

保護者・地区民を招いてのわらび煮会

1 ねらい

- ・ 本校の伝統行事であるわらび煮会の活動を通して、地域に伝わる食文化に触れ、大切に伝えていこうとする態度を育てる。
- ・ 地区のわらびを採集して、伝えられてきた味を再現し、地域の人とふれあいながら会食することで、地域の一員としての喜びを味わわせる。

2 内容

期日 ・ ・ 平成19年5月25日（金）

児童の実行委員を中心に企画する。学年毎に割当てられた準備を行なう時間や全校での活動は、学校総合の時間に位置付けている。

- ・ 児童の実行委員による計画（全体計画・会食会の進行他）
- ・ わらび煮の味付けの取材（家庭から伝統の味について）・作り方について話し合い
- ・ わらび以外の材料の買出し（地区の商店）
- ・ 招待状の準備
- ・ 調理する場所・必要物品の準備（かまどの設置、焚き木集め）
- ・ わらびの採集・灰汁抜き・当日の調理

3 成果と課題

<成果>

- ・ 本校で受けつがれている活動で、毎年、楽しみに会食に参加する地区民もいる。地域の中で活動した際、通りがかった地区民から温かい言葉をかけられたり、教えてもらったりして、ふれあうことができてよかった。
- ・ 自分の家でわらび煮を食べることはあっても、採集・調理の手伝いをする機会は少ない児童にとって、一連の活動を通して、自分たちが住む地域の伝統料理を尊重する気持ちが生まれ、受けついでいこうという気持ちを持つことができた。
- ・ 快くわらび畑を提供してくれた人への感謝の気持ちや、おいしいと残さず食べてもらう喜びを味わったことで、食物を作っている人への感謝の気持ちを持ったり、普段、苦手な食べものがある子どもも残さず食べ、食物を大事にしなければならないと気づいたりする機会になった。
- ・ 全校児童が、学年に応じた役割を分担して食事の準備や後片付けを行なうことで、高学年を中心に、皆で協力していこうとする気持ちが養われた。
- ・ 各家庭で、わらび煮について取材することで、家族とわらび煮について話し合う機会をつくったり、昔ながらの食に関する智慧（わらびの採り方・下処理・灰汁抜きの仕方）を学んだりすることができた。

<課題>

- ・ 会食時の地区民との会話は受け身で、積極的に会話を楽しもうという社会性は、まだ身につけていない現状である。
- ・ 子どもの活動を観る際の観点を検討し、さらに充実した活動にしていく。
- ・ わらび煮の際は、食材を育てる活動は含まれていないが、他の教育課程で行っている栽培活動に結びつけながら、その大切さを教えていく。
- ・ 家庭で、食や団らんを大切にしようとする意識が高まるような働きかけを併せて行っていきたい。

わらび煮会

山形市立双葉小学校

1 ねらい

- ・ わらび煮会への地域の人の強い思いを知り、伝統の味を意欲的に追求していこうとする態度を育てる。
- ・ 自然の恵みを地域の人とふれ合いながら会食することで、地域の一員としての喜びを味わわせる。
- ・ それぞれの学年の発達段階に応じ、自分の役割を果たそうとする態度を育てる。

2 活動の方針

- ・ 学校総合の時間として活動し、実行委員を中心に企画していく。
- ・ 作り方や味付けを調べたり相談したりする時間をとり、意欲をもって調理できるようにする。(学級ごとに調べ、全体で話し合えるようにする。)
- ・ わらび採りは礪石〇〇さんと七ツ松□□さん(地区の方)の畑の2つに分かれて行く。
- ・ 地区の方にも案内を出し(学校及び児童より)、招待する。わらびを採らせていただいた方には、別に招待状を出す。
- ・ 児童が中心になり調理できるよう、2時間目から作り始める。それぞれ自分の役割を果たせるよう、低学年を中心に先生方にもサポートしてもらおう。
- ・ 会食会の内容については、児童が工夫できるようにする。

3. 役割分担

- | | |
|------------------------|---------------|
| ・ 全体計画 | 児童会担当 |
| ・ 実行委員指導 | 児童会担当, 5・6年担任 |
| ・ 灰汁抜き・調理世話(24日・25日) | 女性職員全員 |
| ・ かまど作り・火の番世話(24日・25日) | 男性職員全員 |
| ・ 記録写真 | 3名 |
| ・ 救護 | 養護教諭 |
| ・ 会計(さば缶・調味料の準備も含めて) | 主事 |
| ・ 案内状(学校) | 教頭 |
| ・ 案内状・招待状(児童) | 児童会担当 |
| ・ お願い状(ワラビをとらせてくださる方へ) | 教頭 |

4. 日時と活動内容

期日	全校・学級での動き	実行委員	内容	時数
5月1日(火)～	・各学級でわらび煮会についての取材スタート。 ・学級で情報交換しておく。		・「わらび煮会への地域の人の思いは?」「伝統の味・伝統の作り方とは?」という視点で課題をもたせる。	総合
5月10日(木)		実行委員会①	・地域の人の思い→めあて ・伝統の味について	放課後
5月15日(火)	全体会①		・めあて ・伝統の味付け・作り方の決定	総合1
5月17日(木)		実行委員会②	・日程, 分担と会食会の進め方	放課後

5月18日(金)	全体会②		・日程確認 ・流れと分担の確認	朝の活動
5月22日(火)	わらび採り	・実行委員や高学年が中心に進められるようにする。		総合1
5月23日(水)	下処理			朝の活動
5月24日(木)	灰汁抜きとかまど作り			朝の活動
5月25日(金)	わらび煮会			行事2 学級裁量1

5月22日(火) わらび採り 13:30昇降口集合・出発 ~16:00頃
 <グループ>

	採る畑	児童	担当職員
A	礫石〇〇さんの家のわらび畑	(上平) 2名 (礫石) 3名 (荻の窪) 1名	3名
B	七ツ松□□さんの家のわらび畑	(七つ松) 7名 (学区外) 1名	2名

- (ア) グループごとに採取する。帰宅の仕方については、採る場所により検討(話し合いの時)
 (イ) 雨天決行。但し大雨の場合次の日に延期。(判断:給食終了時に)
 (ウ) 採ったわらびは、学校に近い地区のB班は、その日のうちに学校に持ち帰り処理する。
 A班のわらびは、担当職員の車に積んで運び、児童はそのまま帰宅する。
 (エ) 担当者がついて安全を確保しながら行う。

5月24日(木) 前日準備

- ①わらびの灰汁抜き 登校後~朝の活動の時間 家庭科室(3年以上)
 (ア) 登校後、すぐお湯を沸かす。
 (イ) わらびの先を取り、たらいに入れる。
 (ウ) 灰汁をかけ、そこにお湯を注いで皿を2~3枚載せる。
 ②灰汁洗いとかまど作り 放課後
 (ア) 調理班とかまど班に分かれて活動する。
 (イ) 調理班は、灰汁洗いをしてわらびを水にさらす。(流水で)
 (ウ) かまど班はかまど作り(3つ)とたきぎ集めをする。

5月25日(金) 当日

9:45 ~ 調理 児童…調理(家庭科室)、かまど火おこし(グラウンド)に分かれて
 (父母…講演会 於マルチルーム)

- ☆調理班 ①わらびを切る
 ②缶詰を開ける
 ③材料をかまどに持っていきなべで煮る
 ④しょうゆで味付けする

- ☆かまど班 ①燃えさし用のたきぎ集め(確認)
 ②火を付ける
 ③なべを運んで水を入れる
 ④お湯をわかす

12:00 ~ 会食会 (一つにまとまって 於グラウンド 進行 実行委員)

① はじめのことば (いただきますを含む) (実行委員)

② 会食

③ 各学級の感想発表 (3名)

④ 校長先生の話

⑤ 終わりのことば (実行委員)

13:00 ~ 後片付け

5. 準備物

<個人> ・ おにぎり ・ つけもの ・ はし ・ 汁わん (記名する)

・ ふきん1枚 ・ 軍手

<学校> ・ なべ ・ マッチ ・ ボール ・ まな板 ・ 包丁

・ しょうゆ ・ さば缶 ・ かん切り ・ 食器 ・ 敷物

・ しゃもじ ・ たきつけ, まき

6. 児童実行委員

・ 実行委員長 (6年 1名)

・ 実行委員 (5年 1名)

(4年 1名)