

## 食育弁当コンテストへの取り組みとその成果 ：中学生による地産地消に配慮した弁当づくり

Efforts and its achievements for food education lunch contest

: Through making lunch boxes with the local production for local consumption by junior high school students

望 月 朋 子\*

Tomoko MOCHIZUKI

河 村 美 穂\*\*

Miho KAWAMURA

【キーワード】地産地消、地場産物、お弁当、体験学習

Local production for local consumption, Local products, Lunch Box, Experience-based learning

### 1. 研究の目的

日本の食文化の特徴の一つに、地域で収穫された旬のものを、素材の味を大切に料理することが挙げられる（和食文化国民会議, 2015）。中学校技術・家庭科の家庭分野では、従来地域の食文化を特産物や郷土の料理を通して理解するような授業を行ってきている（文部科学省 2008）。このような授業では「地産地消」についても学び、その取り組みが環境問題の観点からも好ましいものであることや、理にかなった形で伝承されてきたことなどを理解する授業となっている（大谷 2009）。さらに、家庭科のみならず総合的な学習の時間や、学校給食においても地産地消の取り組みが数多く実践されている（阪口 2009）。

野田（2001）は、学校教育における地産地消の授業は、様々な教科と関連を持たせやすいことから、生活科や総合的な学習の時間でも取り扱いやすい題材であると述べている。また、酒向ら（2009）は、家庭科では主に、食生活領域の学習内容と関連づけて指導できるメリットがあり、積極的に取り入れることが望ましい学習であるとしている。実際に技術・家庭科の場合には、B食生活と自立の中に、D身近な消費生活と環境の内容を盛り込み、郷土の食生活について学びながら同時に環境へ配慮した食生活についても学ぶ場合に、地産地消という考え方を理解することが多く行われている。

このように、家庭科の授業をはじめとして、多様に組み込まれている地産地消の学習であるが、地産地消という考えが生徒にどのように理解され、具体的な家庭での実践とどのようにつながっているのかなどより詳細に生徒の学びの実態を理解することが望まれる。なぜなら、概念を理解することと現実生活でその概念を用いて実践できるということには、大きな壁があるからである。管見の限りではこの点を明らかにした研究は未だ見られない。

そこで、筆者の一人である望月が、2012年から継続して勤務校の生徒に参加を促している富士市食育推進室が主催する『富士山おむすび弁当コンテスト』への参加に至る取り組みを紹介し、そこで生徒がなにをどのように感じ考え、学校で学んだことを家庭での実践においてどのように活用しているのかに着目することとした。

この富士山おむすび弁当コンテストは、実際の弁当作りは夏休みに各家庭で行うことになるが、生徒の多くが意欲的に取り組むこと、家庭との連携をはかることが容易であることから、望月の勤務校では生徒全員で参加することとしている。ただし、この弁当コンテストの意義を考えると、生徒が地産地消を正しく理解するようになったか否かを検証する必要があると考えた。

本研究は、生徒が実際に作ったお弁当が、どのような内容であったのかを明らかにした上で、生徒が地産地消をどのように捉えるようになったのか分析を試みることにした。

### 2. 研究方法

#### （1）対象授業

対象とした授業は、2016年7月～9月に静岡県東部公立中学校で実施した授業実践「富士山おむすび弁当コンテストに挑戦しよう」である。本研究の対象クラスは1年生31名（男子13名、女子18名）である。

本実践を位置づけた中学校技術・家庭科（家庭分野）B「食生活と自立」では、食生活に関心をもち、課題をもって日常食又は地域の食材を生かした調理などの活動について工夫し、計画を立てて実践できることを目標としている。

この目標を達成するために本実践ではゲストティーチャーや栄養士に参加してもらい、より多面的に学ぶ手立てを講じた。地産地消を生徒が学んだのは富士市

\* 静岡県富士市立岩松中学校

\*\* 埼玉大学教育学部生活創造講座（家庭科分野）



食育担当の岩間氏からであり、お弁当作りのポイント、栄養の話については本校栄養士の佐野先生に担当いただいた。

本実践では生徒がこれらの授業ののち、自らお弁当の計画を立て、夏期休業中に家庭でお弁当をつくり夏休み明けに報告会を実施するという流れ（表1）にした。以下に授業の学習内容とその授業の様子、収集データについて簡潔に述べる。

1) 第1時 お弁当づくりのポイント：栄養士の講話  
本校の栄養士佐野順子先生から、お弁当作りの基礎として講話を聞いた。

キーワードは、「お・い・し・そ・う」で、「お」はお弁当の大きさが自分の年齢に合う容量（女子700～800ml、男子800～900ml）を確認すること、「い」は色どりがよいこと、「し」は主食、主菜、副菜の割合を考えること、「そ」はそれぞれ違った調理方法を使うこと、「う」は動かないようにつめること、汁物の多いものはカップに入れると味移りが防ぐことができることを学んだ。

表1 対象授業および収集データについて

	学習内容	収集データ
第1時	弁当づくりのポイント (栄養士佐野順子先生) 弁当の計画①	講話の感想
課外1	弁当の計画②	
第2時	富士市の農産物 地産地消の取り組み (富士市食育推進室岩間氏) 弁当の計画③	講話の感想
課外2	お弁当作り お弁当レポートの作成	お弁当レポート (料理名、食材、地 場産物の活用)
第3時	お弁当レポートを用いた 振り返り グループでの情報交換	地産地消をどのように 考えたか(振り返り)

次に、生の食品は痛んだり食中毒を起こしたりする危険があるために、加熱調理をきちんとする、米飯等が冷めてから弁当の蓋をするといった衛生面について配慮することも必要であることを学んだ。

講話を聞いた後、ワークシートに自分の弁当箱を置いて枠をなぞり、不足している生徒は主食をおにぎりにする、副菜を別容器で補うといった方法を考えた。さらに主食、主菜、副菜の割合を考えて記入した。そして教科書や持参した資料、図書室の本を参考にしたり、グループの友達、栄養士や授業者のアドバイスをもとにしたりしながら、自分の作りたい弁当の考えをワークシートにまとめていった。

第1時の学びを生かし、生徒は自分がつくる弁当を家庭で考え、ワークシートにまとめてくるという課題に取り組んだ。

2) 第2時 富士市の農産物と地産地消の取り組み  
富士市食育推進室担当者の講話

第2時の初めに、第1時及び課題でまとめた自分のお弁当の考えをグループで見せ合った。

ここで、自分が考えて作ったお弁当を富士市食育推進室が主催している富士山おむすび弁当コンテストに全員が出品することを生徒に再度確認した。

富士山おむすび弁当コンテストに出品するには、地産地消が必須条件となっている。このため、富士市食育推進室の岩間美和子氏の講話を聞いた。

地産地消をする良さについて、食の安全・安心、旬と食文化への理解、地域の活性化、生産者との結びつき、環境保全・エコライフ、健康的な食生活の実現、食料自給率の向上ということがあることを確認した。生徒は、「地産地消には良さが多くあるので、自分のお弁当に積極的に取り入れてみたい」という思いを持った。

次に富士市でどのような食品が生産・収穫されているかを知った。茶、みかん、梨、しらす、椎茸、落花生、鶏卵等、食品の種類が非常に豊富であること、梨は本校近隣が有名で富士梨という名もついていること、豆腐やがんもどき等の加工食品もあることを学んだ。

加えて、近隣の市町村、静岡県内では、桜えび、まぐろ、牛肉や豚肉、牛乳等も生産され、入手しやすいことも学んだ。

さらに、地域で生産されている食品を手に入れるには、JAに行ってみると良いこと、特にこの地区は、「かりがね産直市」と「岩本山産直市」呼ばれるJA直売所が、近隣に2箇所あることを知った。また、スーパーなどで、地場産物コーナーを作っているところもあることや、生産者の写真や名前が明確にしてあることが紹介された。

さらに、今回の弁当購入した食品だけでなく、自分の家や祖父、祖母が作っている野菜を取り入れる工夫についても考えるきっかけが示された。

これらの学びを生かし、弁当の計画①②で自分が考えたお弁当を見直した。グループ学習でグループの友達や講師の岩間氏、授業者に質問したりながら、赤ペンで地場産物が活用できる料理に着目し、食材名などを修正していった。

これをもとにお弁当を作り、レポートにまとめることを課題とした。

3) 第3時 お弁当レポートを用いた振り返り

第3時の初めに、自分のお弁当レポートをもとに、お弁当に用いた地域の食品について、何の食品を、どのように入手したか、自分で入手方法がわかるか、どの料理に使ったかということや「お・い・し・そ・う」で自分が頑張って取り組んだことを、ワークシートに記入した。

さらに、地産地消について思ったことについても、自由に記述し振り返った。

これらについて記述したワークシートと自分のお弁当レポートを使ってグループで発表をし、情報交換を行った。



## (2) 調査方法

本研究では、お弁当がどういうものかということと、生徒が地産地消をどう考えているかを明らかにするために、以下の2点を調査項目とした。

1) 実際に生徒が作ったお弁当レポートの内容：主食（本研究は米飯に限定）、主菜、副菜ごとのメニュー、食材の入手方法、地場産物の活用

課外2における生徒のお弁当レポートに添付されている写真と調理方法、使用した食材の記述から、生徒が弁当に取り入れた主食（米飯に限定）、主菜、副菜について、調理法、食材、地場産物の活用について分析した。

なお、分析に際しては第3時に記入したワークシートも補助的に使用した。

## 2) 地産地消について思ったこと

第3時の振り返りにおいて、地産地消について思ったことについて、ワークシートに自由に記述させた。

## (3) データ分析の手続き

## 1) 生徒が作ったお弁当レポートの内容

実際に生徒が作ったお弁当レポートのうち、主食、主菜、副菜ごとのメニューのすべての出現数、そのうち地場産物を使っていた料理数、使用されていた地場産物にをカウントした。

## 2) 生徒が地産地消について思ったこと

ワークシートに記述した内容について意味のまとまりをもとに区切ってデータ化し、カテゴリーを生成して分類を試みた。具体的な分析方法は、結果とともに詳しく述べる。

## 3. 結果と考察

## (1) 生徒が作ったお弁当の内容

実際に生徒が作ったお弁当の内容を分析してみたところ、以下のような特徴が見られた。

## 1) 主食

主食を分類した結果を表2に示す。なお、この分類では地場産物の利用に焦点化したカテゴリーを用いているため、ひとつの料理が複数に分類される場合があり、合計数は生徒数よりも多くなっている。

生徒全員が作った主食の料理のうち、最も多かったものはおにぎりであった。料理数は12で、生徒が1人1つの料理を作っており、31人中12人の生徒、すなわち全体の38.7%の生徒が主食の料理としておにぎりを選択していた。おにぎりの具に鮭、塩昆布、梅干しやちりめんといった食材が用いられていた。用いた米として十六穀米ともあった。

このうち、桜えびやしらす、青じそ、梅干し、米といった地場産物を使ったおにぎりは9であった。これは9人の生徒によって作られたものである。全体の29.0%の生徒がおにぎりの具材や白飯に地場産物の活用をしていることがわかった。特に、桜えびやしらすが多く活用されていた。

表2 生徒が作ったお弁当の主食の内訳

(31人中、複数回答)

主食	料理数	[うち地場産物を使用]	主に使っていた地場産物
おにぎり	12	[9]	桜えび[4]、しらす[4]、青じそ[2]、梅干し[2]等
まぜごはん	11	[10]	桜えび[4]、しらす[4]、青じそ[2]、ちりめん[2]等
たきこみごはん	3	[3]	桜えび[1]、しらす[1]、じゃこ[1]、しじみ[1]等
のせる	10	[6]	梅干し[2]、桜えび[1]、しらす[1]、ゆかり[1]、ちりめん[1]、米[1]
その他 (チャーハン、オムライス、白飯)	4	[3]	米[1]、しらすぼし[1]、卵[1]、こまつな[1]、ピーマン[1]、にんじん[1]、たまねぎ[1]
米飯以外	2	[0]	
総数	42	[31]	

図1 主食の例（まぜごはんおにぎり）



次に、まぜごはんとして主食を作ったものが多く、料理数は11であった。白飯にまぜこんだ食材として、桜えび、しらす、青じそ、ちりめん、梅等があった。これらも、おにぎりと同様、地場産物を活用した料理数が10であった。そのうちの6は、図1のような桜えびやしらすをまぜごはんにしておにぎりにするといった料理であった。

また、主食として数が多かったものには白飯の上に食材をのせたものがある。料理数は10であった。この白飯の上の食材は、梅干し、桜えび、うなぎ、ひき肉や卵のそぼろ、自家製のゆかりといったように多様であった。このうち地場産物を使った料理数は6で、食材としては梅ぼし、桜えび、しらす、ちりめん、ゆかりといったものがあつた。

以上のように、ほとんどは白飯だけではなく、なにかしらの工夫をしていることがわかった。

すなわち、主食は地場産物を取り入れやすく、生徒が工夫して地場産物を活用しやすいことがわかった。





図2 主食の例（白飯に桜えびをのせた主食）

## 2) 主菜

主菜について主食と同様に分類した結果を表3に示す。

表3 生徒が作ったお弁当の主菜の内訳  
(31人中、複数回答)

主菜	料理数	〔うち地場産物を使用〕	主に使っていた地場産物
卵焼き	22	〔13〕	卵〔4〕、ねぎ〔4〕、桜えび〔3〕、緑茶（茶葉）〔2〕等
肉を使った料理（焼肉、肉の野菜巻きなど）	36	〔12〕	豚肉〔1〕、おくら〔2〕、たまねぎ〔2〕など
魚を使った料理	8	〔3〕	いわしのたたき〔1〕、黒はんぺん〔1〕、にんじん〔1〕等
総数	66	〔28〕	

生徒のお弁当の主菜の中で、最も多く地場産物を取り入れた主菜は卵焼きであった。料理数は22、そのうち、地場産物を使った料理は13であった。卵焼きに使用した地場産物としては、卵、ねぎ、桜えび、緑茶（茶葉）等があった（図3参照）。

生徒が最も多く作った主菜は肉を使った料理で、料理数は36であり、27人の生徒が作ったことから一人で複数の肉料理を作っていることがわかる。焼肉、肉の野菜巻き、豚肉のしょうが焼き、鳥肉のから揚げ、つくねというように調理法や味つけ等も含め、多種多様な料理が見られた。しかし、このうち地場産物を使った料理は12で、豚肉が1、その他は図4にあるような肉に巻いたおくらや玉ねぎ（野菜）であった。



図3 主菜の例（桜えび入り卵焼き）

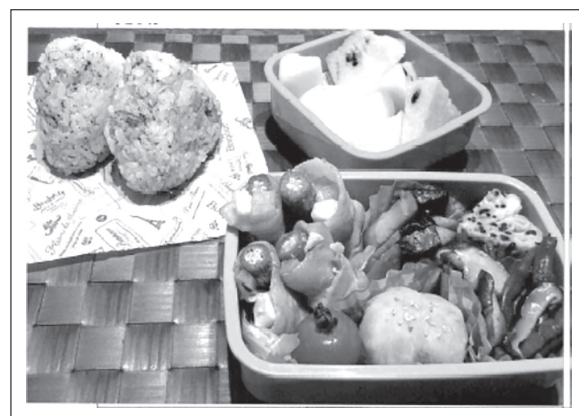


図4 主菜の例（オクラの肉巻き）

表3にあるように魚料理は8、このうち地場産物を使った料理数は3であった。利用した地場産物としては、いわし、黒はんぺん、しらすであった。

このうち、いわしのたたきを活用してハートのいわしバーグを作った例からは、魚をアレンジして中学生の好みにあうように工夫していることがわかる（図1参照）。

以上のことから、主菜の料理として卵焼きや肉料理がよく料理されていたこと、魚料理はあまり料理されなかったことがわかった。

特に、卵焼きに地場産物を活用しようと考えた生徒が全体の4割程度であることから、地場産物の卵、ねぎ、桜えび、緑茶（茶葉）などを用いた卵料理は、中学生にとって思いつきやすい料理であると推察される。

また、肉料理をつくった生徒が多い割には、地場産物の使用が少なかったことから、肉料理は地場産物の活用という点からではなく、弁当に入りたい、食べたい料理として作られたのではないかと考えられる。アジやマグロといった魚類の地場産物については、ゲストティーチャー（富山市食育推進室岩間氏）から話をきいていたが、これらの地場産物の活用は、困難なものであったと推察される。

## 3) 副菜

副菜についての結果を表4に示す。生徒のお弁当の副菜のうち、最も多く見られた料理は野菜や果物を加熱操作することなく、洗って、または刻んでお弁当に入



れるというもので料理数 61 であった。このうち、地場産物を使った料理数は 40 で、最も多かったのはミニトマト・プチトマトであった。この他、レタス、きゅうり、ブロッコリー、キャベツ等の野菜、みかん、梨、ブルーベリー、キウイフルーツ等の果物が用いられていた。

表 4 生徒が作ったお弁当の副菜の内訳

(31 人中、複数回答)

副菜	料理数	【うち地場産物を使用】	主に使っていた地場産物
生で	61	〔40〕	ミニトマト・プチトマト〔28〕、みかん〔4〕、梨〔5〕、等
炒め物	14	〔11〕	なす〔4〕、ほうれん草〔3〕等
ポテトサラダ、サラダ	12	〔8〕	じゃがいも〔4〕、きゅうり〔3〕等
その他 (ちくわきゅうり、煮物等)	22	〔12〕	さつまいも〔2〕、かぼちゃ〔2〕、らっかせい、小松菜等
デザート	4	〔3〕	ブルーベリー〔2〕、梨〔2〕、いちじく〔1〕
不明	1	〔1〕	いんげん〔1〕
総数	114	〔75〕	

副菜で次に多く見られた料理は、炒めもので料理数は 14、使っていた地場産物はなす（図 6）、ほうれん草、じゃがいも、しいたけ、小松菜等であった。料理としてはほうれん草バター炒め、いんげんとしいたけの炒めものが見られた。

以上の生の野菜、炒め物に比べて手がかかると思われるポテトサラダ・サラダが料理数 12 を数え、このうち地場産物を使った料理は 8 であった。活用した地場産物としては、じゃがいも、きゅうりが挙げられ、料理としてはポテトサラダ、粉ふきいも、じゃがいも・かぼちゃのサラダ（図 7）等である。

この他、数は少ないが、中学生としてはかなり調理技能を要すると考えられる料理としてかぼちゃの煮物（図 8）やさつまいもの茶巾があった。

以上の結果から、副菜に使用する野菜は地場産物を選択しても、生でお弁当に入れることが可能であるプチトマト等がよく選択されていることが顕著であった。さらに、ゆでる、炒めるという調理がされているものもあったが、野菜を煮る料理は、かぼちゃの煮物 2 であり、わずかに 2 名の生徒が取り組んでいた。

ここまで主食、主菜、副菜の順で生徒が作ったお弁当の内容をみてきたが、地場産物を活用していても短時間で簡単な料理が選択されていること、煮るといった手間も時間もかかる料理は選択されにくいことがわかった。



図 6 副菜の例（なすの炒めもの）



図 7 副菜の例（じゃがいも・かぼちゃのサラダ）



図 8 副菜の例（かぼちゃの煮物）

## （2）生徒が地産地消について思ったこと

お弁当をつくった生徒たちは、地産地消をどのように捉えているのだろうか。第 3 時に、地産地消について生徒が自由記述したものを読み解き、5つのカテゴリーに分類した。5つのカテゴリーとは、安心・安全、新鮮、おいしく・おいしさ、社会的意味の理解、食材の気づき・発見である。これを表 5 に示す。



表5 地産地消について思ったことの分類と記述数

カテゴリー	記述数	記述例
安心・安全	10	・じもとの食ざいをつかうと、安心して食べられることができる。 ・安心して食べることができるかと改めて感じました。
新鮮	11	・新鮮な食材が手に入るので、とてもいいと思った。 ・すぐ新鮮なことがわかった。
おいしく・おいしさ	15	・地元のものはおいしかった ・このお弁当を食べて暑い夏の部活をがんばれるパワーがわいてくるような味でした。おいしかったです。
社会的意味の理解	3	・地域の活性化にもつながると思うので、これからも地産地消を心がけていきたいです。 ・地産地消をすれば地域が活性化すると思った。
食材の気づき、発見	11	・思ったより地産地消があったのでおどろきました。地産地消がみじかにあった。 ・私の地域にはどんなものがあるかが良くわかった。

最も記述数が多かったのは、「地元のものはおいしかった」、「このお弁当を食べて暑い夏の部活をがんばれるパワーがわいてくるような味でした。おいしかったです」といったように、地域の食品のおいしさに関する記述で、記述数は16であった。

次に多く見られたのは「新鮮な食材が手に入るので、とてもいいと思った」、「すぐ新鮮なことがわかった。」という食材の新鮮さに関する記述で、記述数は11であった。

地場産物をに確実に入手しようと考えれば通常はJAの直売所や道の駅などでの購入することを考える。しかし「新鮮」に分類した記述について食材の入手先に着目してみるとその多くが近隣のスーパーで購入した食品であった。購入する際に、地場産であることを意識していたため、新鮮さに気づくことができたのではないかと考えられる。

さらに「じもとの食ざいをつかうと、安心して食べられることができる」といった安心・安全に関する記述数が9であった。

以上のことから、生徒は地産地消についておいしい、新鮮、安心・安全ととらえていることが明らかになった。さらに、「思ったより地産地消があったのでおどろきました。地産地消がみじかにあった」といった食材への気づきの記述も多く見られた。生徒のこれらの食材への気づきに関しては、授業2での岩間氏の講話の後に記述した感想からはほとんどみられないものであったことからすれば、講話での学びの後に弁当の食材を購入するという体験をして改めて実感したものと考えられる。

若干ではあるが、「地域の活性化にもつながると思うので、これからも地産地消を心がけていきたいです」という記述が見られた。これは地産地消の社会的意味に言及しているものと思われた。授業での講話の学びと、家庭でお弁当を作ったことの両方を含めて自分の言葉として綴ったものと推察できる。

### (3) 生徒の弁当づくりからわかったこと

以上のことから、対象とした授業実践において明らかになったことを整理すると次のようになる。

- ①生徒の作った弁当の主食は、地場産物である桜えびやしらすを白飯に混ぜ込み、おにぎりにするという料理が多く見られた。
- ②主菜も、主食で用いた桜えびやしらすなどの地場産物の食材を卵焼きの中に入れこむ料理が多く見られた。肉料理は多くつくられたが地場産の活用はほとんど行われず、魚を料理するということはほとんど行われなかった。
- ③副菜には簡単な料理が選択され、食材としてプチトマト、ミニトマトが多く活用されていた。煮物料理のような複雑な料理はほとんど見られなかった。

このように、本実践で取り組んだ地産地消に関しては、生徒が主食や主菜には地場産物の食材を取り入れやすいということ、なかでも有名な特産物である桜えびやしらすに注目しやすいということがわかった。一方、野菜料理に地場産のものを活用する工夫はあまり見られなかったと言える。

## 4. 本研究による知見と課題

本研究は、生徒が実際に作ったお弁当がどのようなものか、生徒が一連の授業と弁当作りを通して地産地消をどう考えたかを明らかにすることを目的として、コンテスト応募用紙への記入内容【お弁当レポート】、授業時の生徒の感想などの記述の分析を試みた。

その結果、次の3点が明らかになった。

一つめは、生徒は、有名な特産物に注目しやすいということである。地産地消をめざしたお弁当作りという課題に対して、生徒は本実践で地場産物の野菜についても学ぶ機会を得ている。しかし、全国的にも有名な桜えびとしらすぼしという特産物に主に注目し、主食に混ぜる、主菜の卵焼きに入れ込むといった料理が多く出現した。

二つめは、地域で生産されている無名の食材を選択し料理をすることは中学生には難しいということである。活用できる野菜や海産物の加工品が生徒の身近なスーパーや農産物直売所では数多く売られているが、あらかじめ意識して購入先を選択するというよりは、とりあえず身近なスーパーで購入する際に地場産物に気づき、作って食べることによってそれらの特徴に気づくことになった。この気づきは、第2時で地産地消について学んだからこそその気づきといえるが、この気づきがメニューに反映されることはなかったと考えられる。



三つめは、生徒は、地産地消という考え方を理解することはできているが、実際にお弁当にとり入れることができていない、つまり実践するための知識と技能が十分に備わっていないということがわかる。中学生は現実には、弁当を自由につくるだけの調理の技能を有していない場合がほとんどであり、調理に不慣れであることが弁当作りの難しさへとつながっている。さらに、日常的に食品の買い物をしている生徒はほとんどいないと考えられることから、食品への理解も十分でないことも今回の結果と関係があるだろう。

以上の3つの知見をふまえて、本研究での授業実践について考察し、改善点を3つあげる。

#### (1) 2つの目標を達成する困難を克服する。

今回の富士山おむすび弁当コンテストには2つの目標（お弁当を作ること、地産地消を理解し、実践すること）があり、中学生にとっては難しい取り組みとなっていると考えられる。地域の食材に対する意識を高めるこの種のコンテストはさまざまな地域で実施されている。本コンテストは富士市が主催し、生徒に食材への気づきを与えることを目指すものである。ただし、先にも述べたように調理技能が十分に備わっておらず、食材についての知識も乏しい中学生にとっては、地産地消を理解することと、地域の食材を活用してお弁当をつくることはイコールではない。そのためここにあげた二つの目標に取り組むということになったと考えられる。

今後は、地産地消を「頭でわかる」のではなく、地産地消が何なのか「作ってわかる」ために、さらに授業の工夫が必要であると考ええる。

#### (2) 多様な地場産物を活用する手立てを考える。

今回の授業実践では、第2時に地産地消に関する学びを設定してゲストティーチャーより話を聞くことにした。ゲストティーチャーは富士市の地場産物についてわかりやすく話をしたが、時間的問題や特産物の情報が多岐にわたることから、生徒は桜えび、しらす干し以外の特産物を利用するということが十分にはできない結果となった。

ゲストティーチャーの話に加えて、スーパーに行って地域の産物を調べたり、地域の農産物関係者に聞き取りしたりというアクティブなワークを取り入れることが、今後の課題としてあげられるだろう。

このような活動を通して、自分たちで地産地消ということを実感するということが生徒には必要なのだと考えられる。

#### (3) 生徒の調理技能を向上させるような取り組みが必要である。

弁当に詰められた料理の分析から対象生徒の調理技能が十分ではないことがわかった。副菜の結果がプチトマト、ミニトマトといった、洗って詰めるための食材が多く使われていたことによく表れている。

副菜のバリエーションを一層豊かにしていくための解決方法としては、生徒自らが調理技能を習得するために練習したいという思いを喚起する場面を設定する

ことである。

たとえば調理実習を1回設定し、副菜を一人一品作って、お互いに料理を披露するような場面を設定して、料理のバリエーションや、広がり学ぶということを試みたい。

今回は、生徒の作った弁当の内容や記述を詳細に分析した結果、今後の課題が以上のように明らかになったが、生徒は概ね楽しくこの弁当作りに取り組んでおり、保護者からも好評を得ている。特に夏休み明けのお弁当レポートの報告会は相互評価をしながら自身の弁当を評価するよい機会となったようである。今後は事前の学習をさらに工夫して取り組んでいきたいと考えている。

#### 【謝辞】

授業を実践するにあたり、富士市立岩松中学校栄養士佐野順子先生、富士市食育推進室岩間美和子氏に御協力いただきました。心より感謝申し上げます。

#### 【引用文献・参考文献】

- 大谷貴美子, 2009, 地産地消を生かした学校教育のあり方, 42(5), 355-360
- 阪口美香, 2009, 学校給食における地産地消の取り組み, 教育実践総合センター研究紀要(奈良教育大学教育学部附属教育実践総合センター), 15, 217-220
- 酒向史代 坂本恵, 2009, 地産地消を生かした学校教育のあり方, 日本調理学会誌, 42(3), 204-207
- 野田文子 2001, 『調理で生きる総合的な学習の時間』開隆堂, 54-60, 68-74
- 文部科学省, 2008, 食に関する指導の手引き
- 和食文化国民会議, 2015, 和食とは何か, 思文閣出版