

平成25年度
ひらめき☆ときめきサイエンス～ようこそ大学の研究室へ～KAKENHI
(研究成果の社会還元・普及事業)

実施報告書

HT25155

【プログラム名】お節料理に込められた食の精神を学び、感じ、体験し、
食べるプロになろう



開催日	平成25年12月21日(土)	
実施機関	京都府立大学(生命環境学部)	
(実施場所)	食保健学科給食経営管理実習 食堂および調理実習室)	
実施代表者	大谷 貴美子	
(所属・職名)	(生命環境科学研究科・教授)	
受講生	小学5・6年生	14名
	中学生	14名
	(保護者	21名)
関連 URL		

【実施内容】

≪受講生に分かりやすく研究成果を伝えるために、また受講生に自ら活発な活動をさせるためにプログラムを留意、工夫した点≫

- ・今回は副題を「和の心、日本の節句」として、お節料理や行事食などを取り上げ、正月や五節句について知り、そこに込められた日本人の心を学んでもらえるように工夫した。
- ・初対面の子どもたちがみんなで楽しく学ぶことができるように、伝言ゲームを用いたアイスブレイクを取り入れ、楽しい雰囲気作りに努めた。
- ・調理実習を行うことでみんなで作る楽しさを感じ、また昼食会の際には自分で作ったものを食べるができるように配慮し、食べることの楽しさを感じてもらった。
- ・講義①「おせちってなあに？」では、お節料理にまつわるカルタ大会を開催し、子どもたちがお互いに仲良くなり、積極的かつ意欲的に取り組み、楽しく学べるように工夫した。
- ・講義②「新年を寿ぐ日本人の心」では、オリジナルストーリーの劇を見てもらいながらポイントをノート(ひらめき図鑑)に書き込んだり、関連のシールを貼ってもらったりしながら、子どもたちが物語に入り込み、楽しく、かつ自然に節句に込められた日本人の心が学べるように工夫した。
- ・茶話会では、大学生手作りの和菓子と抹茶を味わいながら、大学生と交流を深めてもらった。

≪当日のスケジュール≫

- 9:30～開校式
- 9:55～調理実習の説明
- 10:25～調理実習 おせち料理にチャレンジ!
- 11:50～講義① おせちってなあに?
- 12:20～昼食会 みんなで楽しむおせち料理
- 13:10～講義② 新年を寿ぐ日本人の心
- 15:00～茶話会 大学生とのおしゃべりタイム
- 15:30～修了式 未来博士号授与

《実施の様子》

調理実習「おせち料理にチャレンジ！」では、くわいの煮物、花人参、花れんこん（酢れんこん）、二色きんとん、だるまさん巻きずしを作ってもらった。くわいは芽が出ていることから縁起の良い食べ物としてお節料理にはよく用いられるが、初めて見た子ども達も多く、縁起の良い芽を落としてしまわないように慎重に皮を剥いていた。また、飾り切りとして花人参と花れんこんを一人3つずつ作ってもらい、包丁の技術とともに、食事を楽しく見せる工夫も学んでもらった。だるまさん巻きずしは、自分のものは自分で作ってもらい、様々な顔をしたオリジナルのだるまさん巻きずしが出来上がった。二色きんとんは、班のみんなで交代しながら完成させ、みんなで作ったものを一緒に食べる楽しさを味わってもらった。アンケートでは、「楽しくできた」「協力して作れた」「初めて作ったものばかりだった」などの感想がみられた。



講義①「おせち料理ってなあに？」では、お節料理はもともとは節句に食べられていた御節供(おせちく)であったことや、祝箸に込められた神人共食の心などについての簡単な講義に加え、お節料理に込められた祈りや願いを読み上げて該当するお節料理の札を取るカルタ大会を開催した。班ごとに札を多くとることができた子どもには表彰式で手作りのメダルをプレゼントし、みんなで楽しくお節料理に込められた日本人の心について学んでもらった。カルタは、楽しく学べるように工夫して大学生が作ったオリジナル作品であり、家庭でも遊んでもらえるよう参加者全員にお土産としても持ち帰ってもらった。「楽しみながらおせちについて考えられた」「感謝の気持ちを忘れずにいようと思った」などの感想がみられた。



昼食会「みんなで楽しむおせち料理」では、二段の重箱に詰めたおせち料理と京風雑煮を提供した。一の重には料理そのものに祈りや願いが込められている和のおせち料理を詰め、二の重にはそれぞれに縁起物の食材を用いながらも子どもたちが食べやすいよう工夫した洋風のおせち料理を詰めた。一の重のたるまん巻きずしと二色きんとんは、子どもたちが自分自身で作ったものである。二の重に入っている鯛の奉書焼きを包んでいるポチ袋と折敷の右上に飾られている馬(干支)は、子どもたちが調理実習をしている間に保護者の方々に作っていただいたものである。終了後のアンケートでは、「見た目と季節感がよく、楽しめた」「はじめて食べるものが多い」「自分で作った」「頑張って作った」などの感想がみられた。

講義②「新年を寿ぐ日本人の心」では、最近の子ども達が節句や正月を大切にしなくなっていることから五節句と正月のエリアで構成されている「ひらめきワールド」が汚れ始めており、主人公のひろきくんと一緒に五節句や正月の大切さを学び、ひらめきワールドを救おうというオリジナルストーリーを、パワーポイントを使った劇形式で展開し、ひろきくんとともに五節句や正月の習わしや飾り、行事食などについて“ひらめき図鑑”に書き込みながら楽しく学んでもらった。アンケートでは、「物語の中に引き込まれた」「節句の意味やお正月の大切さがわかった」「知らないことがたくさんあって勉強になった」などの感想がみられた。



茶話会「大学生とのおしゃべりタイム」では、講義②の物語中にプレゼントされた正月の行事食「はなびら餅」と、抹茶を味わいながら、大学生との交流を楽しんでもらった。はなびら餅は「つつみ雑煮」と言われていることも伝えた。「はじめて食べた」「甘すぎずおいしかった」「ごぼうの食感が良い」という感想も見られ、とても好評であった。



《事務局との協力体制》

- ・管理課経理担当が、委託費の管理と支出報告書の確認等を行った。
- ・企画室企画担当が、振興会との連絡調整、提出書類の確認・修正等を行った。
- ・学務課の生命環境科学研究科の事務担当が、実施者との連絡調整、広報活動、提出書類の調整等を行った。

《広報活動》

- ・大学生が作成したポスターを市内に貼付、チラシも設置した。
- ・京都市発行「GoGo土曜塾」に掲載していただいた。
- ・大学構内の掲示板にもポスターを貼付した。
- ・関係各所にチラシを配布した。

《安全配慮》

- ・調理実習、参加者への昼食提供を行うにあたり、実施者全員が検便検査を行った。
- ・大学院生も指導に参加させた。
- ・全体の進行状況や安全を確認するために大学生を2名配置し、子どもたちが調理実習する際には、各班2名ずつの大学生および大学院生を配置した。
- ・大学生、大学院生および子どもたちには、エプロン(割烹着)・三角巾(帽子)を着用させ、手洗い、消毒も徹底させ、衛生に配慮した。
- ・子どもたちおよび大学生、大学院生を団体傷害保険に加入させた。

《今後の発展性、課題》

- ・本プログラムはリピーターも多く参加希望者は年々増加傾向にあるため、昨年は小学5～6年生のみを対象とした。しかし、アンケートから「兄弟も連れてきたかった」などの声も聞かれたため、今回は中学生も含めて対象として募集したところ42名の応募があり、このようなプログラムの実施が求められていると改めて強く感じた。今回のアンケートからも「来年も参加したい」「高校生になっても参加したい」などの声を戴いた。
- ・和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたことから、日本の食文化にはこれまで以上に注目が集まると考えられる。従って、日本の子ども達に日本の食文化を伝承していく必要があり、「節句を大切にしていきたいと思った」「感謝の気持ちを忘れずにいようと思った」などの声からも、本プログラムは有効であったといえる。
- ・本プログラムを実施するには、大学生も教員も多大な時間を要し、また、授業の準備や給食の提供などには多くの費用が必要である。このようなプログラムの実施の必要性を感じる一方で、今後も継続して実施していくためには、学術振興会からの支援体制が不可欠である。
- ・我々の実施しているプログラムが少しでも学校教育課程や地域での食育活動につながり、子どもたちの食の世界の広がりにつながることが期待される。実際、以前行った本プログラムに子どもと一緒に参加された保護者の方からの依頼で、昨年度保護者の方が所属されている中学校のPTAを対象とした食育プログラムを提供した。そしてそのプログラムは本年度も続いており、さらにそのプログラムに参加された保護者の方が子どもたちを連れて今回のプログラムに参加されるなど、新たな広がりが作られつつある。調理実習室や食堂などの会場の収容可能人数から募集人数には制限があるが、こういった地道な努力を積み重ねていくことの大切さを改めて感じている。
- ・本プログラムに実施協力者として学生を関わらせることで、学生の知識、プレゼンテーション力、コミュニケーション力、企画力など様々な能力が向上し、また、将来管理栄養士として食の大切さを伝えていく立場になることへのモチベーションにもつながり、長期的にみても有意義なプログラムであった。

【実施分担者】

松井 元子	生命環境科学研究科・准教授
村元 由佳利	生命環境学部・助手

【実施協力者】 34 名

【事務担当者】 企画課・主査 吉田 朋子