

# 地域食材を題材とした児童向け調理活動の試論

## —小学校「家庭科」を生かす実践事例を中心に—

Trial of Cooking Practice for Children Using Local Ingredients

— Focusing on Practical Examples of Making the Most of Elementary School "Home Economics" —

手塚 貴子 (金沢星稜大学女子短期大学部准教授)

Takako TEZUKA (Kanazawa Seiryu University Women's Junior College, Associate Professor)

### 〈要旨〉

本研究は、地域食材を題材とした調理活動において、児童向けの内容を検討し今後の学校教育あるいは家庭・学校・地域が連携して学びの機会を検討できるかどうか論じた。

地域食材を題材とする児童向けの調理活動は、基礎的な調理技術を学ぶだけでなく、「地域とのつながり」を育むことができる。しかし、調理活動を行う前に事前学習の必要性があった。また、学校教育以外に社会教育の講座として学ぶことも教育的効果があり、保護者も共に地域の学びを深められる貴重な講座であった。但し、経験の無い地域食材を扱う場合には、調理技能の難易度を高く設定せず、小・中・高校の「家庭科」で定められている流れを生かすことで、学びを深められるのだと本研究結果から改めて明らかになった。

### 〈キーワード〉

地域食材, 児童, 調理, 小学校, 家庭科

## 1 研究の背景・目的

地域の特色を生かす学びは、新学習指導要領において重要視され、地域と関わる機会をつくる活動が益々求められている。特に家庭科は生活を題材にしている教科であるため、家庭科学習を通じて自己の生活から地域や社会の関係性やあり方をみつめることができる<sup>(1)</sup>。地域社会の中で他者との良好な関係を築くことができるようにするため、西岡・倉持(2022)は、異年齢交流を行う「場」としての学校教育の重要性を指摘し、特別活動よりも家庭科教育の中で6年生と1年生が共に交流しながら調理活動を行う報告<sup>(2)</sup>をしている。現に、調理活動＝「料理を作る」ことが好きな児童は多いものの、調理を日常的に実践している児童は少ないため、今後子どもたちの食事作りを支援する機会を家庭、学校、地域において増やしていくことが必要である<sup>(3)</sup>。しかしながら、これまで地域社会を見つめる機会として地域食材を生かした調理活動の実践報告は、小・中・高ともにあまり報告されていない。というのも、家庭科の単位減や持ち時間の減少、小学校や中学校では調理技術における系統性の課題、特に小学校では「ゆでる」「焼く」などの調理の基礎を扱う基本的な食材として「じゃがいもと青菜」が学習指導要領において示されていることから、小学

校「家庭」の授業内で地域食材のみを扱うことは年間指導計画で難しい側面がある。また、山本・渡辺の報告(2002)では、中学校家庭科において地域食材を生かした実践があまりなされていない理由として、教員の知識や体験が少ないだけでなく、時間的余裕がなく、教材研究が十分にできにくく、自信を持って授業に取り組めない<sup>(4)</sup>ことが指摘されている。

そこで、本研究は地域の特色を生かす学びとして地域食材を題材とした調理活動において、児童向けの内容を検討し、今後の学校教育あるいは家庭・学校・地域が連携して学びの機会を検討できるかどうか論じることとした。本研究では、地域食材の一事例として、石川県金沢市の伝統野菜である「加賀れんこん」と「金時草」を題材として取り上げ、分析した。

## 2 研究の方法

研究方法として、3つの実践事例を元に分析を行った。

- ・ 2021-2022年11月に実施したA大学人間科学部こども学科小学校教員養成課程の授業「家庭科基礎」調理実習の実践及び実践結果。
- ・ 2021及び2023年7月に実施したA大学人間科学部こども

学科小学校教員養成課程の授業「家庭科教育法」において、調理実習の実践及び実践結果。

- ・2022年10月に実施したA大学女子短期大学部手塚ゼミナール主催の児童向け地域交流講座「れんこんクッキング」の実践結果。

上記3つの事例分析を元に、地域食材を題材とした児童向けの調理活動の可能性を示唆した。

### 3 研究結果

#### 3-1 地域食材を取り入れた調理実習

##### (1)「加賀れんこん」を題材にした調理実習実践

2021-2022年11月の二度にわたり、小学校6年向けの家庭科調理実習を想定し、A大学人間科学部こども学科小学校教員養成課程における「家庭科基礎」授業で、地域食材を取り入れた調理実習を実践した。「加賀れんこん」を地域食材の題材として選定した理由は、石川県金沢市小坂地区で藩政期から栽培されていた記録<sup>(5)</sup>があり、食されていた歴史がある。また、北陸地域といえ、仏教信仰が厚い地域であるため、思想的に庶民的仏花として蓮が大切にされている。さらに、「加賀れんこん」は、全国のれんこんの中でもでんぷん量の豊富なれんこん<sup>(6)</sup>として、独自の食文化が形成されており、行事食などには欠かせない日本の伝統食材の一つとされてきたことが大きな理由である<sup>(7)</sup>。

実践した調理実習の概要を下記に示した(資料1, 2)。

##### <調理実習の概要>

- ①めあて「ゆでると焼くを地域と共に学ぼう！」
- ② 献立「れんこんもち」「れんこんのすり流し汁」の2品
- ③材料(1班4人分)  
「れんこんもち用」  
れんこん150g, 片栗粉大さじ2, 白玉粉大さじ1, ごま油大さじ1, 塩ひとつまみ, 調味料4種(酒・砂糖・しょうゆ・みりん各小さじ2)  
「すり流しれんこんのみそ汁」  
れんこん100g, 煮干し20g, 水800ml, みそ大さじ4, 乾燥ワカメ3g, 油揚げ1枚
- ④作り方(主な作業工程)  
「れんこんもち」  
1. 皮をむいたれんこんを輪切りにする。  
2. れんこんをすりおろす。  
3. 白玉粉, 片栗粉, 塩とすりおろしたれんこんをまぜる。  
4. フライパンに油を敷いて, れんこんを焼く。生地の上に輪切りれんこんをのせ, ひっくり返して輪切りの方を焼く。両面焼けたら完成。

「すり流しれんこんのみそ汁」

1. 煮干しの頭とワタを取る。
2. 水800mlを片手の鍋に入れ, 1の煮干しを入れて5分つける。
3. 2の鍋を中火で温める。
4. あぶらあげを細長く切る。
5. れんこんをすりおろして3の鍋に入れる。
6. みそを加えたら完成。

(2)「加賀れんこん」調理実習実践結果—学生感想を分析  
調理実習後の学生感想の一部(抜粋)を取り上げる。

学生感想①  
普段自分でご飯を作るときは1人で, だいたい決まった食材を料理するけど, 今回はみんなとこれまでほとんど使ったことがないような食材で行ったので難しかったけど楽しかった。

学生感想②  
実際にれんこん料理を作ってみてとてもおいしかったので, 今度は自分1人で作ってみたいと思った。

学生感想③  
今までれんこんは輪切りして調理することがほとんどだったため, すりおろして調理するとおいしいのか少し不安だったが, シャキシャキ観からとろみへと変化しとても食べやすかった。同じ食材でも, さまざまな食べ方があることが分かった。

学生感想④  
「れんこんもち」を初めて作ったけど, 簡単でとてもおいしくできたので良かった。すりおろしたれんこんをしぼった汁を「れんこんもち」や「みそ汁」に入れることでおいしくなるということを知って, 裏技のように学べてよかったと思った。

学生感想⑤  
れんこんを使った料理をしたことが無かったが, 今回調理実習で使ったことをきっかけに, 他にどのようなれんこん料理があるのか調べて作ってみた。

学生感想⑥  
まほうの水(れんこんをすりおろした時に出てくる汁)をみそ汁に入れるとすごくおいしくなることが分かった。他の料理も作ってみたいと思った。  
れんこんは好きだけど, れんこんを使った料理をあまり知らなくて, 今回「れんこんもち」を作ることができてよかった。

学生の感想はほんの一部に過ぎないが, 大学2年生の多くが地域食材である「れんこん」を料理の食材として使ったことがない, あるいは使ったことはあるが, 「加賀れんこん」の特性である「粘り」を生かすために「すりおろす」調理法をほとんどの学生が知らないか, 経験がないということが読み取れた。

また, 学生の中には, れんこんという食材に対して「難しい食材」とイメージしていることが明らかになった。

資料1 「加賀れんこん」を使った調理実習レシピ

**めあて→地元のれんこんでおやつを作ろう**

**献立**

れんこんもち  
すり流しれんこんのみそしる

<材料>(ひと班分)

●れんこんもち用  
れんこん 150g(ひと節) 片くり粉 大さじ2 白玉粉 大さじ1  
ごま油 大さじ1  
塩 ひとつまみ (A)しょうゆ、さとう、みりん、酒 各小さじ2

●れんこんのみそしる用  
れんこん 100g(ひと節弱)、煮干し 20g、水700-800ml、  
みそ大さじ4 具(ワカメ、あぶらあげ)


2つの料理に共通して最初にやっておくこと!!

みんなで交たいしながら協力して

**れんこんをすりおろす**


<れんこんもちの作り方>

- れんこんを輪切りにする。→ボールに水を入れて付けておく。
- すりおろしたれんこんの水分があつたらすてる。
- 水でといた白玉粉、片くり粉、塩を加えてまぜたら、4つにわける。
- フライパンにごま油を入れて火をいれる。あたたまったら一度火をとめる。まぜたれんこんを丸めてつける。  
上から軽くおして、円みたいに形づくる。もう一度火をつける。  
上に輪切りのれんこんをのせる。
- れんこんの下の方が焼けたら、ひっくり返す。  
両面おいしそうな色がついたら一度火を止める。  
(A)を加えてたら火をつけてまぜる。とろみがついたら火を止める。



<れんこんのみそしるの作り方>

- 煮干しの頭とはらわたを取る。
- 水800mlを片手の鍋に入れ、1の煮干しを入れて5分つける。
- 中火で火をつける。煮干しのうまみを中弱火でじっくりと出す。
- この間に、やかんのお湯を配るので、あぶらあげにお湯をかけて、あぶらぬきをする。冷めたら水けをしぼって、ほそ長くきる。
- ふっとうさせないように気をつけて火を止める。  
煮干しをあみじゃくしですくう。
- すりおろしたれんこんの水分を取って、汁に加える。(おだんごにしても可)全部入れたら、みそを加える。
- みそのかおりが飛ばないように、ふっとうさせずに火を止める。




資料2 「加賀れんこん」実習当日の作業説明資料

めあて「ゆでる」と「やく」を地域とともに学ぼう!

<れんこんもちの作り方>

- れんこんの皮をむく。ボールに水を入れておく。
- れんこんをうすい輪切りで4枚切る。切ったらボールに入れ水につける。
- れんこんをすりおろす。  
すりおろしたれんこんの水分をスプーンでぎゅっとしぼる。  
↓  
計量カップに入れておく
- 「もちのこな1」に、まほうの水スプーン1ばい入れる。  
すりおろしたれんこんも加える。  
固まりかける。「もちのこな2」を加えてさらに団子状にしていく。  
とちゅう、スプーンで固めて、4等分しておく。  
最後に切ったれんこんを上のにせる。
- フライパンにごま油を入れて火をいれる。あたたまったら一度火をとめる。  
輪切りのれんこんを上にして、れんこんを置く。  
上から軽くおして、円みたいに形づくる。もう一度火をつける。
- れんこんの下の方が焼けたら、ひっくり返す。  
両面おいしそうな色がついたら一度火を止める。  
「もちのタレ」を加えてたら火をつけてまぜる。とろみがついたら火を止める。  
できあがり!!



(3)「金時草」の場合

2021及び2023年7月の二度にわたり、小学校6年向けの家庭科調理実習を想定し、A大学人間科学部こども学科小学校教員養成課程における「家庭科教育法」の授業で、地域食材を取り入れた調理実習を実践した。

「金時草」を地域食材の題材として選定した理由は、幾つかある。1つには、小学校家庭科学学習指導要領における「調理の基礎」の基本である「ゆでる」に生かせる食材であるということ。2つには、調理実習を実施する7月の時期にちょうど旬にあたる地場野菜<sup>(8)</sup>であるということ。3つには、「金時草」の持つ調理特性として、耐熱性、耐光性ともに高く、紫イモ色素と同等の強さがあり<sup>(9)</sup>、茹でた後に酢などの酸性の調味料を加えることで、紫色から赤色に変化することを6年理科の発展学習として学習を深められる貴重な食材だからである。

実践した調理実習の概要を下記に示した(資料3)。

<調理実習の概要>

- ①2021年7月めあて「金沢バランスばっちり弁当を作ろう!」の献立3料理の1つとして  
2023年7月めあて「『ゆでる』『いためる』をマスターしよう」の献立2料理の1つとして
- ②料理名「金時草のおひたし」
- ③材料(1班4人分)



金時草200g, お湯(ゆでる用)1000ml, 塩(ゆでる用)小さじ1, (つけ汁)砂糖小さじ2, 酢大さじ1, しょうゆ小さじ1, かつおぶし2g

#### ④作り方(主な作業工程)

1. なべに水を入れフタをして火をつける。
2. 金時草を洗って葉っぱを取る。(くきは捨てる)
3. 流し台のところに、大ボールと取ってつきのザルの用意しておく。
4. 1のなべに塩小さじ1弱を入れる。
5. 湯がふつとうしたら、金時草を入れる。
6. 1分ゆでたら火を止める。
7. なべの湯をこぼさないようになべをゆっくり流し台へ運ぶ。ザルに湯をこぼして、冷たい水を出しながら金時草を冷ます。
8. 金時草が冷めたら水を止め、ボールの水を捨てる。金時草の水けを軽くしぼって切る。
9. 金時草をまな板の上のせて、2cmの長さに切って小ボールに移す。
10. 9の金時草によくまぜたつけ汁をかけて、さいばしでよくまぜる。
11. 一人ずつのお皿に山高(やまだか)にもりつけたら、完成。

#### (4)「金時草」の調理実習実践結果—学生感想を分析

「加賀れんこん」の調理実習と異なり、「金時草」を取り入れた調理実習は、2021年には「和風ハンバーグ」「だし巻き卵」と共に、2023年には「沖縄ハムを使った野菜いため」と共に調理実習を行ったため、金時草のみを取り入れた調理実習に関する感想を全ての学生から得られたわけではないが、その中でも金時草に関する感想を記述している学生がいたので、取り上げる。

##### 学生感想①

金時草など加賀野菜を使って授業作りをしていたことで、地域とのつながりの学びにもなって良いと思った。

##### 学生感想②

石川県ならではの金時草を使用したり、今流行りの沖縄ハムを使ったりと、調理実習では教師のオリジナル要素が沢山入れられるなど感じた。  
私は、金時草を初めて知ったので、子どもたちが地元について知るきっかけにもなるので良いと思う。

##### 学生感想③

金時草のおひたしは、茹でて切って、味付けする簡単な料理で、ほうれん草のおひたしと同じようなものだけど、なかなか家で金時草を食べる人が少ないかなと思うので、食べる時も学びになるのではないかと思った。

学生の感想はほんの一部に過ぎないが、大学3年生の多くが地域食材である「金時草」を使うことで、地域とのつながりや地域学習として学びを深められることができると感じている記述がみられた。また、「金時草」は「加賀れ

んこん」よりもこれまで食したことが無いという学生が多くみられ、地域食材について学校教育を通じて初めて知るという意味では、調理の経験だけでなく、食べることの学びにも生かせるという記述もみられた。

#### 資料3 2023年調理実習レシピ

【家庭科教育法2023調理実習班用レシピ】

<めあて>「ゆでる&いためる」マスターしよう!!

<料理名> 石川夏野菜(金時草)のおひたし&沖縄ハムを使った野菜いため

<材料> 4人分

①・金時草 200g・お湯(ゆでる用) 1000ml・塩(ゆでる用) 小さじ1  
(つけ汁)  
・砂糖 小さじ2 酢 大さじ1 しょうゆ 小さじ1 かつおぶし 少量

②・沖縄ハム 100g・にんじん 40g・ピーマン 50g・たまねぎ 50g  
・油 小さじ2・塩 1g・こしょう 少量

<金時草のおひたし 作り方>

1. なべに水を1リットル入れてフタをして火をつける。(200°C約5-6分)
2. 金時草を洗って葉っぱを取る。(くきは捨てる)
3. 流し台のところに、大ボールと取ってつきのザルの用意しておく。
4. 1のなべに塩小さじ1弱を入れる。
5. 湯がふつとうしたら、金時草を入れる。
6. 1分ゆでたら火を止める。← **ゆでる**
7. なべの湯をこぼさないようになべをゆっくり流し台へ運ぶ。ザルに湯をこぼして、冷たい水を出しながら金時草を冷ます。
8. 金時草が冷めたら水を止め、ボールの水を捨てる。金時草の水けを軽くしぼって切る。
9. 金時草をまな板の上のせて、2cmの長さに切って小ボールに移す。
10. 9の金時草によくまぜたつけ汁をかけて、さいばしでよくまぜる。
11. 一人ずつのお皿に山高にもりつけたら、できあがり!!

#### 3-2 地域食材を取り入れた児童向けクッキング講座

##### (1) 講座の概要

これまでの調理実習は、小学生を想定したうえで大学生が実践したものであったが、実際の小学生に取り組んでもらう機会を設けるため、2022年10月にA大学調理室を使用した地域交流講座「れんこんクッキング」を開催した。小学生のみを対象とするには、身体的な違いに応じた施設環境や調理技術における課題、調理補助や保護者支援の課題などがあるということ、また地域交流講座に対するニーズの課題などの理由から、対象を5歳～9歳の子どものみに限定することとした。以下、講座の概要について下記に示した(資料4, 5)。

##### <講座の概要>

- ①日時：2022年10月21日(日)11時～14時～の2回
- ②場所：金沢市内の私立A大学1階調理室
- ③講座名：「みんなで楽しもう 地元の野菜がんばれ!! れんこんクッキング」
- ④募集人数：各回12名まで
- ⑤参加条件：5歳～9歳まで。保護者参観及び手伝い可能。
- ⑥献立：「れんこんだんご」

「塩味&キャラメル味れんこんチップス」

⑦材料：

「れんこんだんご」

れんこん50g, だんご粉20g, 砂糖 3g,  
たれ(砂糖大さじ2, しょうゆ大さじ1,  
水大さじ1, れんこん汁) つまようじ 4本

「塩味&キャラメルれんこんチップス」

れんこん50g, 塩少々, 砂糖大さじ4, 水大さじ2,  
生クリーム50g, 揚げ油

⑧作り方(主な作業工程)：

「れんこんだんご」

1. れんこんをする。
2. すったれんこんの水から、魔法の水(れんこん汁)を取り出す。
3. すったれんこんに、①砂糖②だんご粉③砂糖④水をまぜ、だんごにする。
4. 沸騰湯のなかで、だんごをくぐらす。
5. 茹でただんごを皿にのせ、つまようじをさす。
6. たれを作る。小さい鍋に水、砂糖、しょうゆ、れんこん汁をいれ、火をつける。とろみが出るまで混ぜたら火を止める。
7. だんごにたれをかけたら完成。

「塩味&キャラメルれんこんチップス」

1. あらかじめうすく切っておいたれんこんをあぶらであげる。
2. 茶色に色が変わったら、油からあげる。
3. チップスの半分に塩をふり、半分にキャラメルソースをかける。

☆キャラメルソースの作り方

1. 鍋に砂糖・水を入れ、水が全体に行き渡ったら、加熱する。
2. 生クリームを電子レンジで30秒温める。
3. 全体が沸騰して茶色になったら、木ベラで混ぜる。
4. 濃い茶色になったら火を止め、生クリームの半量加えて混ぜる。
5. 残りの生クリームもすべて加え混ぜる。きれいに滑らかなクリーム状になれば完成。

⑨事前準備の工夫：

大学の調理室には、調理台が6台と教員用の示範台が1台ある。児童が調理を実践する際に課題となるのが、調理台の高さ<sup>10)</sup>である。大学生を基準に設定されているA大学調理室の調理台は85cmであり、小学校調理台の多くは、60cm又は65cmであるため、未就学児を含む小学校低学年の児童たちにとって、作業しづらい調理台になってしまう。そこで、全調理台に踏み台を用意し、高さの負担を少しでも回避することとした。また、調理補助だけでなく、異世代

と交流しながら調理支援を行うため、各台に2名短期大学生を配置し、保護者だけでなく学生も児童の調理が安全に行えるような環境を整えることとした。

A大学女子短期大学の学生は、経営実務科に所属しており、栄養・調理系や教育系の学問系統に所属しているわけではないが、社会教育・地域教育の指導教授のゼミナールに所属していることから、ゼミナールを通じて児童対応の事前学習を行ったうえで講座に参加した。

資料4 れんこんクッキング講座募集のポスター

みんなで楽しもう  
地元の野菜がんばれ!!  
れんこんクッキング

保護者  
参観OK

日にち：10月23日(日)

①ごぜんの部：11:00～12:30 ②ごごの部：14:00～15:30  
\*コロナかんせんたいさくにより、1回につき1.2mいまで  
ばしょ：金沢せいりょう大学1かい クッキング工ぼう  
さんかできる人：5さい～9さい(小学校3年生まで)  
もちもの：エプロン、バンダナ、スリッパ(上ばき)、マスク  
メニュー：れんこんだんご&キャラメルれんこんチップス

せいたんおねえさんからのプレゼントもあるよ★

さんかもうしこみはメールかてんわでおねがいします。

## (2) 講座実施結果

講座に参加した児童の年齢と性別の内訳(表1)、参加したきっかけと理由を示した(表2, 3)。

参加児童の年齢は、5歳が7名と最も多く、次に7歳が5名、8歳が3名、6歳が2名、9歳が1名であった。男女別では、男児が27.8%(5名)、女児が72.2%(13名)と女児の参加率が44.4%高かった。児童以外に参観及び児童のお手伝いで参加した保護者は、午前の部7名、午後の部6名であった。また、未就学児の参加者が多かったこともあり、児童の調理支援及び児童との交流を目的にA大学女子短期大学部Tゼミナール19名(2年生5名、1年生14名)が参加し実施した。

大学生向けの調理実習と異なり、未就学児童もいる講座であったことと、参加申込は保護者を通じて行ったこともあったこと、感想等を含めたアンケートを講座実施後の当日にお願いしたこと、感想については保護者に記入してもらうこととした。保護者の自由記述の一部を取り上げる。

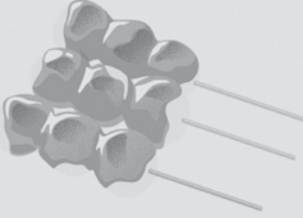
## 資料5 れんこんクッキングのレシピ

れんこんクッキング レシピ

## れんこんみたらしだんご

**ざいりょう**

- ・れんこん 50g
- ・だんごのこな 20g
- ・さとう 3g
- ・れんこんのしる 1ばい
- ・たれ：さとう おおさじ2  
しょうゆ おおさじ1  
みず おおさじ1  
れんこんしる
- ・つまようじ 4本



**つくりかた**

1. れんこんをする。
2. すったれんこんのみずから、まほうのみずをとりだす。
3. すったれんこんに、①さとう ②こな ③さとう ④すこしのみず **ポイント！！**をまぜる。
4. おだんごをつくる。
5. ふっとうしたおゆのなかで、だんごをくぐらす。(5分くらい)
6. だんごを、たべられる分だけおさらのにせる。つまようじをさしておく。
7. たれをつくる。ちいさいなべのなかに、たれをいれる。ひをつけてあたためる。まぜるとろみがでたら、ひをとめて、おさらにかける。
8. れんこんみたらしだんごのできあがり！


れんこんクッキング レシピ

## れんこんチップス

しおあじ&キャラメルあじ

**ざいりょう**

- ・れんこん 50g
- ・しお すこし
- ・さとう おおさじ4
- ・みず おおさじ2
- ・なまクリーム 50g



**つくりかた**

1. あらかじめうすく切っておいたれんこんをあぶらであげる。
2. ちやいろにいろがかわったら、あぶらからひきあげる。
3. チップスのはんぶんにしおをふり、はんぶんキャラメルソースをかける。

保護者感想①<金沢市在住40代女性>  
れんこんのおやつメニューは目新しく楽しかった。有難うございました。

保護者感想②<金沢市在住30代女性>  
れんこんの調理も良かったが、れんこんの栄養や育て方など他のことも学べると楽しい。

保護者感想③<金沢市在住30代女性>  
普段交流できないお姉さんたちと一緒にクッキングできてとても良い経験になった。また、料理も「焼く」「揚げる」などは難しいと思い、(子どもに)させてみたことがなかったが、ちゃんとみてあげたらできるんだということが分かった。また、このような企画があれば参加させていただきたい。

表1 れんこんクッキング参加児童の年齢と性別

年齢	人	男女内訳	
9歳	1	男0	女1
8歳	3	男1	女2
7歳	5	男1	女4
6歳	2	男0	女2
5歳	7	男3	女4
計	18	男5	女13

表2 れんこんクッキング参加のきっかけ

講座参加のきっかけ	N
幼稚園のポスター	4
小学校のポスター	3
知り合いの紹介	3
生協のチラシ	2
児童館や公民館のポスター	1
JA店舗のポスター	1
計	14

表3 れんこんクッキング参加の理由

子どもを参加させたい理由*	N
調理活動をさせたいから	10
参加費が無料だから	9
子どもが調理好きだから	6
地元食材の勉強ができそうだから	5
メニューが魅力的だから	4
家が近かったから	2
友人に誘われたから	2
学生と交流させたいから	1
大学の施設を見てみたいから	1
計	40

※複数回答可

保護者感想④<金沢市在住40代女性>  
とても楽しい内容だった。子どもと学生が一緒にする点がとてもよかった。また参加したいと思った。

保護者感想⑤<金沢市在住30代女性>  
加賀れんこんのデンプン量について知ることができよかった。また加賀野菜のクッキングを企画して欲しい。

保護者感想⑥<金沢市在住40代女性>  
地域の野菜を知る取り組み、とてもよかった。有難うございました。

保護者の感想は、ほんの一部に過ぎないが、保護者からみた児童の調理活動は、学校教育では実現が難しいものの、社会教育における地域交流講座という形で地元の大学生と交流しながら学ぶことに満足している様子であった。また、地域食材を題材とすることで、単に楽しい調理活動のみではなく、学習の意図があること、調理活動外として栄養や食材の特性、農学的学びなど、多くの要素を含んで欲しい要望などもあった。さらに、このような企画は一講座のみに終わらせるのではなく、例えば加賀野菜シ



リーズとして複数回の講座として企画されることを望んでいる保護者もいることが明らかになった。講座参加者の多くは、年の近い子ども2人であったり、いとこ同士であったり、近所の友人同士であったりなど、一人で申込むよりも、2人以上の複数人で申し込む場合が多くみられた。また、中には5歳未満の子どもを持つ保護者もおり、乳幼児を同伴できるかどうか、より多くの参加者が集まるかどうかを図る一つの条件であることが、感想の一部からも読み取ることができた。

#### 4 まとめと考察

本研究では、児童における調理活動として、地域食材を題材とした場合の調理内容の可能性や食材として扱う場合の特色について、学生の感想や講座に参加した児童の保護者感想を分析の中心に置いた。本研究によって明らかになったことは次の通りである。

- ・地域食材を題材とする児童向けの調理活動は、「ゆでる」「焼く」という基礎的な調理技術を学ぶだけでなく、「地域とのつながり」を育むことができた。
- ・地域食材として「加賀れんこん」や「金時草」などの加賀野菜は、児童だけでなく大学生にとっても調理経験の無い人がほとんどだった。
- ・地域の食材の特性を正しく理解して調理活動を行うには、調理活動を行う前に事前学習の必要性があった。例えば、「加賀れんこん」には他の地域のれんこんと大きく異なる「粘り」を生かす料理が重要であり、そのためには「おろし器」を使って「加賀れんこん」を「すりおろす」作業が基本となること。また、「金時草」は小学校の学習指導要領で示されている「青菜をゆでる」という調理の基礎と難易度は同じであることや、旬の時期が夏に当たることなどの知識を学ぶ必要がある。さらに、小学校6年で学ぶ理科の「酸とアルカリ」を学習する教科横断的学びとして、金時草に含まれるアントシアニンは、ゆでた後に酢などの酸性の調味料で和えることによって、赤色に染まる特性があることを学習できる。
- ・児童向けの調理体験として、学校教育以外に社会教育の講座として学ぶことも教育的効果があった。しかし、小

学校4年生以下を対象として調理活動を行うには、家庭科未学習であるため、保護者の支援や学生の補助や支援などの体制を整える必要があった。

- ・児童を対象とした調理活動の地域交流講座は、児童だけでなく、保護者も共に地域の学びを深められる貴重な講座であった。但し、今回の講座では調理活動そのものに時間を要してしまい、栄養や育て方、食材の特徴などの知識を得る学習も行う必要があった。

首都圏などの大都市だけでなく、農業従事者の割合が多い地方都市においても、食材を購入する流過程の変容により地元の食材を食べた経験がない人や購入経験の無い人が増加している。そのため、児童だけでなく高校を卒業した若者や子育てをしている大人でも調理法が分からないという人が多いのが現状であった。かつては、三世大家族などの大家族が多く、小さい子どもを持つ母親が調理法を気軽に聞くことのできる機会が家族間や近所どうしでもあったが、現代ではコミュニティの希薄化によって家族や地域で得られることは難しくなっている。そのため、学校教育を通じて児童が学びの機会を得るだけでなく、地域の学びとして社会教育講座を通じて保護者自身にも学びを提供できれば、かつて家庭教育で得ることができていた学びは補完し得るのではないだろうか。その際、新学習指導要領家庭科における内容構成の改善でも指摘されている「小・中・高等学校の内容の系統性を明確に<sup>10)</sup>」することは、特に調理活動における知識や技能の面でも生かしていきたい点である。地域食材に関する知識や調理法に関する技能の点において、児童だけでなく高校を卒業した学生や教師側、さらに子どもを持つ保護者でも経験の無い地域食材を扱う場合には、調理技能の難易度を高く設定せず、小・中・高校の「家庭科」で定められている流れを生かすことで安全かつ衛生的に知識や技能を習得し、学びを深められるのだと本研究結果から改めて明らかになった。

しかしながら、本研究ではあくまでも児童を想定した学生における調理実習後の感想による分析と、地域交流講座後の保護者の感想記述による分析だけの考察であり、改めて継続した児童向け調理活動の実践を通じた分析を行う必要があるため、今後の検討課題としたい。

#### 注

- (1) 土屋義和 (2020)「地域の特色と家庭科」『小学校の家庭科の授業をつくる理論・実践の基礎知識』学術図書出版.p.44
- (2) 西岡里奈・倉持清美 (2022)「異年齢の児童と協働する活動を取り入れた小学校家庭科の授業実践:一年生との交流調理実習を通して」東京学芸大学紀要.総合教育科学系73.479-488
- (3) 生川美江・磯部由香.平島円.中井茂平「小学生の家庭における食事作りの実態」三重大学教育学部研究紀要.自然科学・人文科学・社会科学・教育科学・教育実践71.159-163
- (4) 山本紀久子・渡辺由紀恵「中学校家庭科における地域食材を生かした調理の調査研究」福井大学教育地域科学部紀要V 応用科学(家政学編)41.p.24
- (5) 田中喜男 (1961)『加賀蓮根-石川県蔬菜栽培前史-』石川県図書協会によれば、「れんこんは現在、小坂地区を主

軸として栽培されているが、この当時（江戸藩政期）は、石川郡や河北郡の金沢に隣接する水田に栽培されていた。（略）河北郡の方は小坂村が中心であった」（p.4-6）とし、「れんこんがはじめて栽培された場所を（略）「加能郷土辞彙」や「石川県史」、「河北郡誌」はいずれも「小坂」としている」（p.7-8）と報告されている。また、「日本の食生活全集石川」編集委員会（1988）『聞き書 石川の食事』農山漁村文化協会でも、「れんこんの歴史は古く、加賀藩の五大藩主、前田綱紀が参勤交代のおり、美濃からはすの苗を持ち帰り、金沢城内に植え、花をめでたとか。その後米の収量の少ない湿地地帯で栽培されるようになったのがはじまりといわれる。秋になると出回る小坂れんこんは、金沢北部地区の特産である」（p.4）と記されている。さらに、農林水産省の食文化政策として、「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」令和元年に選定された10都道府県294品目（石川県30品目中）のうち、金沢市周辺地域の5料理の一つとして、れんこんを主材料とした「はす蒸し」が紹介されている。

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/hasumushi\\_ishikawa.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/hasumushi_ishikawa.html)

- (6) 金沢市農産物ブランド協会のHPによれば、加賀れんこんは、現在「支那白花」という品種が使われており、「澱粉質が多く粘りが強いのが特徴で、太くて節間が短く、肉厚である。節ごとに様々な味が楽しめ、先端の方はシャキシャキとした食感を、根元に行くにつれてモチモチとした食感を楽しめる」
- <https://kanazawa-kagayasai.com/knowledge/lotus-root/>
- (7) 手塚貴子（2022）「地域の伝統野菜を題材にした学生向け学習事業の一考察—学習前食意識アンケート調査分析を中心に—」日本学習社会学会年報18,p.95
- (8) 金沢市農産物ブランド協会のHPによれば、加賀野菜“金時草（きんじそう）”は「夏場の野菜として独特の風味があり、ゆでるとぬめり（粘り）がでる。生育適温は20～25度で、冬季には地上部が枯死する。耐暑性がすこぶる強

く、夏季には良く繁茂する。（中略）定植は4月下旬から5月上旬に行い、収穫は定植後50～60日目ごろから随時収穫し、7～9本を1把として出荷する」と記されていることから、7～9月を旬の時期としている。

<https://kanazawa-kagayasai.com/knowledge/kinjiso/>

- (9) 林美央ら（2005）「金時草色素粉末の食品化学的特性」石川県農業総合研究センター研究報告26,p.35
- (10) 調理台は、一般的に（身長÷2）+5cmが目安とされている。
- (11) 文部科学省（2017）「小学校学習指導要領（平成29年告示）解説家庭編」p.8

## 参考文献

- 尾上治子・松本昭彦・神保京子・木村祐美・高橋雅子・永井真紀・大崎香苗・天沼由樹子・宮崎絢子（2019）『『みなかみキッズのクッキング教室』の変遷と課題—小学生の調理体験と学生の食育体験を視点として—』明和学園短期大学紀要29.105-110
- 手塚貴子・若森右（2020）「『手触り』の触覚を生かす幼児向け食育授業の一考察—函館市認定こども園A幼稚園での実践事例を中心として—」函館短期大学紀要47.63-70
- 富永弥生・杉浦佳子（2023）「小学校家庭科の授業で調理実習の機会が少なかった児童の実態について」常葉大学教育学部紀要43.313-318
- 布施純子（2007）「地域食材を活用し環境に配慮した食生活を実践する力を育成する学習プログラムの開発」科研費奨励研究.山形大学実績報告書
- <https://kaken.nii.ac.jp/report/KAKENHI-PROJECT-19906012/199060122007jiseki/>
- 吉井瑛美・石原洋子・藤本和美・赤松利恵（2018）「小学3・4年生とその保護者の調理態度の実態及び調理行動との関連」日本健康教育学会誌 26（4）.363-371