

「日本とフランスのだしを知り、味わう」

モデル授業レポート

in 東京国際フランス学園 第3学年(インターナショナルセクション日本語科・英語科)
2023年11月20日

日本とフランスの
だしを味わい、
和食を学んだよ!



ニャーししょう
和食店の店長さん。
和食の達人。

自分たちで
育てた野菜を
だしを使った料理で
味わったニャ!



ウニャたん
しょうの店で修行中の
新米料理人。

低学年用教材
“わたしたちと「和食」”



授業の基本情報(実施科目:初等科日本語)

授業のねらい

- 日本とフランスの食文化の違いを通して和食について学ぶ。
- 家庭科科目がない児童に、授業の中で食体験を提供する。

関連する 学校での 取り組み

近隣の瀧野川八幡神社で「滝野川ごぼう」と「滝野川かぶ」の種まき、
収穫体験を実施(「江戸東京・伝統野菜研究会」協力)。

事前・事後学習

- < 授業実施前 > “わたしたちと「和食」” 動画教材の放映
- < 授業実施後 > 授業の振り返り、ありがとう絵日記の作成、
後日、特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」の見学

ゲスト講師

和食のだしを
教えてもらったよ!

収穫した野菜で
調理してもらったよ!



一般社団法人
和食文化国民会議
稲田 潤 さん

和食文化国民会議は、「和食；日本人の伝統的な食文化 - 正月を例として -」のユネスコ無形文化遺産登録申請を契機として、和食文化を次世代へ継承するため、2015年2月4日に設立。
稲田さんは和食文化を次世代へ継承することを目的に、出前授業の実施や「和食」に関する情報発信を行っています。



株式会社EIRYO、
元・在フランス日本国大使館、
大使公邸料理人
工藤 英良 さん

大使公邸料理人として10年に渡りカナダ、中国、フランス3ヶ国にて世界各国の賓客に和食を提供。大使公邸でのおもてなしに尽力し、2013年外務大臣表彰として「優秀公邸料理長」を受賞。出張料理人としての活動の他、中央省庁や自治体、企業等へのレシピ提供や講演活動を行っています。

1 限目

だしを知り、和食を学ぶ
だしについて学び、日本のだしと、フランスの
ブイヨンの試飲を行いました。

東京国際フランス学園で行われたモデル授業では、日本とフランス両国のだしを知ること、味わうことを通して、和食の特徴を学ぶ授業を実施しました。

はじめに、低学年用教材『わたしたちと「和食」』を活用し、担当教諭から児童へ、「和食とは何か?」という問いかけがあり、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴を学びました。

独自の食文化であることに気づききっかけとなりました。
続いて、ゲスト講師の稲田さんが「和食」の味わいの要となる「だし」についての授業を実施。児童たちは、鯉節や昆布の現物を手にしながら、だしがどのように作られているのか、和食において、だしがどのように生かされているのかを学びました。あわせて、和食の「だし」と、フランス料理に用いられる「ブイヨン」の試飲を行いました。(※ブイヨン＝肉と香味野菜、ブーケガルニで煮出した、フランスの「だし」)



和食の特徴を教材
“わたしたちと「和食」”で
学んだよ!



児童たちは、2種類の「だし」の試飲を通して、色や香りを比較し、味の違いを体験。和食のおいしさの素となる「うま味」を知ることができました。

だしとブイヨンの飲み比べをする
ことで、味の違いに気づけたニャ!



2 限目

日本とフランスのだしを使った料理を味わう
1限目で学んだ「だし」と「ブイヨン」を、江戸東京野菜「滝野川ごぼう」、「滝野川かぶ」とともに味わいました。

2限目では、ゲスト講師の工藤さんが両国の食文化に精通した知識をもとに、調理のデモンストレーションをし、実食。それに併せて児童たちの調理体験も行われました。

「滝野川かぶのすりながし」と、「滝野川かぶ」と「ブイヨン」により作られたフランス料理「滝野川かぶのポタージュ」、そして児童が種まきと収穫を行った「滝野川ごぼう」を用いた「野菜のかき揚げうどん」。

工藤さんは児童が見入る中、教室内でこれらを調理。児童たちは調理の様子と説明を聞きながら、各料理を味わいました。最後に「野菜のかき揚げうどん」の調理体験を実施しました。



児童の目の前で
調理を行ったよ!



滝野川かぶを使った
「すりながし」と「ポタージュ」



滝野川ごぼうを使った
野菜のかき揚げうどん



小学校近隣の「瀧野川八幡神社」で収穫した「滝野川ごぼう」を使ったよ!



実際にかき揚げを
作ったニャ!



児童と交流する農林水産副大臣

和食文化における「箸置き」の意義を伝える

1限目と2限目の授業の合間に、肥前・有田 箸置きプロジェクトの協力のもと、箸置き文化の紹介動画を放映し、箸置きを配布しました。
和食文化における「箸置き」の意義を伝えることをきっかけに、食と関係の深い器や焼きものについても学び、興味を持つ入口となる取り組みを狙いとして実施しました。
箸置きは、特別ゲストの鈴木 恵和 農林水産副大臣(農林水産省)、ニコラ・ティリエ公使(在日フランス大使館)から渡され、2限目の授業で実際に使用しました。



児童に
箸置きを手渡し



和食文化における
「箸置き」の意義を
学んだニャ



担当教諭からひと言

日仏の食文化の違いを座学と調理体験を通して学びました。授業当日の午後には、児童による振り返りを行い、後日、希望者を募り特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」の見学を実施し、本授業の学びと経験が、定着するようにしました。