

## 上越教育大学研究プロジェクト 終了報告書（特別研究・一般研究）

研究代表者 所属・職名 自然・生活教育学系 教授

氏 名 光 永 伸一郎

研究期間 平成28年度～平成29年度

研究プロジェクトの名称	無形文化遺産「和食」を保護・継承するための教材開発
研究プロジェクトの概要	<p>「和食；日本人の伝統的な食文化」（以下、「和食」）がユネスコの無形文化遺産に登録されたのを機に、「和食」を保護・継承するための小・中学校家庭科教材を開発する。家庭科には「和食」に関わる教科内容が多く含まれているが、開発した教材を授業実践に用いることを通して「和食」の保護・継承に寄与するのが本研究の目的である。</p>
研究成果の概要	<p>「和食」を保護・継承するための家庭科教材を開発することを目的として、食文化に造詣の深い料理研究家の方を講師に招き、上越の郷土食材であるサメを用いた調理実習を行った。参加者は大学院生及び学部学生であるが、実習を通して教材としての活用に関する助言と指導を仰いだ。</p> <p>また、長年にわたり上越で、みそ作りに携わる業者の方や、食品の乾燥保存に関わる方を講師に招き、みそを活用した実習を行った。具体的には、学部学生とともに「みそまる（みそに乾燥具材をまぜて丸めた即席みそ汁）」作りを行い、教材としての可能性について意見交換を行った。なお、学生は、実習で習得した技術をもとに、食育フォーラム in 上越 2016 及び 2017（上越市、上越市教育委員会他主催）における「みそまる作り体験コーナー」に参画し、多くの子どもたちのサポートを行った。</p> <p>加えて、サメ料理（サメカツ）と、みそを使った郷土料理（スキー汁）については、国際交流推進センターとの共同企画として「『上越の食』つくって・食べて・語ろう」というテーマのもと、留学生を交えた調理実習を行い、グローバル教材としての活用についても検討した。</p>
研究成果の発表状況	<p>日本教育新聞（平成28年10月17日）「サメ×みそで地元の食文化を学ぶ」  地域教育往来（平成28年10月31日）「上越のみそで『みそまる作り体験』」  朝日新聞（平成29年2月17日）「『上越の食』留学生が挑戦」  第19回アジア地区家政学会大会（平成29年8月6～10日）「Development of teaching materials for protecting and inheriting traditional “Washoku” culture」</p>
学校現場や授業への研究成果の還元について	<p>中学校家庭科の調理実習では、魚を扱うことができる。また、学習指導要領（平成29）においては「地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできること。」と表記されていることから、郷土食材であるサメは調理実習における教材として適当であると考えられる。</p> <p>うま味を引き出すという点において、発酵食品は和食の基礎といえる。特に、みそは小学校家庭科の教科書にも必ずと言ってよいほど取り上げられている。「みそまる」のような教材を活用することにより、みそに対する理解はさらに深まるものと思われる。</p> <p>以上のことから、本研究プロジェクトにおいて得られた研究成果は、授業実践に反映させることが可能であると考えられる。</p>