



食育・食農・食文化体験

ESD事例集

Education for Sustainable Development



山形県鶴岡市



食文化創造都市
鶴岡
City of Gastronomy
TSURUOKA



はじめに

鶴岡市は山・川・海・平野の変化に富んだ地形から四季折々の豊かな食材に恵まれ、一年を通して旬の味を活かした多様な郷土食や行事食を楽しむことができます。また、在来作物や伝統菓子、精神文化に結び付く食文化が地域に根付いていることも特長です。

学校教育や地域活動の場においては、鶴岡の風土や歴史に育まれた豊かな「食」や「食文化」を題材として、多種多様な体験学習が実践されています。

このように、身近にある「食」や「食文化」を切り口とした取組みを通して、郷土愛・地元愛を育み、SDGsへの理解を深め、ひいては「持続可能な社会の創り手」を育てることを「鶴岡型ESD (Education for Sustainable Development = 持続可能な開発のための教育)」と捉え、その実現に向けた取組みを進めています。

例えば、食文化食育体験、生産者との交流等を通じて、地域の食文化へ関心を向け、理解を深める取組みは、持続可能な生産・消費、そして持続可能な社会を自分のこととして捉えるきっかけになります。

また、在来作物や郷土食・行事食、食べるための「知恵」等を学び、知識を深めることで、地域資源や伝統技法が後世に受け継がれ、持続可能な食や食文化の実現につながります。

つまり、これまで学校現場や地域で行われてきた食育・食文化理解促進の取組みがESDなのです。

本事例集では、多様な主体による実践事例を紹介し、それと知らずにこれまで行ってきた取組みがまさにESDの実践であることを知っていただくとともに、お互いの取組みを学びあい、連携し、広がっていくことを願っています。



目次

- 01 **小堅保育園**
在来作物「波渡なす」栽培の取り組みについて p.1
- 02 **山形県立加茂水産高等学校**
庄内の魚食文化普及の取り組みについて p.2
- 03 **鶴岡市立斎小学校**
地域とつながる 未来へつなげる 外内島きゅうり p.4
- 04 **サスティナ鶴岡**
食を通じて子どもたちの未来を育む p.6
- 05 **鶴岡市八栄島地区自治振興会**
親子で学ぼう 郷土料理教室 p.7
- 06 **よれっちゃ・ばばごっつおクラブ**
料理で繋ぐ郷土 p.8
- 07 **JA鶴岡**
地域の「食」や「農」を学ぶJA生活文化活動 p.9
- 08 **JA鶴岡女性部**
地元のお母さんが教える！伝統料理講習会 p.10
- 09 **JA鶴岡青年部**
鶴岡市内の小学校を中心とした食育授業 p.11
- 10 **鶴岡市立湯野浜小学校**
郷土食を通して地域を深く知る・学ぶ p.12
- 11 **鶴岡食文化創造都市推進協議会**
食文化を活用した地域づくりの取り組みについて p.13

小堅保育園 在来作物「波渡なす」栽培の取り組みについて

取組み内容

地域の中で栽培されてきた波渡なすを通して、地域の方と園児が、これからも在来作物である＜波渡なす＞を大切につないでいきたいという願いから、始まった**波渡なすチャレンジ**です。

① 在来作物＜波渡なす＞の確認

波渡なすは、堅苔沢地区で自家用に栽培・採取され、市場には流通されていないものでした。園で食育活動に協力していただいていた外部講師の「このなすは何だろう？」がきっかけで、在来作物に詳しい山形大学農学部の江頭教授に確認したところ、堅苔沢地区で長年引き継がれてきた在来野菜だということが分かりました。

新たな在来作物として確認されたのは2015年のことです。

② 波渡なすチャレンジスタート

現在栽培しているおばあちゃんたちが育てなければ、何百年も引き継がれてきた波渡なすのタネが途絶えるかもしれない…

おばあちゃんに教わりながら、保育園で一緒に育ててみよう！！と波渡なすチャレンジがスタートしました。どのように育てていくのか、地域のおばあちゃんたち（通称 波渡なすばばちゃん）に教わりながら始めました。

1. ポシエットにタネを抱いて芽出しを行います。
2. 小さな鉢に土を詰めて小さな芽を植えます。（植え替え1回目）
3. 鉢から畑に植えます。（植え替え2回目）
4. 園庭の畑に植えます。（植え替え3回目＝本植え）

順調に育つ年もあれば、病気にかかってしまったり、虫やカラス、ハクビシンなどの動物被害にあうこともあります。それに対して、網で畑を囲ったり、一つ一つ

の波渡なすに袋をかけるなど、子どもたちで話し合っ
てどうやって守れるのかを考えます。

2023年は猛暑の影響で実っても大きくならなかったり、変色してしまいました。

③ 収穫・クッキング

波渡なすは大きく丸い、子どもたちの手のひらくらい大きいのが特徴です。

厚めに切って焼いた波渡なすステーキやなべ焼き、丸焼きがとても美味しいです。子どもたちも包丁で切ったり、波渡なすばばちゃんと一緒にクッキングも楽しめます。普段苦手な食材も自分たちでクッキングすると、意欲的に食べる子どもたちです。

④ 種取り

全てを収穫せず、2番なりの波渡なすは種とり用に実らせておきます。秋も終わりに近づいたころ、来年もまた育てていくために種取りをします。

包丁で切ってしまうと種が傷つく為、思い切り地面に投げつけて割ります。

1. 地面に投げて割る。
2. タライの中で丁寧に種をとったら、さらしの上に広げて乾燥させる。
3. 種は来年また芽出しから育てていけるように大切に保管する。

波渡なすばばちゃんをはじめとする地域の方や関係者を招き、波渡なすが収穫できたことに感謝する＜波渡なす収穫感謝祭＞

を実施しました。子どもたちの声から作詞した『小さなタネの物語～みんなの♡波渡♡なす～』という歌も作り、毎年、波渡なす栽培を続けています。

成果・今後の展望

子どもたちは「自分たちで育てて収穫・調理をして食べる」一連の流れを実際に体験することで、食への関心や大切に食べることを学んでいます。

また、波渡なす栽培の活動は、子どもたちと地域の方と交流の機会になっています。地域の方々から一年

を通して栽培方法や知恵を教わりながら、子どもたちは栽培活動に取り組んでいます。古くから地域に伝わる在来作物をいつまでも残し、伝承していくことを子どもたちと実体験を通して進めていきたいと思えます。



芽出し



園庭の畑に本植え



波渡なすの丸焼き



種取り

山形県立加茂水産高等学校 庄内の魚食文化普及の取組みについて

取組み内容

①課題研究による水産物を使った商品開発

海洋資源科食品系では、資源の有効利用と食品の調理加工や保存方法についての知識と技術を学び、製造実習を行っています。課題研究では、水産物を活用し新たな商品開発に取り組んでいます。

これまでのテーマ

2017年(海洋技術科)

庄内の魚食文化

2019年

- ・ 庄内浜で漁獲される未利用資源、低利用資源の活用 レトルト食品の開発
- ・ 新設備レトルト殺菌釜を利用した新たな缶詰商品の開発～サバ缶詰製品化への挑戦～

2020年

- ・ 缶詰アラカルト カニクリームコロッケの販売を目指して
- ・ 地元低利用資源を使った料理(パスタ)を作ろう

2021年

- ・ 食べるラー油の販売を目指して 新しい味の缶詰の開発
- ・ 地元水産物を使った水高ラーメンの研究
- ・ 低利用魚の有効利用～魚肉ソーセージの開発～

2022年

- ・ 潮風香る紅ラーメン

2023年

- ・ 庄内浜で獲れる魚を使ったさつま揚げづくり
- ・ すり身加工品の開発と販売方法について

②関係機関との交流・発表会・講演会

- ・ 山形県少年水産教室への協力(体験入学と共同開催) 対象:中学生

2021年～2023年

- 魚をさばいてみよう ワラサを三枚おろし、味噌漬け真空パック
- イカ飯作り

- ・ 講演会 2023年3月 加茂水産高校体育館 ユネスコ食文化創造都市鶴岡の食文化とその取組みについて 鶴岡市食文化創造都市推進課
- ・ 2023第2回ユネスコ食文化創造都市ミーティング「低利用資源を使ったラーメンの共同研究」発表
- ・ 2023 大分県立臼杵高校ユネスコ部の訪問・交流 授業・実習見学、交流 6名
- ・ 2023食文化教育フォーラムin庄内 参加・発表 「新しい藻場造成法の研究」
- ・ 2023ユネスコスクール北海道・東北ブロック大会 参加発表 ポスター発表 最優秀賞『新たなブランド「だだちゃウニ」の養殖技術の確立を目指して』
- ・ 2023 つるおか麺フェスタ2023 参加 庄内農業高校とコラボ麺
- ・ 2022「カナガシラ研究会」 県栽培漁業センター 参加
- ・ 2022 つるおか麺フェスタ2022 参加 庄内農業高校とコラボ麺
- ・ 2022 「つるおか高校生ラーメン」販売 S-MALL 庄内農業高校とコラボラーメン
- ・ 2021「庄内浜テロワールクロストーク」料理人・若手漁師と意見交換
- ・ 2020 低利用魚オリジナルパスタ試食会 ふじしま市場たわらや 庄内農業高校とコラボ
- ・ 2020 ユネスコ創造都市高校生サミットに参加し、「ユネスコ創造都市高校生活動宣言」を採択。加茂水産高校宣言：「私たちはユネスコ創造都市に食文化部門で登録された鶴岡市に住む高校生として、豊かな庄内の海の資源を守り育て、魚食文化の普及促進を目指し、持続可能な豊かな社会をつくりまします。」



成果・今後の展望

課題研究では、SDG14, SDG11を中心に授業で学んだ内容を基礎に地域の特性を生かし、課題解決に向けて取り組んでいます。近年、地球温暖化・海水温の上昇・海水の酸性化等により庄内浜の漁獲量が減少しています。そのため、これまで捨てていた未利用魚の活用や新たな商品開発等に取り組むようになりました。

関係機関との交流では、山形県海洋教育研究会事務局として、小中学校・漁業・水産関連団体・大学・研究機関との情報提供につとめ、小学生の魚離れ、海離れ

を減少させ、地元の家・魚に興味をもってもらえるように、海洋教育を通して魚に触れ、旬の魚を知り、食べる機会を与え魚食文化に触れていただきました。校内での講演会や他校・関係機関との交流では、地域理解や深い学びにつながっています。

今後は、ユネスコスクールキャンデーデート校※、鶴岡市SDGs推進パートナーとしての活動にも積極的に取り組み、活動の輪を広げていきたいと思ひます。

※ユネスコスクール加盟に向け、国内審査を終えユネスコ本部に申請中（又は行う）段階にある学校のこと



つるおか高校生ラーメン



県少年水産教室 ワラサ三枚おろし



第2回ユネスコ食文化創造都市ミーティング参加



庄内浜で獲れる魚を使ったさつま揚げ作り

No.3

鶴岡市立斎小学校 地域とつながる 未来へつなげる 外内島きゅうり

取組み内容

3年生の総合的な学習の時間に、斎地区で栽培されている在来野菜「外内島きゅうり」を教材として学習を進めています。

①種の引き継ぎ

4月に種の引き継ぎ式を行っています。前年度、栽培を体験した4年生が、自分たちで収穫し保管していた種を3年生に引き継ぎました。育て方の説明もしています。

②種まき・苗植え

農家の方の指導を受けて、土作りからスタートして種まき、苗植えをしました。土の混ぜ方、種の植え方、

苗の扱い方など専門的なやり方を学んでいました。

③収穫・調理

苗を植えて50日くらいで収穫することができました。肉厚でみずみずしい、外内島きゅうり独特の味覚を味わうことができました。自分たちで作り方を調べて、きゅうりを使った様々な料理作りも体験しました。

④まとめ・発表

外内島きゅうり栽培の体験を通して学んだことを学習発表会で発表しました。また、web会議ツールを使って近隣校との発表会をして、在来野菜についての知識を広げることができました。

成果・今後の展望

- 理科の学習とも関わりがあり、種まきから収穫までが比較的短期間なので、3年生の発達段階に合う活動でした。栽培から調理、まとめ、表現まで主体的に取り組む姿勢が見られました。
- 校地内や近くの畑など身近な所で体験を継続することができました。地元の農家の方にも指導をいただいています。地域の伝承野菜について、地域の指導者に教えていただくことで、地域についての理解、愛着を深めることができました。
- 学習したことをweb会議ツールを活用して近隣の黄金小学校の3年生に発表しました。黄金地区には、「民田なす」という在来野菜があることを知り知識を広げることができました。さらに、「温海かぶ」や「だだちゃ豆」など、鶴岡には、たくさんの在来作物があることを知りました。
- 4年生から引き継いだ種からきゅうりを育てました。きゅうりを収穫するだけでなく、完熟したきゅうりから採種して、次年度に引き継ぐようにしています。生命の連続性についても学んでいます。



苗の定植



調理



初めての収穫



黄金小学校との
交流学习

No.4

サスティナ鶴岡
食を通じて子どもたちの未来を育む

取組み内容

私たちの団体は、市内の料理人、生産者、サポートスタッフによって運営している食育食農団体で、料理人と生産者のチームだからそこ提供できる食育の機会を創出しています。

「食を通じて子どもたちの未来を育む」を目標に掲げて、子供たちの自活力を育む、体験の貧困を減らす、郷土の食文化と食材の豊かさを伝承する、将来食に携わる職業につく人材を育成することをミッションとして活動しています。

主な活動は次の2点です。

- ①Tsuruokaフードハブキッチン
春夏秋冬に合わせた生産収穫体験とそれらの食材を使用した調理実習および郷土料理の伝承
(例:稲刈体験と芋煮づくり、孟宗竹堀りと孟宗汁づくり、定置網漁体験と魚料理 など)
- ②サスティナ学校
6月から翌年3月まで毎月一回(年間10回)、生産収穫体験と調理実習や郷土食材を使用した調理実習の実施
(例:庄内鴨の解体と鴨そばづくり、だだちゃ豆の植え付けと竹筒ご飯 など)

成果・今後の展望

ご参加いただいた保護者の皆さんから「貴重な経験ができた」「家でも料理を作ってくれた」「また参加したい」「子どもの成長を感じた」等の声をたくさんいただいています。

これまでサスティナ鶴岡の活動を通して、延べ564名の児童、保護者の方々が食育体験をいたしました。保護者の方々も一緒に体験することによって、郷土の豊かさを再発見していただく機会ともなっています。ま

た、小学校から高校などでの出前授業の依頼を受けて学校で授業に参加したり、大学生の卒論研究の受け入れを行ったりもしています。

今後も、現在の主体事業を軸としながら、小中高校や山形大学農学部などの学校機関との連携を行いながら、より広くたくさん子どもたちとその保護者に地域の食文化と食材の豊かさについて伝承できるよう継続的な活動を行っていきます。



①



②



③



④

- ① Tsuruokaフードハブキッチン2023春「孟宗堀り」
- ② Tsuruokaフードハブキッチン2023夏「定置網漁体験」
- ③ 2023サスティナ学校6月「だだちゃ豆の植え付け」
- ④ 2023サスティナ学校12月「庄内鴨の解体」

取組み内容

鶴岡に伝わる郷土教理作りに八栄島地区の小学生親子が地元の女性団体よりご指導いただきながら挑戦しました。

【1】令和4年度『親子笹巻作り教室』

すみれ会(婦人会)と食改の皆さんに講師を依頼し、鶴岡市に伝わる笹巻作りを小学生親子が体験しました。体験後には、前日に講師の皆さんから準備していただいた笹巻の試食も行いました。

【2】令和5年度『親子で作ろう！鶴岡の んめご』

つつお』

参加者を3班編成し、班ごと2名ずつ講師(すみれ会(婦人会)と食改)から付いていただき、孟宗汁、たけのこご飯、たまご寒天を指導していただきました。孟宗汁は、食材を3等分してから各班で切ってもらい、切った食材をまとめて大きな鍋で調理しました。たけのこご飯はガス窯で炊き、最近の子供たちに馴染みのない甘じょっぱいたまご寒天をデザートとして調理し、すべてのメニューが完成したら、みんなで盛り付けと配膳をして試食をしました。

成果・今後の展望

【1】 笹巻作りが初めての小学生も保護者も慣れるまで大変そうでしたが、繰り返していくうちにコツを覚えてスムーズに作れるようになりました。6年生の児童は最初から最後まで一人で巻けるようになりました。低学年の児童は保護者や講師の手を借りながらの作業でしたが、それが交流となって有意義な体験になったようでした。試食をしてみても、おいしいと食べたり、初めて食べて苦手に思えたり、いろいろな会話を聞いた事業でした。

【2】 皮のついた状態の孟宗竹を初めて触った子供たちは、皮をどこまで剥いたらいいか講師に質問し

ながら作業していました。大きな鍋で作った孟宗汁はいつも増して美味しく感じたようでした。初めてたまご寒天を食べた子供が多かったのでメニューに加えたのは正解でした。調理を通して地域の方々と交流でき、有意義な時間になりました。

郷土料理を学ぶために企画した事業でしたが、小学生親子と地元の女性団体の方たちの交流を深めることができたのが一番の醍醐味だったと思います。今後別のメニューにも挑戦したいと考えています。



◀ 笹巻作りで
交流①



◀ 笹巻作りで
交流②



◀ 孟宗竹料理で
交流①



◀ 孟宗竹料理で
交流②

取組み内容

(1) 郷土料理を次世代へ伝えることを目的として開催しました

- ・ 2020年2月「笹巻き」と乾しコゴミのクルマ和え
- ・ 2020年度は「いとこ煮」をメインとして8月在来作物「沖田ナス」の漬物、「ミズ汁」10月「なんど大根」「なめこ汁」12月「セロリの辛子漬け」「しろもち」「納豆汁」2月「どんごいの炒め煮」「ワラビの粕汁」
- ・ 2021年度は「赤飯」「しそ巻き」「なべ焼き」「ミズ汁」を7月と8月に開催

・ 2022年度移住者を対象とした「なめこ採り」と料理教室を開催10月

(2) 地元の棚田と六十里越街道や皇壇杉など文化、歴史を知ってもらうことを目的として小学生以下の子と親を対象として開催しました

- ・ 2022年10月11日「棚田米の新米おにぎり」「セロリの漬物」「山ぶどうゼリー」

成果・今後の展望

- ・ 大網には、黄色い笹巻きと小豆入りの白い笹巻きがあり、巻き方だけではなく、背景を伝えられました。
- ・ 保存食から、山の暮らしを感じ取ってもらえました。
- ・ 郷土料理を「食べたことがある」から「作ったことがある」ことへの進歩
- ・ 若者には「私、漬物作れます」とSNSで公開する楽しさがあったようです。
- ・ 今後の展望としては、料理教室から 棚田や歴史文化のある郷土を守っていくためには…と展開していけたらと思っています。



笹巻の巻き方手ほどき



ほうの葉をお皿にして



原木なめこ採り



お母さんがお手本



No.7

JA 鶴岡 地域の「食」や「農」を学ぶ JA 生活文化活動

取組み内容

①あぐりスクール

参加者が「そだてる、つくる、たべる」の一貫した流れの中で、食と農と地域と自然の大切さを理解し、食のあり方、農のあり方、命の尊さを学びきっかけになるような取り組みを目指し、小学3～6年生の児童と保護者の方を対象に、野菜の収穫体験や料理づくりなどを行う企画を年3回開催しています。

②あぐりセミナー

市内在住の方を対象に、鶴岡の食と農への理解を深め、健康で豊かな生活を送ることを目的に、参加者同士が交流を図りつつ、楽しみながら学べる内容の研修

を年5回開催しています。地元産の農産物を使用した料理講座や、女性部員を講師に迎えた郷土料理講座、家庭菜園講座などを企画しています。

③きらめきカレッジ

JA管内の50代までの女性を対象とし、2年1期の全10回でさまざまな分野の講座を仲間と楽しく学び、自分を磨くことで、生活の充実と仲間づくりを目指しています。カリキュラムの中で、家庭菜園講座や地元産の農産物を使用した料理講座を企画し、食と農について学ぶ機会を提供しています。

成果・今後の展望

採れたて新鮮で栄養たっぷりな、地元で生産された農畜産物をその地域で消費する「地産地消」を行うことは、生産された場所から食卓までの距離が短く私たちの大切な地球環境への負荷も小さく、地域の農業を支えることで地域の活性化にも繋がります。

また、私たちの食を支える産業である農業を知るために畑や田んぼなどで植え付けから収穫までを体験することで、農業の現場での様々な苦勞を知り、感謝の気持ちや豊かな想像力を育むことができます。

JAの食農教育では、一般的な食育活動に加えて、それを支える農業や地域、自然との関わりにも注目し、私たちの食を支える全国各地の様々な形の農業活動を知り、体験していただくことで、これらが担う様々な価値を学んでいただいています。

JAグループは、皆さんの安全・安心な「食」を支え、また、「食」を通じて農業の大切をお伝えしています。



あぐりスクール
だだちゃ豆収穫体験



あぐりセミナー
野菜づくり講座



きらめきカレッジ
地元産の農産物を使用した料理講座

J A 鶴岡女性部 地元のお母さんが教える！伝統料理講習会



取組み内容

食文化が多様化する中、地域の郷土料理や伝統食などの食文化を次の世代へ継承するため、県立鶴岡中央高校の総合学科家政科学系系列食物系の生徒を対象とした「伝統料理講習会」を毎年開催しています。

鶴岡女性部員が講師を務め、生徒と一緒にふれあいながら調理することによって、本やインターネットでは伝わりにくい調理のコツや鶴岡に伝わる料理の魅力を伝承する場となっています。

7回目となる令和5年度は特産の「だだちゃ豆」ごはん、温海地域に伝わるうるち米で作られた棒状の餅「べろべろ餅」のすまし汁・切り干し大根の煮物・孟宗の天ぷら・水ようかんの5品を作りました。これまでも孟宗汁・ごま豆腐のあんかけ・庄内風芋煮・ぜんまい煮・どんごいの炒め物・卵寒天・納豆汁などを作りました。

成果・今後の展望

生徒からは「鶴岡の食材を使い、地元を感じられるメニューと味つけがとても癒された。家ではなかなか伝統料理を学ぶ機会がないので、今回の授業を通して地域の味を学べて良かった」との感想が聞かれ、食文化を次世代につなぐ大切な事業となっています。

また、授業の中でSDGs達成に向けての取組も紹介

し、地域の食文化を学び継承していくこともSDGs達成につながることや、「地産地消」することで輸送のエネルギーがかからないこと、食材をムダなく使うことや規格外野菜を使う事、食べ残しをしないことなどの小さな積み重ねが食品ロスの削減につながり、SDGsにつながることも伝える事ができました。



一緒に料理をすることで料理工程の微妙なさじ加減を伝えます



各班に女性部員がつき、食材の切り方や手順などを教えながら和気あいあいと調理



調理のコツを教える女性部員（中央）



完成した料理

J A 鶴岡青年部 鶴岡市内の小学校を中心とした食育授業

取組み内容

小学校の総合学習の時間に米づくりを学ぶ授業があり、JA鶴岡青年部が中心となって鶴岡市内の小学校で田植えと稲刈りの体験指導などを行っています。この取り組みは、普段スーパーで買い、何気なく食べているお米がどのようにしてつくられるのかを身近に感じて欲しいとの思いで実施しています。

管内の小学校を対象に実施しており、稲作の体験だけでなく教室で教壇に立ち稲作授業を行ったり、一部では枝豆の栽培も実施しています。また、生育期間中は栽培課程を観察したり、田んぼの生き物調査を行ったりと様々な活動をしており、一年を通じて農業と食の大切さを知ってもらう機会となっています。

成果・今後の展望

ほとんどの児童は農作業の経験がなく、田植え作業では田んぼの泥の感触に驚きますが、丁寧に田植え作業を行う事ができました。生育期間中は生育の様子を観察し、秋を迎え稲刈りでは大きな収穫の喜びを感じ

ていただきました。また、一年を通じて自然と共にある農業のすばらしさと大きな価値、食の大切さを身近に感じる事ができたと思います。



田植え方法の説明



田植え



稲刈り



稲作授業



取組み内容

コロナ禍にあった令和2年から、6年生を対象に、卒業に向けて思い出に残る事業ができないかと考え、地域の温泉旅館の協力を得て、「寒鱈汁」の調理と試食を行い、食文化を通して地域の魅力を実感する学習を進めてきました。

①「ユネスコ食文化創造都市」である鶴岡市の食文化について、食文化創造都市推進課の方から講義をしていただきました。生きた文化財である在来作物や四季折々の食文化と特色等を通して、鶴岡ならではの「食の精神文化」について学びました。

②温泉旅館の協力のもと、オスの寒鱈を仕入れていただき、実際に捌く様子を参観しながら、「脂ワタ」や

「白子」をはじめとした寒鱈汁の味のもととなる部位についての説明を聞き、素材を余すことなく調理する「命をいただきます」の精神について学びました。

また、「雪中軟白ねぎ」や「岩海苔」など寒鱈汁の味を深めるその他の素材についても学びました。

さらに、旅館のご厚意により、庄内沖でとれたズワイガニも調理のようすを見せていただきました。

③給食に合わせて、寒鱈汁と焼きガニを試食させていただきました。食器も旅館の物をお借りして、見た目から料亭の味にふれることができました。焼きガニには、希望によりカニミソも付けていただき、庄内の冬の味覚を十分に堪能しました。

成果・今後の展望

・コロナ禍の中、活動の制限があり窮屈な思いをしてきた子どもたちにとって、心に残る思い出になりました。寒鱈汁は家庭や給食でも提供される料理ですが、一匹丸ごとのまるまる太った寒鱈を、プロの料理人の手で捌くところから見る事ができたこと、特別にズワイガニも提供していただいたことは、卒業前の子どもたちにとって貴重な思い出になりました。

・食文化創造都市推進課の方の講義をお聴きして、郷土食、行事食に目を向けることができました。家庭で親しまれる料理を通して、当たり前だと思っていたことがSDGsにつながっていることを知り、昨今話題になっている「身近なところからSDGs」の考え方につな

げて学ぶことができました。

・行事食について、給食の特別メニューにもなっている「大黒様のお歳夜」だけでなく、四季折々の食文化があることを知りました。経験したことのある児童は少ないものの、鶴岡市独自のものであることを誇らしく感じた子どももいました。

・食文化をつないできたのが、農業、漁業、家庭料理だけではなく、「山岳信仰」や「民俗芸能」、「庄内藩のもつ向学の気風」など、先人の知恵と工夫・祈りの念をもって継承されてきた鶴岡市の精神文化が大きく関わっていることを知り、改めて郷土の魅力を実感することができました。



寒鱈の立派な白子



在来作物を学ぶ



ズワイガニ



試食
寒鱈汁と
焼きガニ



No.11

鶴岡食文化創造都市推進協議会 食文化を活用した地域づくりの取組みについて

取組み内容

①食文化をテーマにした夏休み自由研究応援講座の開催

夏休みの期間、子供たちが鶴岡の食文化を見て、聞いて、学べる「食文化をテーマにした自由研究応援講座」を開催しています。鶴岡の食文化の魅力を伝える「鶴岡ふうどガイド」の案内のもと、地元の食材が作られている現場に行ったり、生産者のお話を聞きながら実際に畑で作られている作物に触ったり、「地元の食材や食文化の魅力・面白さ」を体験しながら学んでいます。

ここ3年のテーマ

2021年

由良の食文化から学ぶ「食」のSDGs
スマート・テロワールってなんだろう？

2022年

お米の里ふじしまで「米」についてまなぼう！

鶴岡「めん」文化を知ろう！ 夏に美味しい「むぎきり」

2023年

鶴岡の食文化からSDGsについて学ぼう！～麦切、出汁をテーマに～
鶴岡の食文化からSDGsについて学ぼう！～朝日大網地区をフィールドに～

②学校における生産者交流会

平成14(2002)年から、小中学校の学校給食に使う食材を納入している生産者を学校に招き、給食の時間に生産者と交流する「生産者交流会」を実施しています。

生産者の方から栽培している作物や、栽培にあたっての苦勞・喜びなどについて講話いただいたあと、一緒に給食を食べながら交流を深めています。

成果・今後の展望

自由研究講座を通して、楽しみながら鶴岡の食文化に興味を持ってもらうことができ、地域の食文化への理解促進が図られています。また、生産者交流会では、子どもたちが地元の食材について理解を深めるとともに、様々な人たちのおかげで美味しい給食を食べられる感謝の気持ちを育んでいます。

これらの取り組みを通して、身近な食や食文化がSDGsにつながっていることを学ぶとともに、自分たちが実践できるSDGsを考えるきっかけとなっています。



自由研究講座
麺切りの体験中！



給食交流会
生産者からお話を聞く

食育・食農・食文化体験
ESD事例集

2024年3月

鶴岡市・鶴岡食文化創造都市推進協議会
