

【和食文化継承リーダー活動レポート①】

和食文化継承リーダーとしては、初の「モデル授業」を実施。

農林水産省では、令和3年度から小学生を対象とした児童向け学習教材“わたしたちと「和食」”を使用した「モデル授業」を募集し、小学校で実施しています。

今回は、奥平さんと望月さんへインタビューしました。

<モデル授業とは？>

令和3年度からスタート。
小学校を対象に農水省が指定する学習教材
(右側)を使用した授業を毎年実施。

授業の様子は、動画やレポートなどで確認
できます。また、授業に参加した子供たち
や保護者へのアンケートも公開しています。

詳しくはこちら



小学生を対象とした児童向け学習教材
“わたしたちと「和食」”

SDGsに触れた内容も！



児童用



指導者用

和食文化継承リーダーや教育現場
で活躍している方に、和食文化の
全体像をわかりやすく教育現場な
どで伝えていただくための継承
ツールです。

学校での授業・自由研究・家庭で
の学習など自由に使えます。

※商用利用は禁止。



ダウンロード先はこちら



おくだいら なおこ

奥平 直子さん

令和3年度 和食文化継承リーダー
神奈川県 横浜国立大学教育学部附属鎌倉小学校 教諭

Q：モデル授業を申込されたキッカケは？

ユネスコスクールの案内を見て、給食での取組やクラスでの
学習に合うと思いました。クラスの総合的な学習のテーマ
「もったいない」と和食を繋げることで SDGs ・食育の両面で
プラスになると考え、申し込みました。

Q：モデル授業をされるまでの準備期間は？おせち料理やお雑
煮から和食文化、郷土料理と繋がったので、冬休み前に授
業をすると考え、2か月ほ

ど前に構想を練ったり、調べたりし始めました。実際の授業準
備は直前の2週間ほどに集中して行いました。

和食文化で好きなものは「季節
料理や器。食を通じて季節を感じ
られるのは日本文化のよさ」
とお答えいただいた奥平先生

Q:実際にモデル授業をやってみてどうでしたか？

A：特に力を入れて授業を考え、実物として食材や器を用意したり、建長寺から和尚さんに来ていただいたり
したことで、子どもたちの興味・関心・意欲が高かったです。本物と関わることのよさを改めて感じまし
た。総合的な学習のテーマ「もったいない」と、和食を繋げたことで、カリキュラムデザインとしても、
それまでの SDGsに関する学びや、4年社会科の都道府県の様子・県内の伝統や文化 に関する学びを広げ
たり深めたりすることができました。家庭科のない学年での食育の行い方は様々ありますが、今回の実践で自
分の引き出しが1つ増えたように思います。また、身近だけれども取り上げて考えてこなかった和食文化に
ついて、ご家庭と連携して考えたことで、家庭で一緒に和食を作って食べたり、話をしたりするきっかけに
なり、保護者にも喜んでいただきました。

Q：和食文化継承リーダーとして今後どのような活動をしていきたいですか？

A：自分のクラスでの授業実践をすることはもちろん、校内・校外に授業実践の楽しさを伝えていきたいです。
和食文化は教科の学習、年中行事、家庭や地域など、様々なことと繋げていくことができる材なので、どの
学年のカリキュラムデザインにも組み込み、他の学習を広げたり深めたりすることができると思います。ま
た、保護者の興味・関心も高かったので、小学校教諭だからこそできる家庭への発信の仕方なども考えてい
きたいと思いました。家庭と学校が連携していくことで子どもたちの食を豊かにしていけたらと思っています。



もちづき さち
望月 佐知さん

令和3年度 和食文化継承リーダー
神奈川県 横浜国立大学教育学部附属鎌倉小学校 栄養教諭

食べ物の命と関係者への感謝の心や自然を尊重する気持ちを表す「いただきます・ごちそうさま」の挨拶が好き！とお答え頂いた望月先生

Q：授業内容で工夫された点は？

A：本校では、日頃からSDGsの目指す持続可能な社会の実現に向けて食育に取り組んでいます。授業では、昔ながらの伝統食材や実際の料理器に触れる機会を設け和食の特徴に触れられるようにしました。また、鎌倉の郷土料理であり、けんちん汁発祥の地といわれている建長寺の和尚さんに「もったいない」の精神について教えていただいたから、給食でけんちん汁を含む和食をいただきました。これらの活動を通して、クラスの学習のテーマを、より深く考えたり表現したりできるようにしたことが工夫点です。本物に触れることは未来の本質をつかむ基盤になると考えているので、この経験が子供たちの感性を育む一助になればと願い授業を設定しました。授業の実施日も、その後の冬休みを利用して年末年始の行事をご家庭で大切にできるよう配慮しました。

Q:授業と給食を上手く関連づけられていたと思いますが、工夫された点は？

A：給食は食育の生きた教材です。授業後、子供たちの意欲が1番高まっているタイミングに合わせて、五感を使って味わえるような献立を立てるのが栄養教諭の専門性の活かし方のひとつだと考えています。また、以前から食育やクラスの授業の様子について担任と話し合っていたので、「和食とESDを関連付けて授業をしていきたい」という共通理解が図れていたのも今回の活動に生かされていたと思います。

Q：和食文化継承リーダーとして今後どのような活動をしていきたいですか？

A：和食文化を継承するためには「作って食べること」が最も重要だと考えています。子供たちに授業や給食などで和食の良さを伝えていく中で、「和食がおいしい、和食が好き」と思ってもらえるような味覚を育てたいです。また、おうちの方や本校の食育SNSを閲覧してくださっている方々にも、和食を作って食べたいくなるような発信もしていきたいです。

<編集後記>

和食文化継承リーダーの方が、ご自身のフィールドで「モデル授業」に挑戦！



SDGsとの関連も盛り込まれた授業



建長寺の方にもお越しいただきました



お正月料理なども紹介

リーダーお二人の息の合った掛け合いで授業が展開され、子供たちをワクワクさせる仕掛けが随所に取り入れられた授業内容でした。当日は、先生が作ったおせち料理を見て子供たちはビックリ！お屠蘇や鏡餅、お重はもちろん「鎌倉彫」のもので、子供たちにとって本物に触れる貴重な機会になったのではないかと思います。授業を受けた後に、保護者と建長寺へ遊びにいった児童や冬休みの自主学習で和食を作ったり、調理方法を調べたり、お雑煮について学習した児童もいたとの嬉しい報告をいただきました。アンケートでは、授業で印象に残ったものとして、SDGsと郷土料理に興味を持った児童が多く、学級懇談会や個別面談で保護者からは、授業の好意的なコメントが多くあがったそうです。