

「日本の伝統食を未来へ！」

モデル授業レポート

in 宮城教育大学附属小学校

2022年11月24日

高学年用教材
わたしたちと「和食」

6年1組の
子どもたちに協力
してもらったよ！

今回の教材は
これニャ！

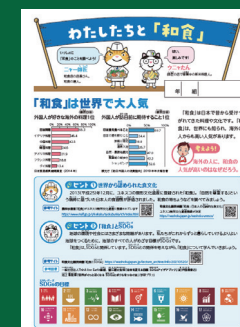


モデル授業の様子は
こちらから



ニャーししょう
和食店の店長さん。
和食の達人。

ウニャたん
ししょうの店で修行中の
新米料理人。



1 限目

奥が深い！和食の特徴

11月24日「和食の日」に行われた授業。
自ら調査することで和食を自分ごとに。

普段の給食から
年中行事を考える

はじめに、「和食ってどんな料理？」という事前アンケートをもとに、焼き魚・味噌汁・寿司などのイメージを共有。和食はハレ(特別な日)・ケ(日常)など食べるシーンによって分類できることを学びました。

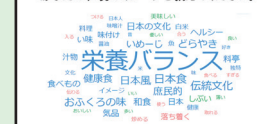
その後、「和食」がなぜユネスコ無形文化遺産に登録されたのか、和食の特徴を各自で調査。健康的であること、季節を見た目で表現することなど、年中行事とのつながりについての気づきも。お彼岸には郷土料理・おくずかけ、お正月には仙台雑煮など、給食でも年中行事に関わる献立が出されていたことを再認識しました。

行事	行事に合わせた料理や食材
4月 入学祝い	お赤飯 煮魚の御金焼き
5月 端午の節句	かつお節のこまだれかけ 若竹汁(たけのこ)
7月 七夕	ちらしずし セタ汁(そうめん)



テキストマイニングで
みんなの和食のイメージを共有！

あなたの和食のイメージを教えてください。



学校の給食では、
年中行事に合わせた
料理が出ているんだ！
給食クイズなどを交えて
楽しく学んだよ。



2 限目

郷土料理・仙台雑煮から和食を考える

お雑煮の多様性を学んだ1限目。2限目では仙台雑煮を通して、和食の魅力を考え、学んでいきました。

伝え・残すために
知ることから始める

2限目は、宮城の郷土料理に詳しい佐藤さんがゲストで登場。

改暦により、150年前にはじまったお正月にお雑煮を食べたこと、仙台雑煮の歴史や魅力、実はSDGsにも関係していることを学びました。

最後に担任の安倍先生から「魅力的でもお雑煮を食べる人、家で作る人が減っている」との問題提起が。自分ができることは何かを考え、発表しました。佐藤さんからは「つくって食べて、和食の良さを実感してほしい」と子どもたちにメッセージが送られました。

GUEST



東北民俗の会会長
みやぎ食育アドバイザー
佐藤 敏悦 氏

和食の4つの特徴が入った「仙台雑煮」

特徴①

寒冷地だからその知恵！
巧みな保存食品の利用



カラトリ
里芋の茎を乾燥させた保存食品。寒さに弱い里芋の代用品に



しみとうふ
地元の人々の知恵で、豆腐を凍らせてフリーズドライにしたもの



特徴②

魚介の出汁と
豊富な野菜の
健康的な献立



ハゼやカラトリの実物が登場。実際に触ってみました。

特徴④

お正月に家族が揃って食べる
年中行事の食事のひとつ

特徴③

和食ならではの！赤・白・緑の美しい彩り

280年の郷土料理「仙台雑煮」を未来へつなぐために

わたしの「和食」アクション宣言！

今、わたしたちにできること

知っているようで
まだまだ知らない
和食の新しい
発見があったニャ



家庭科の授業を
活かして、自分たちで
郷土料理を
作ってみる



SNSを活用して、
色々な人に宮城の
伝統料理を知って
もらいたい！



SDGsの観点から、
自分たちで
野菜の生産にも
チャレンジする

ほっきめしや
仙台雑煮など、
この日の給食では、
宮城の郷土料理
を味わったよ

