【和食文化継承リーダー活動レポート②】

鎌倉市から「鎌倉市と足利市との姉妹都市提携40周年を記念して、市内の小学校で足利市の食文化を学ぶ授業を実施したいので、栃木県足利市の和食文化継承リーダーを紹介してほしい」との問い合わせから実現した今回の活動について、大畠栄養教諭へインタビューしました。
和食文化継承リーダーとしては、初の「講師派遣授業」となります。

おお はた　まさえ
大畠昌枝さん

令和３年度　和食文化継承リーダー
栃木県　足利市立三重小学校　栄養教諭

栃木県名産のいちごマスコットとピンクの白衣がトレードマークの大畠栄養教諭

Q：和食文化継承リーダー研修を受講されたキッカケは？

A：栄養教諭として正しい和食文化を伝えたいという思いから受講しました。学生時代に学んだことで、忘れてしまった事やあいまいになっていることを、もう一度いちから学び直したいと思いました。また、研修自体は全てオンラインで受講できるため、自分のペースで学習を進められること、地方都市に住む人には学びの機会が広がったというメリットもありました。
さらに、専門家に学べて受講料が無料というのが素晴らしいと思いました。実践研修では、栄養教諭や管理栄養士、またそれ以外のフィールドの方達とお話しができたり、様々な事例を聞くことができたのはとても勉強になりました。

Q：講師派遣授業の連絡を受けた際にはどう思われましたか？

A：突然の連絡で驚きましたが、ぜひやってみたいと思い、上司にも相談し進めることができました。

Q：実際に講師派遣授業をやってみてどうでしたか？

A：鎌倉と足利は距離がありますので、授業の組み立てはオンライン会議で進めました。どのような授業ができるか、教育委員会の栄養士の方、授業を実施する学校の栄養教諭の方と事前に打ち合わせをしながら作り上げていきました。実際の授業では、同じ立場の栄養教諭の方と一緒に授業を進められたいへん有意義でした。鎌倉・足利、双方の立場から話すことができ、子どもたちも集中して聞いてくれたように思います。今回は、鎌倉市教育委員会の方も、授業に活用できそうな動画や資料を探してくださるといった協力がありましたので、１人でプレゼンテーションを作らなければいけないという気負いがなかったのは有難かったです。また、全部で６校の授業を順次実施しましたが、そのうち５校（うち１校は学年によってオンラインと対面の両方実施）は、オンラインでの授業で、内容を徐々にブラッシュアップでき良かったです。

Q：次回も講師派遣授業の話があった場合、やってみたいと思いますか？

A：はい。お受けしたいと思います。

Q：和食文化継承リーダーとして今後どのような活動をしていきたいですか？

A：現在、私は足利市での食育指導をしています。栄養バランスの話が多いですが、時には出汁や味噌づくり、お弁当作りの授業もします。ただ、近年コロナ感染症の流行ということもあり、調理実習の実施が難しかったり、黙食だったりと思うようにいかないこともあります。
郷土料理や地域の食材について、最近は知らない子どもたちが多いですね。郷土料理は、レシピを聞いて記録しておかないと伝承できない料理もあったりしますので難しい面もあります。また、郷土料理などは学校の授業の中で取り上げられることが難しかったりするので、今後、学校を離れた場所での食育の活動で教える機会を模索したいと考えており、次へのステップの受け皿としてリーダーの活動が引き続きできればいいなと思います。

＜2022年11月16日 鎌倉市小坂小学校（５年生）での授業の様子＞

白熱した栃木県クイズ

鎌倉市の高橋栄養教諭（左）と一緒に授業を進めました

「鎌倉とのつながりの深い“足利”の食文化を知ろう」というテーマで授業を実施。
　足利市の地域の特徴や伝統行事、行事食や伝統料理について学ぶ内容で、栃木県クイズでは、積極的に児童が手をあげて答えていました。その中の「栃木県で日本一の野菜は？」という問いには、子どもたちからさまざまな野菜が出ましたが、答えは「かんぴょう」。かんぴょうが野菜だったんだ！という驚きの声や、実際にかんぴょうがどのように作られているかも動画で見て、独特の作り方に子どもたちは見入っていました。
　また、鎌倉市で食べられている「けんちん汁」にもスポットライトを当て、足利市でも同じように食べられていること、鎌倉市と足利市の「けんちん汁」の違いや、なぜ離れている場所なのに同じように食べられるようになったのかなど歴史も絡ませながら学びを深めました。
　さらに、けんちん汁の作り方を動画で見たり、たんぱく質（豆腐）、炭水化物（里芋・こんにゃく）、ビタミン（根菜・ねぎ）などバランスが取れていることなど栄養も取れ、作り置きもできるなどの話もありました。
　最後に、「このような古くから伝わってきた食文化が消えないようにできることは何だろう？」という問いかけに対して、子どもたちから「自分で作って知ることが大事」、「自分の子どもに教える」、「忘れないようにインターネットのサイトに作り方を載せる」などの意見が出されました。
　その日の給食では、メニューの一つとして「けんちん汁」も振舞われ、子どもたちは、授業で学んだことを踏まえて具材などを確認したり、味付けの話などをしていました。

＜編集後記＞

和食文化継承リーダーの方が、ご自身の勤務先以外で活躍いただく「講師派遣授業」が実現しました。

授業でご尽力いただいた方々
左から藤田さん（鎌倉市文化課）、押鐘さん（同）、
大畠栄養教諭、高橋栄養教諭、浜辺さん（鎌倉市教育委員会）

　大畠栄養教諭が持参された様々なグッズを使って、実際に子供たちに触れさせる場面や「けんちん汁」を調理している動画から、音や視覚を通じて興味をわかせるような仕掛けなど、五感を意識した授業が展開され、子供たちが授業に惹き込まれる要素がたくさんありました。

　大畠栄養教諭をはじめ、ご尽力いただきました関係者の皆様、本当にありがとうございました。

　こういったご縁を大事にしつつ、継承活動のサポートを引き続き進めていこうと思います。