

# ふくしまを“知って!味わう!” 学校給食Ⅱ

## 行事食と食文化の伝承

### I 研究の趣旨

日本の各地域には先人が毎日の生活の中で残してくれた伝統的な行事に合わせた伝統食・郷土食がたくさんあり、それぞれ、地域の風土にあった旬の食材を取り入れ、地域の味として古くから守り作られてきた。近年の食生活をめぐる社会環境の変化は、各家庭においても食の利便性などから、地域の行事に関わる行事食も食卓にのる機会が少なくなり、和食文化の存在感が薄れつつあるのが現状である。子どもたちが、地域の自然や食文化、産業等に関する理解を深める上で、一番身近に伝承できる学校給食の献立に行事食を取り入れ、地域の特産物や食文化の特徴を知り郷土愛を育み、次の世代に伝承していく必要があると考える。

自分が住んでいる地域の風土、歴史などを知り、日本の食文化について理解を深めるとともに、郷土に対する関心を高め、そのよさを知り、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。

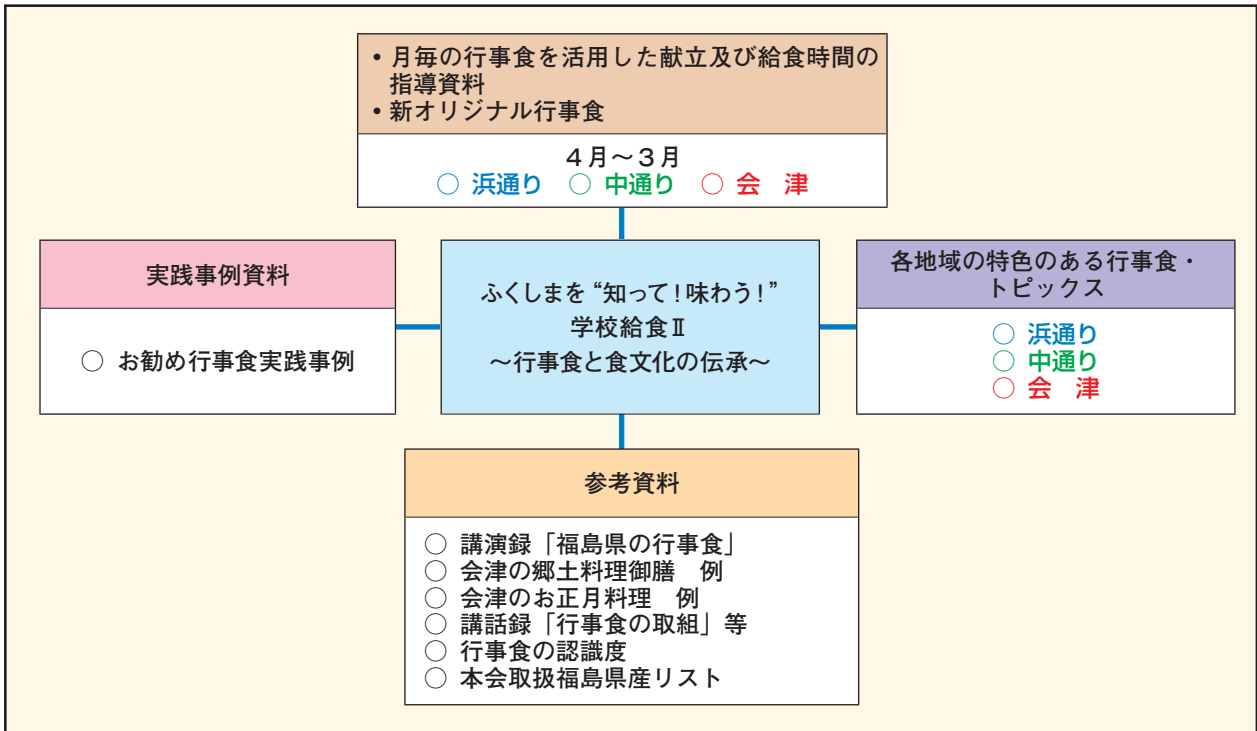
### II 研究の内容

- (1) 各地域の行事食の事例を調査・確認・分析し学校給食としての献立を研究する。
- (2) 学校行事等でのオリジナル行事食について調査・確認・分析する。
- (3) レシピ（ねらい、材料、使用量）栄養量等について分析・研究する。
- (4) 伝統、歴史、風土、いわれなどについて分析・研究する。
- (5) 献立内容における給食時間の指導資料、放送資料について調査・分析・研究する。

### III 研究の方法

- (1) 研究期間 平成28年度
- (2) 研究方法
  - 調査研究は、福島県を浜通り、中通り、会津の地域に分け各班ごとに研究内容を分担し、月毎に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」は県内の小中学校等関係機関及び全国の学校給食会に配布する。

## IV 研究の全体構想



### 報告書の活用方法

- 各地域の特色ある行事食を学校給食用に、材料、作り方、栄養量、いわれ等とともにすぐ活用することが出来るよう献立例を紹介しております。
- 4月から各月毎、月初めからの行事の順に「浜」「中」「会津」での行事食をご覧ください。
- 献立にまつわる行事の歴史、いわれなどが興味深く、カラフルに楽しくお読みいただけます。
- 各行事食の献立に関わる給食時間の指導資料、児童生徒が活用できる放送資料も記載しました。
- オリジナルの新しい行事食を開発しました。学校給食に活用するときの参考にしてください。
- 現在も取り組んでいるお勧め行事食実践例も参考にご活用ください。
- 今回の行事食献立には記載されなかった、各地域の特色ある行事食・トピックスも興味深く読んでいただきご活用ください。
- 福島県の郷土料理研究家（平出美穂子氏）の講演録「福島県の行事食」を記載し日本古来の行事食の原点を知ることができます。
- 会津の郷土料理例、お正月料理例が記載されています。お料理はもちろん、伝統の器もご覧ください。
- 調査研究会開催時に講師 佐藤三佳氏の講話録、「学校給食に行事食を取り入れる意義と課題」等参考にしてください。
- 児童生徒の行事食認識度アンケート調査結果を記載しました。各実施校との比較にもご利用いただけます。
- 平成27年度の「食文化の伝承と地場産物の活用」、今回の「行事食と食文化の伝承」の2冊は時代や栄養所要量等が変わっても、福島の各地域の行事食を知る上で末永く保管し、活用することができます。
- 項目、月毎に分かりやすく色分けし、インデックスで表示しご使用しやすくなっております。

### ご家庭での活用方法

- 行事食献立の材料、使用量は1人分（小学校中学年または中学校学年統一）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。
- 行事食は郷土の気候、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確認することができます。
- 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、福島の食文化をつないでいくことができます。
- 行事食献立の特徴、いわれなど記載してありますので、子どもさんとの共通話題としてご活用いただけます。
- 時代がかわっても福島の各地域の行事食を知り伝承していく上で、まとまった一冊になっております。