

歌津中学校連携による地域食資源を活用した課題解決学習(PBL)



家政学部食物栄養学科 調理学研究室 近堂知子

食物栄養学科学生 17D511 神田奈海 17D713 粕川菜摘 17D718 大谷花菜

【目的】

2019 年本学は南三陸町と地域振興や人材の育成および教育・学術研究の推進に寄与することを目的とし、連携協力に関する協定を締結した。

南三陸町はホヤの生産量が日本一であるが、東日本大震災の影響から韓国で東日本の海産物の輸出制限がかかり、それ以降毎年ホヤが大量に廃棄されている。南三陸町の歌津中学校の技術・家庭科の授業において、地域の食資源を活用した課題解決型学習として、ホヤの現状また地元食材について学び、これら食材を使ったレシピを考案、「1 日レストラン」を開催し地元の方々に提供することになった。そこで、近堂ゼミ(卒業演習履修学生)もこの取り組みに加わり、中学生と共に地域食材の調査研究、中学生のメニュー考案や「1 日レストラン」の指導、サポートを行うことにした。

【プロジェクト内容・成果報告】

研究背景

2019年、本学は南三陸町と地域振興や人材の育成および教育・学術研究の推進に寄与することを目的とし、連携協力に関する協定を締結した。

東京駅 -> くりこま高橋駅 (新幹線:約2時間30分)
くりこま高橋駅 -> 南三陸町 (車移動:約50分)

南三陸町観光協会HPより

南三陸町についての紹介

- 宮城県北東部に位置
- 北は気仙沼市、南は石巻市、西は登米市に接する。
- 東は太平洋に面し、三方を標高300～500mの山に囲まれており、海山が一体となって豊かな自然環境を形成。
- リアス式海岸は日本有数の養殖漁場
- 気候は、太平洋側に位置するため、海流の影響により夏は涼しく、冬は雪が少なく、比較的温暖な地。
- 2011年3月11日に発生した東日本大震災による壊滅的な被害から、復興・復興に向け様々な取り組みがなされている。

「1日レストラン」にむけて、授業内容

回数	実施時期	時数	歌津中学校	共立女子大学
	4月～9月上旬			南三陸町の気候風土、特産物について文献調査、また特産物を使ったレシピ考案、試作
1	9月11日(金)	コマ	南三陸町の水産資源について知る。生産者を講師として招き、水産資源についてディスカッションを行う。	オンラインで中学生との交流、ディスカッション
2	9月25日(金)	コマ	南三陸町の水産資源について知る。水産資源の栄養素や機能性について学ぶ。	オンラインで中学生との交流、ディスカッション
3	10月5日(月)	コマ	1～2回目で学んだ内容を振り返り、まとめ学習を行う。	
4	10月18日(金)	コマ	水産資源の特性を整理した上で、南三陸町の水産資源の魅力が伝わるメニューを考案する。	中学生へメニューについて改善点を提案
5	10月23日(金)	コマ		
6	11月2日(月)	コマ	メニューを作るための調味料や食材について考える。また、調理実習の調理工程について考える。	
7	11月6日(金)	コマ	メニューの詳細について検討、調理工程について考える。	メニューのレシピや作業工程について考える。
8	11月9日(月)	コマ	調理実習(試作)	試作、詳細の打ち合わせ等
9	11月13日(金)	コマ	調理実習を振り返り修正、改善	調理実習を振り返り、当日に向けて修正を行う。
10	11月20日(金)	コマ	1日レストランの実施	1日レストランの実施(11月19～21日現地へ)

新型コロナウイルスの影響で、前期は学生との打ち合わせはオンラインで行い、各自南三陸町についての調査を行った。9月以降、中学校と共に1日レストランに向けて始動した。上記は中学校の授業日および赤字がオンラインでディスカッション等を行った日である。

9月11日 オンライン授業

南三陸町の水産資源について理解を深めるため、漁業者の高橋 芳喜 氏を南三陸町歌津中学校に招き、水産資源についてのレクチャーを受ける。

9月14日 大学生が作成した動画を視聴してもらおう

9月14日、中学生が本学学生作成動画を視聴。内容は南三陸町の海産資源の栄養成分・機能性また1日レストランにむけて注意事項、南三陸町からいただいたホヤなどを食べた感想や自分たちが考えたホヤレシピなどを紹介した。

ホヤについて

日本でも食用とされるホヤは、南三陸で水揚げされる真ホヤと北海道で水揚げされる赤ホヤの2種類。南三陸で水揚げされる「真ホヤ」は数に突起があり、身は黄色。「真ホヤ」は、見た目から「海のバイナッブル」とも言われ、その6割が宮城県で養殖されている。

その他の特産物

- たこ**
「西の明石、東の志津川」南三陸のたこはアワビを餌として食べているため美味しいと言われている。南三陸のわかめは肉厚で弾力があり、生産量が日本一。南三陸町は世界で初めての銀鮭の養殖がおこなわれた地でもある。
- わかめ**
生産量日本一 肉厚で弾力がある!!
- 銀鮭**
宮城県は生産量が全国の90%!!

オンラインでの交流、指導の様子

1日レストランにむけてメニュー開発を開始。中学1年生30名を3グループに分けて、十数名に学生1名につきオンラインによるディスカッションを開始。

中学生考案のメニュー(一部抜粋)

上記は中学生から最初に提案されたメニューの一部。1)主食、主菜、副菜、汁物、デザートなどの分類の説明 2)各々の料理の組み合わせのアドバイス 3)喫食するまでの時間を考慮した多少冷めても美味しい料理の提案などフィードバックを行う。

中学生考案のメニュー(和風グループ)

上記は中学生再考案のメニューの一部。洋風と和風の2種類の定食を提供することに決定。中学生のアイデアを活かすように注意しながら1)当日の作業時間を考慮し、調理法の見直しを提案。2)料理のバランスに伴う、材料の変更などを提案。

1日レストランで提供したメニュー

和食メニュー:わかめ、笹かまぼこが入ったうどん、ホヤ、帆立を使用したかきあげ、ホヤチーズ巻き、白玉ずんだアイス。洋食メニュー:ホヤ、牡蠣、銀鮭、タコが入ったパエリア、ホヤの洋風スープ、タコサラダ。

1日レストラン当日の様子(11月20日)

当日、初めて顔合わせを行い、すぐに調理を開始。一度試作をしているので、中学生達はスムーズに調理を進めていた。コロナの影響で実習室に入れる人数が限られていたため、我々もサポートしながら、無事に予定通り調理を終え、レストラン会場へと移動した。

役場に隣接する「まちどま」広場に1日レストランを実施

最後の仕上げ、盛り付けをして、和食、洋食それぞれ10食ずつ、計20食提供。コロナ禍の中での実施ということで、不特定多数の方対象ではなく、事前に決まっていた南三陸町の佐藤町長をはじめ、町会議員の方々、中学校関係者の方などに食べていただいた。

多くのメディアに取り上げていただきました!!

感想:ホヤのかき揚げ、ホヤチーズ巻きはホヤ臭さもなく、美味しい!!パエリアは海鮮の出汁が味わい深い。ホヤのスープはホヤの出汁がきいている。当日の様子は多くのメディアに取り上げていただいた。

コロナ禍の中での実施で不安もあったが、1日レストランは無事成功し、地域の方々にも喜んでいただくことができた。

コロナ禍の中での実施で不安もあったが、1日レストランは無事成功し、地域の方々にも喜んでいただくことができた。本学学生たちは、中学生と一緒に考え、南三陸町の方々ともふれあい、一緒に1日レストランを実施することができたことがとても嬉しかったとの感想であった。

【まとめ】

4月からプロジェクト(卒業演習)を開始したが、新型コロナウイルスの影響でレストランは実施できるのであろうかと不安の中、まずはできることからということで、南三陸町のことについて調べる課題などから開始した。9月以降は歌津中学校とオンラインで交流・ディスカッションできた時の喜びは大きかった。また、漁業者の高橋氏のお話をうかがい、ホヤの廃棄問題を通して、震災の影響を実感した。歌津中学生と本学学生は最初は緊張してなかなか言葉もでてこなかったが、歌津中学校の菊田先生のサポートもあり、個別グループでのディスカッションを行う際には笑い声も聞こえるくらい楽しく打ち合わせができた。レストランの当日、初めて直接中学生と会い、一緒に作りながら作業を進めることができたことが何よりも嬉しかったとのこと。また、無事考えたメニューを提供し、南三陸町の方々にも喜んでいただくことができ、安心したようであった。本学学生は、この1日レストランの指導・サポートすることにより、より実践的な学びができ、大きく成長した。歌津中学校の生徒の方々にとっても地元食材に興味を持ち、ホヤの実態を知り、ふるさとへの愛郷心、また課題解決力を育てることができたのではなかろうか。食を通して地域と連携できることは食物栄養学科の教員や学生にとって、よい学びの機会であり、またよい実践の場でもあった。

【謝辞】

本プロジェクトは南三陸町歌津中学校 1年生の方々、菊田浩文先生はじめ諸先生方、南三陸町ご関係者様、クリエイタス株式会社 佐藤陽様のご協力により行うことができました。心より厚く御礼申し上げます。また、本プロジェクト資金および学内のご関係の皆様にも多大なるご助力を賜りましたこと、お礼申し上げます。