



課題3-3 「郷土料理」を調べてみよう

1 題材について

郷土料理や伝統食は、その土地の^{ちばさんぶつ}地場産物を気候、風土、しきたりなどに合った方法で調理したものである。また、各地域には、家族や地域住民の健康や幸福を願い、自然の恵みに感謝する行事があり、行事食も受け継がれている。しかし、ライフスタイルの変化や食事の洋風化などにより、郷土料理や行事食に親しむ機会がなくなってきた。

千葉県では郷土料理や伝統食を作ることのできる人の割合は4割程度である。また、行事食を伴う伝統行事を行っている家庭は8割を超えているが、年間7回以上、伝統行事を行う割合は2割を下回っており、それぞれの地域の郷土料理や伝統食が家庭の食卓に上る機会が他県に比べても少ない状況にある。*

このような状況を踏まえ、中学生の時期に地域の産物を使った郷土料理や伝統食について学習することは、食を通して、先人たちの知恵や自分が生まれ育った地域の歴史、自然、文化を知る良い機会となる。

さらに、自分の生まれ育った地域の郷土料理や行事食を調べることにより自然の恵みを生かし、先人の知恵や工夫で作られ、今に受け継がれてきた郷土料理があることと、その継承の大切さに気づかせる。

そして、郷土料理や行事食には、家族や地域の人々の心と心を結びつける大切な働きがあることを知り、食文化を受け継いでいく意味を理解させる。

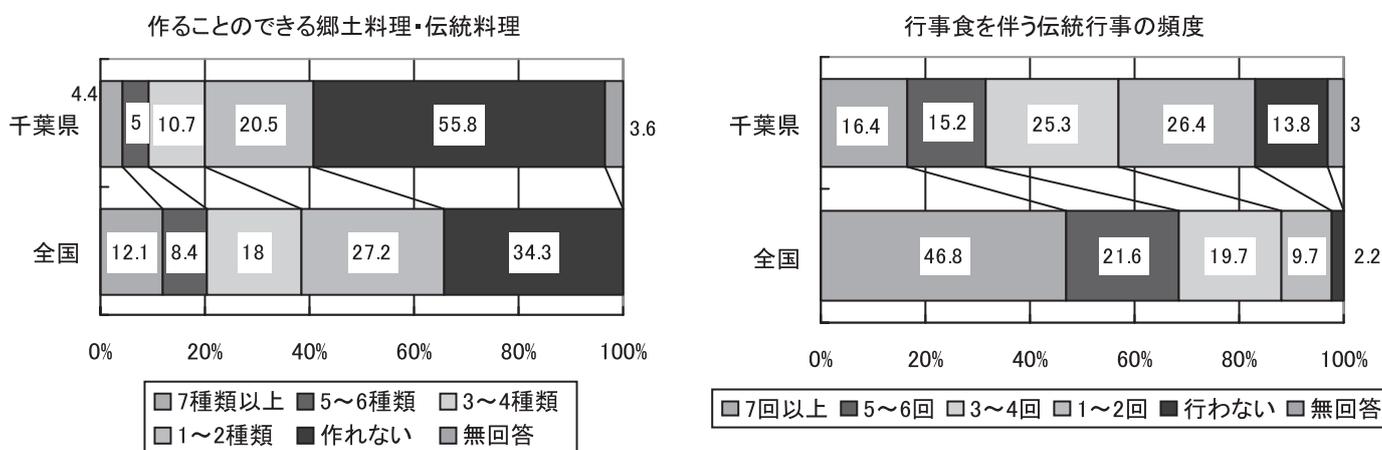
2 題材のねらい

- (1) 日本各地の地場産物とそれを用いた郷土料理を調べ、郷土料理や伝統食、行事食への興味・関心を高める。
- (2) 地域の産物を用いた郷土料理や伝統食や行事食を知り、これを大切にし、後世に受け継いでいこうとする心を育て、生まれ育った地域や千葉県に誇りと愛着を持たせる。

3 効果的に指導するために

- (1) 郷土料理や伝統食、行事食は、その地域に深いかわりがあるため、地域の人々や保護者の協力を得ながら取り組むことが効果的である。
- (2) 学校給食では、食文化の伝承や各地域の産物の理解を深めるため、郷土料理や地場産物を積極的に献立に取り入れている。生徒たちに身近な学校給食と関連づけて学習することで、より効果が高まると考えられる。

* 郷土料理や伝統食に関する現状



元氣な「ちば」を創る「ちばの豊かな食卓づくり」計画 別冊資料集「ちばを知ろう」から抜粋 (72~74ページ)

URL : <http://www.pref.chiba.lg.jp/annou/keikaku/documents/1101genjo-9.pdf>