多く見られ、この

授業実践を通じて郷土料理を知り、それが身近なものであったことに気が付く良い機会であったといえる。

「食べ物の意味や由来を知らなかったので、面白かった」というコメントも見られたが、岐阜県の郷土料理の一つである鶏ちゃんを取り上げたことにより、その起源を知り、羊肉が盛んに食されたいたことを知るきっかけとなる。さらに「三河の地には味噌の食文化が古くから伝わっている」や「五平餅以外にも、ほう葉味噌や鶏ちゃん、赤かぶなどがあった。食べやすさや食材の入手のし易さ、保存が長くできるものが多かったと感じた」、「味付けが濃いめに作ってあるものが多く、冷めてもおいしく食べられると思った」とその地域の郷土料理に使用している食材や調味料、作り方をいくつか知ることにより、その地域に根付いている食文化や、その地域に適した味付けや食材、調理方法であることを知るきっかけともなる。

また、岐阜県、愛知県の郷土料理では和菓子が多く挙げていたが、「鬼まんじゅう」「おこしもの」では、「日頃当たり前のように食べていたものが全国区でなかった」ことや和菓子づくり体験が地域の伝統を継承するものであったことを知ったことより、地域への愛着がより深まる機会となっていた。

その他、「給食以外で食べることがあまりない」、「小中学校の時は給食で良く食べた」など、学校給食を通して食することが多かったが、「今は食べる機会が減った」という、コメントもあり、家庭よりも学校給食で食する機会が多かったことが伺える。西脇ら³⁾は岐阜県の学校給食における地産地消や郷土料理への取り組みについて調査した結果、岐阜県内の学校給食には県内産の食材（米、野菜、豆、乳）が多く利用され、郷土料理では主食、主菜、副菜、おやつにあたるものまで幅広く実施されていることを報告し、さらに、今回の取り上げ回数の上位に入っていた「五平餅」、「あゆ料理」、「金魚飯」は学校給食で実施回数の多い郷土料理としても挙げている。受講学生の28.2%が岐阜県出身者であるが、学校給食での食体験の印象が今回の学習に反映していたことも予想されると共に、今後も郷土料理への食体験や日本の伝統的な食文化継承に学校給食の果たす役割は大きいといえる。

一方、郷土料理を調べてはみたが、地域の特産物はあっても郷土料理をいえるものが分からず、課題の作成に苦心した学生も見られた。しかし、今回の学習を通して、単にその地域の郷土料理を知るだけではなく、その地域の伝統や文化、風土、健康への効果などへの理解を深め、「郷土料理を大切にしていきたい」、「他の料理の由来なども調べたい」、「体調が悪い時に作って食べたい」、「そのことに誇りを持って今後食べたい」、「みんなに知ってもらいたい」など郷土調理への関心、今後への実践意欲や伝承意欲にもつながる。

「クラスメートの発表を聞いて気が付いたこと」では、「愛知県はみそが使われているものが多い」や「同じ県だと似たような郷土料理があることがわかった」、「富山県はますや昆布など、海の物が使われている」、など同じ県の中でも似た郷土料理や同じ食材、調味料が使われていることや県によって使用されている食材に違いがあることを知り、自分の住んでいる地域と他地域との違いや共通点の理解につながり、その地域の特性や食文化を広く理解することができる。さらに、五平餅や田楽のように岐阜県と愛知県で共通している郷土料理があることを知ったことから、同じ郷土料理でも地域によって使用している具材や味付け、作り方、由来の違いや三重県を含めた東海地方の郷土料理への興味、関心を持つことにもつながる。

また、「今日発表で知った郷土料理を自分で調べたり、実際にその地に足を運んだりして、食べてみるのも面白いと思った」など、これからもっと詳しく調べたり、足を運んで食べてみたいという実践につながる意見も見られた。

秋山（山王丸）ら⁴⁾は学童期以降の食及び郷土料理体験は郷土料理への関心や継承意欲を高めるとしているが、さらに実際の食体験に加えて「食べ物や郷土料理に関する話をする」ことも関心を高めると示唆し、食について日常的に話すことは、郷土料理を始めとする食全般への興味、関心を高めることが期待できると報告している。これらの事から、学生自らが郷土料理について調べ、それについて発表を行い、そしてその内容をクラス全体で共有するという実践は、郷土料理を始めとする食全般への興味関心を高める動機づけとして期待できると考えられる。

表5 出身地の郷土料理を調べて気が付いたこと

- ・あたりまえに食べていたものが実は郷土料理であり、特産のにんじんが使われていることがわかりました。給食以外で食べることがあまりないので、家で作るなどして郷土料理を大切にしていきたいです。
- ・自分の出身地の郷土料理は知っていたが、その食べ物の意味や由来は知らなかったのが面白かった。他の料理の由来なども調べてみたいと思った。
- ・代表的なものは、山菜など野菜を使っていることが多いと思った。その地域の自然などに影響しているのではないかと思った。
- ・自分が当たり前前に食べていたものが郷土料理であったことを知り驚いた。また、岐阜でも羊肉が昔は盛んに食べられていて驚いた。
- ・小中学校の時は給食でよく食べていたが、今では郷土料理を食べる機会が確実に減った。
- ・調べてみると、尾張地方の郷土料理はいくつかありましたが、ほとんどが知らないものであり、新たな発見でした。
- ・三河の地には「味噌」の食文化が古くから伝わっていると分かった。それが現在となっても根強く残っており、現在の食事で様々な料理に利用されていると分かった。
- ・地元には郷土料理と呼べるものがなかった。でも鮎は岐阜県全体ですごく有名で、きれいな川がある岐阜県だからこそ食べることができるので、そのことに誇りをもって今後食べたいと思いました。
- ・昔から当然のように食べてきたため、郷土料理だとは知らなかった。野菜が豊富で体に良く、風邪に良く効くことが調べてわかった。のっぺいうどんを作るためのだしなどが売っているのをよく見るので、体調が悪い時に作って食べたい。
- ・私にとってはなじみあるもので、桃の節句の際に食していたが、調べたことにより郷土料理と分かり、当たり前前の物が全国では珍しいものだったことに驚いた。その珍しさからか、おこしもの作り経験が行われていることを知り、体験を通じて伝統を途絶えないようにしているのだと分かった。
- ・五平餅以外にも、ほう葉味噌や鶏ちゃん、赤かぶなどがあった。食べやすさや食材の入手のし易さ、保存が長くできるものが多かったと感じた。また、味付けが濃いめに作ってあるものが多く、冷めてもおいしく食べられると思った。
- ・鬼まんじゅうは小さいころから食べていて自分にとっては身近なものだったので、全国区でないことにすごく驚きました。
- ・幼い頃からあたりまえのように食べていたため、詳しく調べてみようと思ったことがなかった。今回調べてみて、名前の由来やルーツなどを知ることができ、とても良い経験になった。また郷土料理はその地域の特徴（気候、土地）に合ったものが多いということがわかり、昔の人は工夫しながら生活していたということを感じ感動した。地元の郷土料理などを調べて、みんなに知ってもらいたいと思った。

現代の学生にとって、学校での食育教育や給食などの体験を通して郷土料理を理解する意義は大きいと考えられ、今回の授業実践は日本の食文化継承に向けた貴重な活動であったといえる。

今後の課題として、今回の実践内容を更に検討し、授業の実践を通じて受講生の食文化に対する理解や興味を深め、今後の実践意欲や継承意欲につながる内容を検討していきたいと思う。

IV. まとめ

平成30年度前期「初等教科教育法（家庭）」受講者を対象に、郷土料理に関する授業実践を行い、その内容と得られた成果についてまとめた。

授業実践後の感想では、「これまでの食体験はあったが、調べてみたことで郷土料理と知った」と思われるコメントや「学校給食でよく食べた」というコメントが多く、今後も郷土料理への食体験や日本の伝統的な食文化継承に学校給食の果たす役割は大きいと考えられた。

また、授業後の授業で得られた成果について、今回の郷土料理調べを通して、単にその地域の郷土料理を知るだけではなく、その地域の伝統や文化、風土、健康への効果などにも理解を深め、郷土調理への関心や今後への実践意欲や継承意欲へもつながる良い機会となった。

以上の事から、本講義の受講生の多くが卒業後小学校教員となることから、学校での食育教育や学校給食を通して、郷土料理を理解する機会を与える意義は大きいと考えられ、今回の授業実践は日本の食文化継承に向けた貴重な活動であったといえる。今後も授業の実践を通じて学生の食文化に対する理解や興味を深め、実践意欲や伝承意欲につながる内容を検討していきたい。

注・文献

- 1) 文部科学省（2018）：小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 家庭編
- 2) 後藤明美，本多恭子（2017）：受講学生を対象としたアンケート調査による家庭科教育の現状と今後のあり方について－「初等教科教育法（家庭）」からの検討－，岐阜聖徳学園大学教育実践科学センター紀要，第17号，123-128.
- 3) 西脇泰子，堀 光代（2015）：岐阜県の学校給食における地産地消・郷土料理の取り組みについて，岐阜聖徳学園大学短期大学部紀要，第47集，11-22.
- 4) 秋山（山王丸）靖子，岩瀬靖彦，中谷弥栄子，西明眞理，深谷 睦，秋山 隆，寺尾 哲（2014）：郷土料理への関心に及ぼす学童期以前の食体験の影響，日本食生活学会誌，Vol. 24, No. 4, 236-245.