

平成27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

HT27206 京都の食文化に活きている食の精神を学び、感じ、体験し、食べるプロになろう



開催日：平成27年12月12日(土)

実施機関：京都府立大学(生命環境学部食保健学科
(実施場所) 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18名、中学生13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「京の食文化～ハレの日・ケの日～」にして、古くから京都に伝わってきた五節句などのハレの日や日常の生活であるケの日について知り、そこに込められた日本人のこころ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、言葉遣いなどに気を付け、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「季節の行事と食べ物クイズ」では、お正月や冬至、京都ならではの行いである五山の送り火などの行事とそれにまつわる食べ物についてグループ対抗のクイズを通して、子どもたちがお互いに仲良く、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「ハレの日・ケの日ってなあ～に？」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、かつ自然にハレの日とケの日の意味を知り、両方大切であることを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

9:40～調理実習の説明

10:10～調理実習 行事食にチャレンジ！

11:50～講義① 季節の行事と食べ物クイズ

12:25～昼食会 四季を彩るハレの料理

13:15～講義② ハレの日・ケの日ってなあ～に？

14:55～茶話会 大学生との交流会

15:40～修了式 未来博士号授与

《実施の様子》

調理実習「行事食にチャレンジ！」では、ねじり梅・花れんこん・亀甲しいたけの飾り切りと、海老のうま煮・ねじり梅の煮しめ・松風・マカロニとコーンのクリーム煮・こいのぼり春巻を作ってもらった。飾り切りはねじり梅は一人3つ、花れんこんと亀甲しいたけは一人2つずつ作ってもらい、包丁の技術とともに、食事を美味しく、華やかに見せる工夫も学んでもらった。松風は焼く手間までを担当してもらい、どんな形に仕上がって昼食に出てくるかはお楽しみとした。マカロニとコーンのクリーム煮はこいのぼり春巻の具として作ってもらった。こいのぼり春巻は、4色の皮と4種類の具を用意し、自分のものは自分の好きなものを選んで包んでもらい、それぞれ自分で模様を描き、自分だけのオリジナルのこいのぼり春巻を作ってもらった。アンケートでは、「飾り切りが楽しかった」「京都の食べ物を初めて作って楽しかった」「学校ではやらないことができてよかった」などの感想がみられた。



講義①「季節の行事と食べ物クイズ」では、行事食のいわれや、そこに込められた願いや祈りなどについて、グループ対抗のクイズ形式で、楽しく学んでもらった。1番多く正解したグループにはメダルをプレゼントし、その他の参加者も含めて、お正月におうちで遊んでもらえるように、オリジナルの福笑いをプレゼントした。アンケートでも93.8%の子どもたちが「楽しかった」、すべての子どもたちが季節に行事と食べ物について「良くわかった」「わかった」と答え、「知らないことについてクイズを通じて知れてよかった」などの感想がみられたことから、楽しみながら行事食について学んでもらえたようであった。



昼食会「四季を彩るハレの料理」では、春夏秋冬それぞれの時期に行うハレの行事である「上巳の節句」にちなんだひな寿司と三色しんじょ、「端午の節句」にちなんだこいのぼり春巻、「お月見」にちなんだ月見芋、「お正月」にちなんだ煮しめ、黒豆の松葉刺し、松風、すぐき漬け、を提供した。こいのぼり春巻は子どもたちが自分自身で作ったものである。鶴の箸置きと「お月見」ゾーンのウサギ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、味・量・見た目ともに、90%以上の子どもたちが満足したと答え、一番おいしかった料理としてはひな寿司が人気で、さらに、家で作ってみたい料理にもこいのぼり春巻や、松風、ひな寿司など様々な料理をあげてくれた。



講義②「ハレの日・ケの日ってなあ〜に？」は、ちびまる子ちゃんのキャラクターを活用し、パワーポイントを使った劇形式で展開した。ファーストフードが増え、共食は減少し、ハレの日の意味を知らずに過ごすなど、乱れた現代の食生活に危機感を覚えた“こじこじ”が、ケの食文化とハレの食文化について“まる子”や“たまちゃん”、子どもたちに学ばせるというオリジナルストーリーにそって進めた。まずは、京都に古くから伝わってきた食文化として、漬物やおぼんざい、おきまり食に焦点をあて、日常の家庭料理に込められているところについて学んでもらった。次に、ハレの日の食文化として、五節句に焦点をあて、それぞれの節句のいわれや飾りや行い等に込められた願いなどについて学んでもらい、ハレの日・ケの日は両方大切であることを伝えた。新しく

学んだことは本の空欄に書き込んだり、クイズにクリアしたらシールを貼るなど、楽しみながら飽きずに学んでもらえるよう、配布資料を工夫した。アンケートでは、ほぼ 100%の参加者が「良くわかった」「わかった」と答え、自由記述欄には、「ハレの日・ケの日の勉強が一番楽しかった」「知らなかったことが知れてよかった」「ちびまるこちゃんの劇がオリジナリティーがあってよかった」「またこういう企画をしてほしい」などの感想がみられた。



茶話会では、五節句の一つである重陽の節句に行われる被せ綿の様子を表した和菓子『被せ綿』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。重陽の節句は五節句の中でも子どもたちに馴染みの薄い行事であり、菊と綿の色の組み合わせなどを説明しながら、和菓子を通して身近に感じてもらえるように工夫した。



《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。

《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。
- ・子どもたちが調理実習する際には、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、さらに各班 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り、今回も 43 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「また行きたい」「またこういう企画をしてほしい」「機会があったらまた参加したい(保護者)」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っている。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、「知らないことが知れてよかった」「ハレの日・ケの日の勉強が一番楽しかった」「普段季節の行事をあまり意識せずに行っていたが、保護者でありながらとても勉強になった。ハレの日・ケの日の意味、食の大切さを再確認できた。(保護者)」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を期待される。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】

増田 江利子 企画課・副主査