

「お雑煮ワールド、とっても楽しいよ!!」

モデル授業レポート

in 江東区立八名川小学校 4年1組、4年2組
2023年12月25日

和食の多様性を、お雑煮を通して学んだよ!



ニャーししょう
和食店の店長さん。
和食の達人。

日本各地のお雑煮のお餅の形、だしの種類、具材を覚えてもらったニャ!



ウニャたん
ししょうの店で修行中の
新米料理人。

中学年用教材
「わたしたちと「和食」」



授業の基本情報 (実施科目: 総合的な学習の時間)

授業のねらい

- 正月行事を通して、食べ物に様々な願いが込められていることを理解する。
- 日本の食文化を大切にするために何が必要かを考える。

関連する学校での取り組み

各都道府県の食文化や世界遺産と無形文化遺産から、多様性を学ぶ。世界各地との教育交流をかねてより実施。

事前・事後学習

- < 授業実施前 > 各家庭で、お雑煮のお餅の形、汁の種類、具材の聞き取り調査を実施
- < 授業実施後 > お正月にお雑煮の物語を大人たちに聞く

ゲスト講師

各地域のお雑煮の違いを通して、和食を覚えてもらったよ!

お雑煮研究家、株式会社お雑煮やさん 代表取締役 粕谷 浩子 さん

転勤族の家庭で育ち、幼少期から全国各地のお雑煮の多様性に魅了されたお雑煮研究家です。コンサルティング業の傍ら、「みんなのお雑煮プロジェクト」を立ち上げ、全国を訪問しながらお雑煮や郷土料理の調査、情報収集、および啓蒙活動に尽力しています。これまでに食したお雑煮は500種類以上。著書『地元に行って、作って、食べた 日本全国お雑煮レシピ』(池田書店)をはじめとする著作で、お雑煮の魅力を広く伝えています。



1限目

お雑煮を通して和食の地域性を学ぶ

日本各地に伝わる様々なお雑煮を紹介し、地域ごとの特色を学びました。

八名川小学校で行われたモデル授業では、「お雑煮」をテーマに、各地域の具材や味つけの違いを知り、和食文化の奥深さを学ぶ授業が実施されました。はじめに、担当教諭から中学年用教材「わたしたちと「和食」」を活用し、和食の4つの特徴、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されていること、食文化はみんなで守っていくものであること、正月行事として食べるお雑煮は和食の多様性を象徴するものであることが紹介されました。



お雑煮は、地域で違う料理として、和食の特徴を色濃く示しているよ!

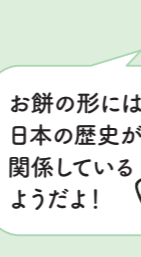


続いて、ゲスト講師の粕谷さんが、日本各地のお雑煮を500種類食べ、調べてきた経験から、お雑煮の魅力と地域の違いを知ってほしいと、児童に伝えました。福岡県筑紫野市のぶり入りお雑煮や、香川県善通寺市のあんこ餅が入った白みそ雑煮など、具体的な例を挙げて、地域ごとに異なる特徴的なお雑煮を紹介しました。お雑煮の写真をしながら行われたクイズに、児童たちは興味津々で参加しました。

各地のお雑煮を、クイズ形式で学んだニャ!



各地域のお雑煮の説明を通じて、生活習慣や風習がお雑煮に反映されていること、使用する具材で縁起を担いだり、願いや思いが込められたりしていることなど、地域性や文化の背景を学びました。また、和食の多様性を理解し、食文化を受け継ぐ重要性について考える機会となりました。今回のモデル授業実施前に、児童たちは、家庭で食べているお雑煮について調査していました。「お餅、白菜、いくら」「にんじん、だいこん、四角いお餅」など、その結果の発表を踏まえながら、児童たちはそれぞれの家庭で受け継がれてきた食文化や、地域ごとの特色について理解を深めることができました。お雑煮のお餅の形は丸餅と角餅があり、その境界線が関ヶ原の合戦があった関ヶ原周辺と言われており、歴史の影響も受けていることは、児童たちにとって意外な発見だったようです。



お餅の形には、日本の歴史が関係しているようだよ!

2限目

お雑煮の大きな特徴、汁と具材を学ぶ

様々な味付け、だし、具材があることを知り、お雑煮について、さらに理解を深めました。

2限目では、お雑煮の味に焦点を当て、しょうゆ味とみそ味の違い、そしてだしを引くために使用される様々な食材について学びました。かつお昆布、いりこ、焼きはげなど多岐にわたるだしの素材に関する説明に、児童からは「だしが出るの?!」「や「焼きえびからだしが出るの?!」「といった驚きの声が上がりました。

自身の家庭でのお雑煮の具材に再度焦点をあてました。「豚肉」、「かまぼこ」、「鮭」、「ソーセージ」といった多様な回答があり、地域ごとの食文化の違いに気づく機会を得ることができました。また、粕谷さんから「なんじゃ、こりゃ〜?!」と思うような、珍しい食材についての紹介がありました。大人の身長ほどの長さに育つ「長にんじん」が、熊本県ではお雑煮に使われること。長い食材は長く生きられるようにと長寿の願いを込めて、お正月のお雑煮で食します。

具材の切り方にも注目。材料を輪切りにすることで、家族円満や、物が丸くおさまるよ! という願いを込めて作られるお雑煮もあります。材料を三角形に切ることで、魔除けを意味する地域もあります。最後に粕谷さんから、お雑煮を調べると、地域ごとの特徴、地理や歴史が学べ、人々の土地の物語を知ることができるので、お正月に、みんなもお爺ちゃん、お婆ちゃん、大人たちにお雑煮について聞いてみよう! と児童への投げかけがあり、授業が終わりました。

授業を終えて、児童から粕谷さんへの質問と感想を募ると、「なぜお雑煮という名が付いたの?」「なぜお餅を入れるの?」「誰がお雑煮を食べ始めたの?」といった質問がありました。粕谷さんは、お雑煮の名の由来は諸説あること、お餅には、お米がたくさんとれるようにという願いを込め、お正月に地域でふるまい、わけあう、という文化があったこと。お雑煮はもともと、貴族たちのもてなし料理として食べられていたことを説明しました。お雑煮の文化的背景や歴史についての理解が深まりました。児童たちは、お正月にお雑煮を食べる際に、その背景や意味を改めて考えるきっかけを得ることができました。

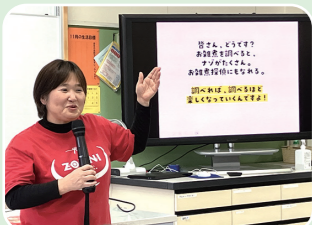


貼でだしを引くお雑煮には、みんな驚いたニャ!

「なんじゃ、こりゃ〜?!」と、楽しみながら、お雑煮を学んだよ!



お雑煮はナゾがたくさん。調べれば調べるほど、楽しいニャ!



お雑煮をもっと知りたくなったよ!



担当教諭からひと言

お雑煮を楽しく学べる授業でした。雑煮を通して食文化を探求する内容は、児童たちにとって、多くの学びと発見がある貴重な体験でした。家族や地域の伝統を大切に心が育まれたと感じました。