

食育事業取組報告書(川東中学校)

食育活動区分	(該当するものを口で囲む) 育てる・ 作る ・ 食べる ・返す	実施年月日	5年6月20日 5年7月7日
教科名	総合的な学習の時間	指導者	3学年職員 食育担当職員 市教育委員会栄養士 地区食生活改善推進委員
単元名	郷土食「笹団子」をつくらう		
ねらい	○生産者や自然の恵みに感謝し、命あるものを大切にすることを育む。 ○健康と食事の関連を意識し、命あるものに感謝しながら調理を楽しむ心を育む。 ○望ましい食習慣を身につけ、作ってくれた人に感謝しながら食べることを楽しむ心を育む。		
児童・生徒の活動		支援・指導上の留意点	資料
事前学習(2時間扱い)＜6月16日(金)＞ ○生徒の家庭での笹団子づくりの実態を調査する ○笹団子のしぼり方練習 紙粘土で作った団子の模型をラシヤ紙でくるみ、麻ひもで縛り方の練習をする 笹摘みと下処理＜6月20日＞ ○校区内(上三光地内)で笹団子に使う笹を収穫する。 笹団子を一人5個作るので予備も含め一人30枚摘む ○笹処理 ①笹を水洗いする ②湯が沸いたら、色止めのため鍋に重曹と塩を入れる ③笹を湯に入れ濃い緑色に変わったら取り出し冷水で洗い流す ④ザルで笹を水切りし、タオルで軽く拭く ⑤束ねた笹をラップで包み冷凍保存する 笹団子づくり＜7月7日＞ ○皮で餡を包む→笹で包む→菅(すげ)でしぼる ○約10分茹でる ○湯から上げ、冷ます ○一人1個試食し、残りは家に持ち帰り家族に試食してもらい感想を記入してもらう 振り返り ○学習カードにまとめる		○学習カードに調査内容を記入させる ○しぼり方手順図を配付し、教師が師範する。 ○地権者の許可を得る(毎年のものであるが、快く承諾が得られた)。 ○市のマイクロバスで移動。 ○現地で、実物をもとに食育担当職員が笹を摘む注意点を指導する。 ○大量の湯を使うため別の食育担当職員が湯を沸かしておく。 ○事前準備 食生活改善推進委員と食育担当教師 餡を25gで丸める 菅を煮て一晩寝かせる餅(皮)を30グラムに丸める ○食生活改善推進委員や栄養士が各班につき、餡の包み方や菅でのしぼり方を支援する。	   
成果と課題	○郷土料理(笹だんご)作りや郷土の里山での笹摘みを通して、「地域の恵み」を認識し、地域の食生活改善推進委員から支援を受け「地域」に対する関心を深めることができた。 ○次に来る人のことを考えた笹のつみ方。笹の発色・柔軟性をもたせるための処理方法。笹の殺菌・解毒作用やヨモギの効能などから、先人から受け継がれてきた知恵を学ぶことができた。 ○食育で関心は高まる。先人の知恵も理解できる。でもそれで、将来にわたり行動に移す(できる)わけではない。社会の価値観の変化にあらがう力は学校教育にはない。		
家庭・地域との連携	○食育は、1日3食のうち2食は家庭で摂るので、家庭の食生活の影響が大きい。食生活の変化で地域の伝統食は存在感が薄れ、祖父母同居率が高い当地域でも、笹団子を毎年作る家庭は20%以下、時々作る家庭を合わせても1/3に達しないのが現状である。食育として1年生「笹団子」、2年生正月料理「雑煮と伊達巻」、3年生「小煮物」の郷土の伝統料理を題材に学習しているが、家庭の現状を踏まえると食育は単なる調理イベントで終わるのではないかとことを危惧する。食品メーカーやスーパー等の商業主義、ネット受けする見た目のよさや濃厚な味付けでならされた家庭の食生活から見ると、地味な郷土の伝統食の見直しは学校教育ではいかんともしがたい。地産地消も含め健康田園文化都市構想は学校発の家庭・地域連携だけではなく、行政からの地域・家庭への強い働きかけが必要である。当市だけでなく全国的な農業後継者不足、家族の崩壊(単身世帯が4割弱)、子どもを望まない未婚男女が5割超の現代社会、政府の異次元の少子化対策も人口減少の歯止めになっていない現在、社会の変化する方向を変える施策を行わなければ、人口減少対策も食育も効果は期待できない。		