

(2) 上越教育大学

①事業概要

上越教育大学では「教員養成課程における食育活動のモデル化展開」の一環として「発酵食品を基盤とした食育活動プログラムの開発」を行ったが、その理由は一地方の教員養成系大学が「和食」ひいては「日本型食生活」の普及のために何ができるのかを考えてのことである。

教員を目指す学生が、「和食」や「日本型食生活」の根幹となる発酵食品について学び体験することは重要である。上越市は「発酵のまち上越」としても知られており、みそ、漬け物といった伝統的な発酵食品に加え、その材料となる上越野菜のブランド化など、市をあげて様々な取り組みがなされていて、発酵についての学びを深めるには最適の地といえる。

そこで、具体的には以下の6つの食育活動プログラムの開発を行った。

- I. 発酵に関わる施設の見学…上越市は日本のワインぶどうの父・川上善兵衛氏や、酒博士としても知られる発酵学の権威・坂口謹一郎博士の出身地でもある。そこで、岩の原葡萄園（ワイナリー）や坂口記念館といった施設で彼らの偉業や功績を学ぶことを通して、発酵食品についての知識を深めることとした。
- II. 発酵食品の加工体験…発酵食品のなかでも特にみそは、小学校家庭科の教科書に必ずといっていいほど取り上げられている。そこで、実際のみそ作り体験を通して、みそが出来上がるまでの工程やしくみを理解するとともに、上越のみそ文化について学ぶこととした。
- III. 発酵食品を使った料理教室の開催…次年度から使用される技術・家庭（家庭分野）の教科書には、全社に「和食」が無形文化遺産に登録されたことが記述されている。その基本的な献立となる一汁三菜、すなわち「日本型食生活」の中心となるのがみそ汁であり、各地方にはみその数だけみそ汁がある。そこで、みそ汁作りを含む発酵食品を使った調理実習を通して、上越の食文化を学ぶ機会とした。
- IV. 発酵食品の原材料となる上越野菜の栽培体験…発酵食品の材料となる上越野菜の栽培や加工体験を通して、農林水産業への理解を醸成することとした。
- V. 発酵食品の啓発活動…「発酵のまち上越」に関係する団体が企画するイベントに参加したり、料理教室で学んだメニューを大学祭で提供したりすることを通して、発酵食品の啓発を勧めることとした。
- VI. 発酵食品についての講座開催…発酵食品についての講座を通して、発酵食品についての理解を深めるとともに、その内容を学校教材へとつなげるための学びの場を提供することとした。

②学生の属性

学部・学年	人数
学校教育学部・1年生	約170名
学校教育学部・2年生	約80名
学校教育学部・3年生	約10名
学校教育学部・4年生	約5名
学校教育研究科・1年生	約50名
学校教育研究科・2年生	約5名

合計：約320名

③スケジュール

実施日 (人数)	タイトル	属性	詳細
5月8日(金) (220人)	発酵食品についての講座開催	学校教育学部1年生 学校教育研究科1年生	和食を支える発酵食品についての講義を行った。
5月30日(土) (5人)	発酵食品の加工体験	学校教育研究科2年生	市販のみそキットを用いたみそ作り体験を試行した。
6月5日(金) (25人)	発酵食品についての講座開催	学校教育学部2年生	和食を支える発酵食品についての講義を行った。
6月24日(水) (50人)	発酵食品についての講座開催	学校教育学部1-4年生 学校教育研究科1-2年生	留学生が語る／留学生と語る会において、日本型食生活の紹介をかねた講演を行った。
6月24日(水) (10人)	発酵食品の原材料となる上越野菜の栽培体験	学校教育学部1年生	上越野菜を栽培している久保田農園の見学を行った。
7月3日(金) (25人)	発酵食品の原材料となる上越野菜の栽培体験	学校教育学部2年生	野菜栽培のための畑作りを行った。
7月17日(金) (25人)	発酵に関わる施設の見学	学校教育学部2年生	坂口記念館の見学を行った。
7月24日(金) (25人)	発酵食品についての講座開催	学校教育学部2年生	こうじと日本人との関係についての講義を行った。
7月24日(金)	発酵に関わる施設	学校教育学部2年生	岩の原葡萄園(ワイナリー)