

市町村名	岩美町			
取組の名称	食文化の継承について考えるための郷土料理の実施と食育の実践			
<p>1 ねらい</p> <p>鳥取県の郷土料理を学校給食で実施するとともに、給食時間における食に関する指導を実施することで、児童生徒が鳥取県や鳥取県に伝わる郷土料理に興味や関心を持ち、地域を愛する心を育む。</p>				
<p>2 実態把握</p> <p>7月に実施した食育アンケートの結果から郷土料理を知っていると回答した児童は6割、生徒は8割だった。しかし、具体的な料理名になると回答できていないことから、これまでの食体験で郷土料理に触れる経験が少ないのではないかと考えられた。</p>				
<p>3 具体的な取組内容</p>				
<p>(1) 学校給食における郷土料理の実施と給食時間の食に関する指導</p>				
<p>学校給食で鳥取県や他県の郷土料理を目で観て舌で味わい、食に関する指導で郷土料理について考えることで、鳥取県の郷土料理への理解が深まり、食文化を継承することの大切さに気付けるよう取り組んだ。</p>				
<p>①鳥取県の郷土料理</p>				
<p>調理作業の負担を考慮し、小学校が中止となった中学校のみの給食実施日に合わせて、鳥取県の郷土料理として「どんどろけめし、牛乳、若鶏肉のみそ焼き、あごちくわのすまし汁、羅漢和え」の献立を提供するとともに、中学校3年生を対象に「郷土料理について」と題して、どんどろけめしの言われやその他の代表的な郷土料理の紹介、食文化継承の重要性について指導を行った。</p>				
<p>また、別の日には、鳥取県の郷土料理として、豆腐ちくわの抹茶揚げ、ばばちゃんのから揚げ、かに汁、かに給食などを実施し、できるだけ多くの郷土料理を知ることができるよう工夫した。</p>				
				
				
<p>②他県の郷土料理の実施</p>				
<p>他県の郷土料理を知ること、鳥取県の良さを再発見できるよう、八頭郡栄養教諭・学校栄養士研究会で取り組んでいる「イッテQ食」や町が実施する沖縄県交流事業に関連した沖縄県給食において、各県の郷土料理を実施し、機会を捉えて児童生徒に紹介した。</p>				
<p>【和歌山県】</p>	<p>【沖縄県】</p>	<p>【徳島県】</p>	<p>【福井県】</p>	<p>【宮城県】</p>
<p>高野豆腐の煮物</p>	<p>ラフテー</p>	<p>ふしめん汁</p>	<p>打ち豆汁</p>	<p>笹かまぼこの磯場揚げ</p>
				

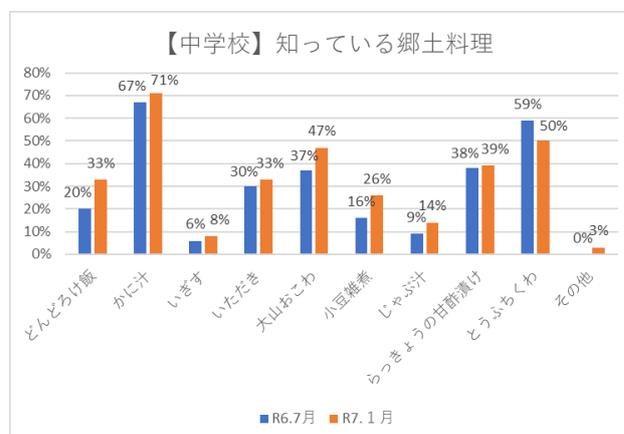
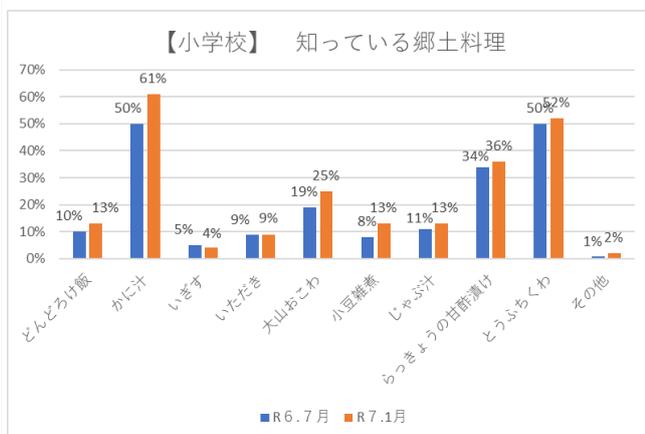
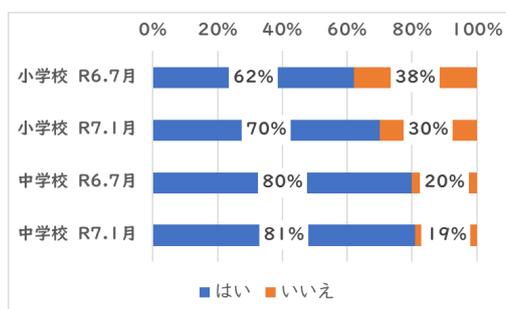
(2) 親子料理教室の実施

今年度の親子料理教室（毎年実施）は、「郷土料理にチャレンジ ～ふるさと鳥取県の味を知ろう～」をテーマに、どんどろけめし、鶏肉と大豆の揚げ煮、つみれ汁、豆腐ちくわとわかめのごま酢和え、梨ゼリー、梨パイづくりとして親子で郷土料理や鳥取県の特産品を使用した料理にチャレンジする機会を設けた。参加した親子は、初めて作る郷土料理を親子で協力しながら仕事を分担したり、保護者が子どもに教えながら調理をしたりするなど、親子でふれあいながら取り組み、味わうことができたようだった。



4 成果と課題

令和7年1月に実施した食育アンケートでは、郷土料理を知っていると回答した児童は8%増加しているが、生徒は1%の増加だった。ただし、知っている郷土料理については、ほとんどの料理名で増加が見られた。特に、中学校のみに提供したどんどろけめしは13%増加していることから、学校給食での提供と食に関する指導を一体化して行うことで、郷土料理への理解を深めることができたと考える。



学校給食における郷土料理の実施については、食材の処理や調理の手間などを考えると、作業工程の工夫や作業の効率化などの配慮をする必要があると考えるが、食文化の継承のために学校給食が果たす役割について理解し、調理場職員が一体になって取り組んでいきたい。