

実践研究課題： 小学校における主体的な体験活動を通じた食育の実践

和歌山大学教育学部	山本 奈美
	今村 律子
和歌山大学教育学部附属小学校	神山 求実
和歌山市立山口小学校	藤原 ゆうこ
和歌山市立雑賀小学校	馬場 信子
和歌山市立宮小学校	吉永 文恵

1. はじめに

紀州金山寺味噌は、味噌麴の原料を国内産米、大豆、大麦（裸麦）の3種類とし、具材に国内産シロウリ、ナス、ショウガ、シソの4種類の野菜を使用して熟成する“なめ味噌”製品である。和歌山県の伝統的な食文化の一つである紀州金山寺味噌の認知度を高め、普及させていくために、昨年度の大学等地域貢献促進事業（高等教育機関コンソーシアム和歌山）として小学校給食関係者を対象とした調査を行い、食育教材や学校給食への利用の可能性を探った。今年度は昨年度の取組を発展させ、附属小学校及び和歌山市内の小学校3校と連携して金山寺味噌づくりの体験学習や給食メニューの開発に取り組んだ。その概要について報告する。

2. 活動の概要

(1) 日時：6月25日（月） 場所：和歌山大学教育学部附属小学校 共同研究室

連携事業の概要とこれまでの経緯を説明し、各学校の食育の実施状況等について情報の共有を図った。金山寺味噌づくりの出前授業の実施及び給食メニューとしての提供の可能性について検討した。

(2) 日時：7月5日（月） 場所：和歌山大学教育学部附属小学校

講師に久保氏（久保味噌本舗）を招き、5年生を対象として金山寺味噌づくりの出前授業を行った。共同研究者も授業を参観し、自校での実施に向けての参考とした。

(3) 日時：9月7日（金） 場所：和歌山大学教育学部附属小学校 共同研究室

進捗状況と今後の計画について検討した。出前授業は実施回数の確保と日程の調整が難航し、今後の課題とした。給食メニューとしての提供とその内容について検討した。

(4) 日時：11月9日（金） 場所：和歌山大学教育学部附属小学校 共同研究室

事前に検討した給食メニュー案を持ち寄って試作した。メニューは以下の5品である。

- ・和風スパゲッティ
- ・厚揚げと野菜の味みそめ
- ・鶏ささみ肉の金山寺みそかけ
- ・酢みそ和え
- ・みそのせぎょうざピザ

児童の好みや各学校の調理設備等の事情を考慮してメニューを決定し、1月の給食週間における特別メニューとして提供することになった。あわせて、金山寺味噌を紹介するための食育教材の開発を検討した。

3. 出前授業「金山寺みそづくり」（附属小学校5年生）

児童の「視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚」をフルに生かした体験的な活動を、家庭科と連携して取り入れた。授業のねらいを以下のとおり設定した。

- ・郷土に伝わる食文化に触れることで、興味関心と理解を深める。
- ・先人によって培われてきた食文化を大切に継承しようとする態度を育てる。
- ・調理加工から食品の栄養や特質を知り、保存食としての価値を知る。

授業当日は、味噌づくりをされている久保氏（久保味噌本舗）から金山寺味噌の歴史や加工方法について説明を受けた後、食材を刻んだり、大豆をつぶしたり、麴と混ぜたりといった作業を分担して進めていった。樽に詰めた味噌の原料は、秋までの熟成期間中を久保味噌本舗にて預かっていただいた。完成した金山寺味噌は個包装してラベルが添付された状態で児童に提供され、それぞれ持ち帰って家庭で試食することができた。



写真：金山寺味噌づくりの“お手本”を真剣な眼差しで見つめる児童たち

このような「食の体験」から、今まで見て聞いて食して知ってはいたが十分に感じ取れなかった部分を、よりリアルに感じるとることができたと考えられる。味噌づくりをされている久保氏（久保味噌本舗）から“ほんまもん体験”である「金山寺味噌づくり」を学ぶ子どもたちの眼差しは、真剣そのものであった。特に、麴の話に興味をもったり、夏野菜の食材と加工時期の関係性にも驚いたりしていた。また、金山寺味噌の歴史を知ることで、和歌山県の由良町が発祥の地であること、醤油の起源が金山寺味噌から湧き出たエキス分であることも知ることができた。自分たちで調理加工するという体験はその過程でフルに五感を生かして食材の特徴を知ることになり、その出来上がりがより美味しいものとなり、愛着のある金山寺味噌へと変容するものだと感じた。

アンケート調査によると、金山寺味噌を、食べたことがあるという児童は90名中28名、食べたことがない児童は62名であった。金山寺味噌が家庭にあると回答した児童は34名、無いと回答した児童は56名だった。和歌山県の特産品であるが、各家庭にはあまり浸透していない食材であると考えられる。

アンケート調査によると、金山寺味噌を、食べたことがあるという児童は90名中28名、食べたことがない児童は62名であった。金山寺味噌が家庭にあると回答した児童は34名、無いと回答した児童は56名だった。和歌山県の特産品であるが、各家庭にはあまり浸透していない食材であると考えられる。

以下に、児童の感想を抜粋して紹介する。

- ・ちょっと臭かったけど、いい匂いにも感じた。
- ・熟成させるのに2ヶ月もかかって美味しくなることを知った。
- ・一番驚いたのは、麴のにおいです。二番目は、昔から金山寺みそがあったということです。
- ・家でも今日の金山寺みそづくりの話をしたと思います。
- ・先人の知恵がつまった金山寺みそを今度は食べてみたいと思いました。
- ・鎌倉時代から作られている和歌山の大切な金山寺みそなんだなあと思いました。
- ・私は、見たことも食べたこともあるけど、材料とか知らなかったから、知れて良かった。
- ・作ってみて、こんなに手間や時間を使っていることが分かりました。ありがたく頂きました。金山寺みそは、初めて茶がゆを作って食べてみたり、キュウリにつけて食べてみました。
- ・「私たちがつくっても、おいしくなるのかな」と思っていました。できあがった金山寺みそを家に帰って家族で食べるとすごくおいしかったです。お母さんは「無添加だから安心ね」と言っていて、お父さんは「金山寺みそはおいしいよ」と言っていました。私も、この金山寺みそならご飯がすすみます！

#### 4. おわりに

味噌作りの出前授業については連携した4校のうち、一部の実施にとどまった。今後の課題として、実施回数の拡大や時期の調整が挙げられる。

本報告書作成時点以後も今年度の取組が継続しており、1月下旬に金山寺味噌を使った給食メニューを提供し、あわせて金山寺味噌についての授業を給食指導として行い、児童を対象としたアンケートによってその成果と課題を把握する予定である。