

ふくしまを“知って!味わう!” 学校給食

食文化の伝承と地場産物の活用

I 研究の趣旨

社会環境が変化する中、日本人の中では和食文化の存在感が薄れつつあるのが現状である。子どもたちに、各地域の気候風土にあった特産物を知らせ、暮らしと共に長い間それらを利用し先人から培われてきた郷土食・伝統食があることを理解させる。

また、学校給食の献立に取り入れることで、郷土に対する関心を高めたり自分の郷土のよさを知ったりすることができる。

地場産物の果たす役割や地域の農業、食材料の生産、流通等を知り生きた教材として活用し、地域の食文化の伝承と理解の推進を図ることを目的として調査研究を行う。

II 研究の内容

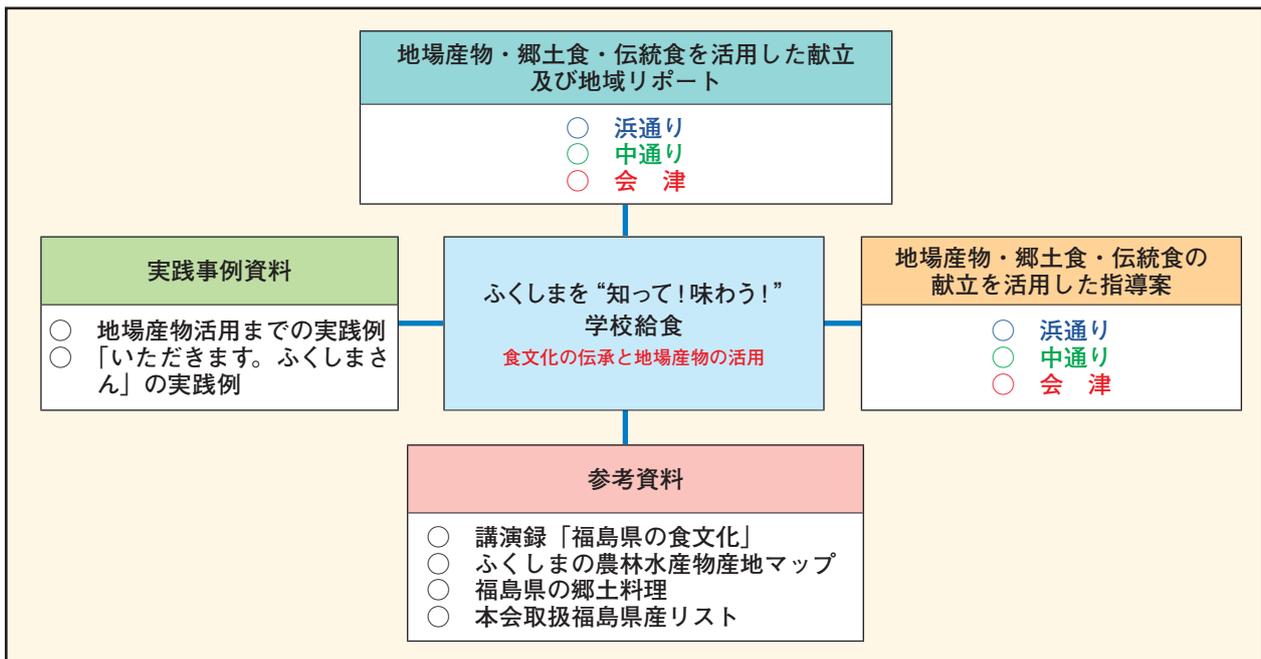
- (1) 各地域の地場産物・郷土食・伝統食の事例を確認、分析する。
- (2) レシピ（材料、使用量）栄養量等について分析・研究する。
- (3) 伝統、歴史、風土、いわれなどについて分析・研究する。
- (4) 献立内容における学習指導案について分析・研究する。

III 研究の方法

- (1) 研究期間 平成27年度
- (2) 研究方法

- 調査研究は、福島県を浜通り、中通り、会津の地域に分け調査研究の班ごとに研究内容を分担し、各班で研究した内容を全体会で協議する。
- 調査研究は必要に応じ、聴取などを行う。
- 専門的知見を聴取するための講演会等を行う。
- 「調査研究報告書」は県内の小中学校、大学、図書館等教育関係機関・団体に配布する。

IV 研究の全体構想



報告書の活用方法

- 各地域の特徴的な地場産物・郷土食・伝統食献立の材料、作り方、特徴、いわれ等をわかりやすく紹介しております。「浜通り」「中通り」「会津」をご覧ください。
- 地場産物・郷土食・伝統食に活用した場合の献立例を紹介しております。学校給食に取り入れる際の参考にしてください。
- 献立に使用した食材等の産地レポートを組み入れてありますので、楽しくお読みいただけます。
- 献立を取り入れた食育授業を行う場合の学習指導案を参考に、ご活用ください。「浜通り」「中通り」「会津」をご覧ください。
- 「浜通り」「中通り」「会津」の気候・風土の違いを分かりやすく見ることができます。
- 福島県の郷土料理研究家（平出美穂子氏）の講演録を記載し、食の原点を知ることができます。
- （公財）福島県学校給食会のホームページにも掲載いたしますので、ご活用ください。
- 項目ごとに分かりやすく色分けし、インデックスでご使用しやすくなっております。
(※ 献立表の一人当たりの栄養量は「日本食品標準成分表2010」で算出しております。)

ご家庭での活用方法

- 献立材料の使用量や調味料は、1人分（小学校中学年、中学校学年統一）になっておりますので人数にあわせて適宜調整してください。
- 地場産物・郷土食・伝統食は郷土の気候風土から生まれたその土地の大切な食文化です。自分の住んでいる地域の食文化の歴史を再認識できます。
- 福島の各地区の食文化を行事の折々に家庭の食卓にのせることができ、福島の食文化の伝承をつなぐことができます。
- 献立に使用している地場産物・郷土食・伝統食の特徴、いわれなど記載してありますので子どもさん方との共通話題のきっかけをつくります。