

雑煮をいかした小学校家庭科授業の提案

中西 洋子・小林 麻美

(京都教育大学・京都市立朱雀第四小学校)

Proposal of Home Economics Class using “Zoni” in Elementary School

Yoko NAKANISHI・Asami KOBAYASHI

2008年11月28日受理

抄録：伝統食「雑煮」を教材として取り入れた小学校家庭科授業を計画・実施し、その効果を検討した。授業実施前は雑煮認知度90%、正月の雑煮喫食率86%、雑煮が「好き」なものの比率65%であった。雑煮を好まなかった児童や雑煮を食べなかった児童も、授業（雑煮調理実習）実施後、ほぼ全員が「雑煮が好きになった」と回答した。「知る授業」により、伝統食「雑煮」に対する興味・関心を持たせ、「作って味わう授業」で雑煮を身近な存在にした結果と考えられる。

キーワード：小学校家庭科、雑煮、食育、伝統食、調理実習

I. はじめに

正月に雑煮を食べて祝うという風習は、室町時代にはじまったといわれており^{1, 2)}、その風習はかなり高い実施率で現在まで伝えられている³⁾。また、正月に作られる雑煮は、各地域の風土の中で培われ、地域の特徴を備えた形で発達・定着し、伝承されてきた¹⁻⁵⁾。正月料理の中でもおせち料理がスーパーマーケットやデパートなど「外」で買われることが多くなった現在でも、雑煮はほとんど「外」で買われることがなく、各家庭でその家庭特有の雑煮が作られ、喫食されている^{5, 6)}。

正月の雑煮喫食に関する実態調査は全国各地で行われており、喫食状況、雑煮の地域性がどのように変化してきているかが明らかにされている³⁻⁶⁾。近年、生活様式の変化により、家庭における伝統的年中行事の実施やそれに伴う「行事食」を喫食する人は昔に比べ減少しつつある中で⁷⁾、正月の雑煮喫食率は、2002年の時点で92%を保持していた³⁾。しかしながら、最近では正月も営業する飲食店が増加して雑煮を食べない家庭が増えたり、核家族化にともない嫁ぎ先の家のお雑煮を嫁が受け継ぐことも少なくなったり、転勤などの事情から地域性がなくなってきたことも事実である⁶⁾。

「伝統食」である雑煮の次世代への継承にとって重要なことは、子どもたちに自分の家や地域、あるいはそれ以外の地域の雑煮に興味を持たせることである。しかし、伝統食の雑煮を系統立てて子どもたちに理解させるためには、各家庭の取り組みだけでは困難であり、学校での取り組みも必要であると思われる。また、実際に自分たちで調理をして試食することが雑煮の理解には大切なので、調理実習の可能な家庭科授業、しかも「雑煮」は小学生の調理技術でも調理可能と思われるので、小学校家庭科での実施が有効であると思われる。

そこで、本研究では、小学生に対して伝統食の「雑煮」に興味関心をもたせ、系統立てて理解させることを目的として、小学校5年生家庭科授業で「雑煮学習」を計画・実施し、その効果を検討した。また、授業対象児童の「正月に食べる雑煮の実態」も保護者の協力をあおいで調査した。

Ⅱ. 実施計画

1. 授業対象児童

授業対象者は、京都市立朱雀第四小学校第5学年1組（男子12名、女子12名）および2組（男子12名、女子12名）の児童計48名である。

2. 「雑煮学習」授業の流れ

表1 「雑煮学習」授業の計画

授業時間	授業内容
1時間目	雑煮について知ろう（授業①）
2時間目	京雑煮づくりの計画を立てよう（授業②）
自宅学習	雑煮についてのアンケート調査
3時間目	京雑煮をつくろう（授業③）
4時間目	京雑煮をつくろう（授業④）
冬休み課題	わが家のお雑煮調べ（スケッチ）

「雑煮学習」授業は、京都市が作成する家庭科学学習指導計画案の中の5年生「2 料理って楽しいね！おいしいね！」の単元の中で行った。この単元は全12時間であり、この中の4時間（第7回目～第10回目）を利用して計画した（表1）。1時間目（授業①）は、雑煮というものがどういう食べ物であるか知らせる授業、2時間目（授業②）は次回の調理実習にむけて計画をたてる授業である。3時間目（授業③）と4時間目（授業④）は2時間つづきの授業であり、京雑煮を作って味わう授業である。対象児童の「正月に食べる雑煮の実態調査」は、授業②終了後にアンケート用紙を配布し、自宅に持ち帰らせて実施した。冬休みの課題として「わが家のお雑煮調べ」を計画した。

3時間目（授業③）と4時間目（授業④）は2時間つづきの授業であり、京雑煮を作って味わう授業である。対象児童の「正月に食べる雑煮の実態調査」は、授業②終了後にアンケート用紙を配布し、自宅に持ち帰らせて実施した。冬休みの課題として「わが家のお雑煮調べ」を計画した。

3. 「雑煮学習」授業の学習指導案作成

授業実施に先立ち、学習指導案を作成した。

1) 授業①～④の共通項目

授業①～④の共通項目を以下に示す。

- 指導者：小林麻美（実施時は京都教育大学4回生、卒業研究の一環として行う）
- 学年・組：第5学年1組（24名）、第5学年2組（24名）
- 実施場所：授業①②・・・学級教室 授業③④・・・家庭科室
- 指導日：（1組）平成19年12月13日（木）2時間目（授業①）・12月14日（金）6時間目（授業②）
平成19年12月18日（火）5・6時間目（授業③④）
（2組）平成19年12月13日（木）1時間目（授業①）・12月14日（金）5時間目（授業②）
平成19年12月17日（月）3・4時間目（授業③④）

○目標：

- ・雑煮について興味・関心をもつ。
- ・京雑煮を知ることによって様々な地域の雑煮を知ろうとする態度を育てる。
- ・京雑煮を調理器具や野菜の切り方・味噌の入れ方に気をつけて作ることができる。

2) 授業展開

授業①～④の「授業展開」を表2～表4に示す。また、授業③④で実習する雑煮の材料、作り方を表5に示す。

表2 授業①の展開

区分	学習内容	発問と教師の支援	留意点
導入	<p>○正月に食べる料理を考える</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おせち（昆布巻き・伊達巻） ・お雑煮 	<p>「正月に食べる料理にはどんなものがあるだろう？」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・正月料理に興味を持たせる ・他国の正月料理の写真を見せる（韓国・中国・ブラジル・台湾） ・「雑煮」がでたらピックアップする。 	<p>正月料理を扱う際には幅広い国（アジア圏）の正月料理も取り扱う</p>
展開	<p>○雑煮が何かを考える （知っている人は知らない人に教えるように発表する）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・餅が入ったもの ・味噌汁みたい <p>○写真をみてわかることを発表する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・白い ・人参が入っている ・芋っぽいのは入っている？ <p>○京雑煮の特徴を知る</p> <p>「京都以外の雑煮はどうなのだろう？」</p> <p>○他の地域の雑煮の特徴を知る</p> <ul style="list-style-type: none"> ・正月に作られる雑煮は、地域によって違うことを知る 	<p>「雑煮を知っていますか？」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・知っている・知っていないに手を挙げさせて、集計する（アンケート調査の一環） <p>「雑煮っていったいどんなものなのだろう？」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・雑煮の歴史や由来をおさえる <p>・京雑煮の写真を見せる</p> <p>「この写真を見て何か分かることはありますか？」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なぜその具材が入っているのかを伝える <p>・特徴ある雑煮とは京都の雑煮だけなのだろうか。 ということを考えさせる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・他の地域の雑煮の写真を見せ、その特徴を答えてもらう（岩手・東京・愛知・石川・奈良・大阪・広島・鳥取） ・雑煮に興味を持つようにする 	<ul style="list-style-type: none"> ・カラーコピーした写真・日本地図を提示する
まとめ	<p>○京雑煮をはじめとした様々な雑煮を理解し、雑煮に興味をもつ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・雑煮圏があることを伝える ・様々な雑煮文化があることを理解させる 	

（準備物）韓国、ブラジル、中国、台湾の代表的な正月料理の写真（A4サイズ）と、京都府近郊、岩手県、東京都、愛知県、石川県、奈良県、大阪府、広島県、鳥取県のそれぞれの地域の代表的な雑煮の写真（A4サイズ）

表3 授業②の展開

区分	学習内容	発問と教師の支援	留意点
導入	○来週に、京雑煮を作ることを知る	・雑煮は雑煮でも京雑煮をこれから作ることを伝える	
展開	○実習計画を立てる ・材料と作り方を確認し、野菜の切り方を班で決める ○計画表に留意点を書き込む	・京雑煮づくりの計画を立てさせる ・材料、分量、作り方を伝える ・味噌の入れ方・餅を入れるタイミングや器具の使い方（特に包丁の洗いかた）などの留意点を伝える ・実習計画表プリントの記入方法を説明する	・実習計画表プリントを配布
まとめ		・ <u>雑煮実態調査のアンケート用紙を配布し、記入の仕方を説明する</u>	

(準備物) 実習計画表 (A4: 1枚)、雑煮実態調査のアンケート用紙 (A4: 1枚)

表4 授業③④の展開

	学習内容	発問と教師の支援	留意点
導入	○実習の流れを確認する ・注意事項をしっかりと聞いておくとともに、一連の流れを確認する ○いすを外に出し、エプロンと三角巾を身につけ手を洗う ○道具を前へ取りに行く	・実習の流れを確認させる ・ポイントとなるところをおさえる ・いすを外に出し、エプロンと三角巾を身につけ手を洗うことを指示 ・道具を取りに来させる(それぞれの代表者)	・事前にホワイトボードに流れを書いておく ・あらかじめだしは取っておく ・包丁の取り扱いには気を付ける
展開	○実習をはじめる ○調理が終わった班から片付け、雑煮を椀に盛る	・実習を開始させる ・机間巡視(皮のむき方・包丁の扱い方などに気をつける) ・調理が終わった班から片付けさせ、雑煮を椀に入れさせる	・包丁の片付けには注意をはらう
まとめ	○雑煮を食べる ○実習後のアンケートに答える ○使った食器やなべを片付ける	・アンケートと感想プリントの記入方法を説明する ・児童らが食べている間に味の感想を適宜、尋ねてみる ・使った食器やなべを片付けさせる	・アンケート用紙と感想プリントを配布する

(準備物) アンケート用紙および感想プリント

表5 授業③④で実習する雑煮の材料と作り方：「京都こだわりどっとこむ」¹⁰⁾を参考にアレンジした。

材料（4人分）	作り方
・人参 3分の1本	1)人参と大根を洗って皮をむく
・大根 6分の1本	2)決めた切り方で切って、ボールに入れる
・里芋 2個	3)里芋を乱切りで切って、ボールに入れる
・鰹節 2袋	4)1-3)をゆでて、火が通ったらざるにあげる
・丸餅 4個	(この時ゆでる水の量は多すぎず！ゆで終わった湯は捨てる！)
・だし 3カップ（600ml）	5)一度なべを水で洗う。
・白味噌 150g	6)なべを持ってきて、先生にだしをもらって、玉じゃくし1杯分のだしを味噌の入ったお椀に入れて、味噌を溶く。
	7)なべに溶いた味噌汁を入れ、ゆでた具も入れ、弱火で2～3分煮立たせる。
	8)餅を入れて弱火で5分煮る
	9)餅がやわらかくなったら、お椀に盛る
	10)鰹節をかけて完成！
	※2)の「決めたきり方」：調理実習を行う前の授業②で班に分かれて人参と大根の切り方を決めた。児童らは前の調理実習である「ゆで野菜サラダ」で、「短冊切り」「半月切り」「輪切り」「くし型切り」「いちょう切り」を学習しているので、これら5つの切り方から好きな切り方を選択している。

（準備物）なべ、玉じゃくし、菜箸、竹串、ボール、計量カップ、みそを溶くスプーン、ざる、味噌を溶くお椀、雑煮を入れるお椀。大根、人参、里芋、丸餅、鰹節、白味噌、だしをとるための昆布。調理器具類はまえもって熱湯消毒を行う。食材は調理実習前日に購入する。授業日当日、大根は6等分、人参3等分、里芋は皮を剥いて、水につけておく。白味噌は1班につき150gずつ配布する。昆布だしはあらかじめとっておく。もちと鰹節は大きなボールに入れて出しておく。材料費は一人当たり約88円であった。

Ⅲ. 授業実践

1. 「雑煮を知る授業」（授業①）について

5年1組および2組において、「雑煮を知る授業」（授業①）を実施した。本授業を通して、児童らは「雑煮」について興味を持ったようだ。「雑煮」と「お雑煮」は違う食べ物だと思っていた児童もいたが、雑煮が約1000年前の平安時代から伝わっていることに驚きを見せた。また、岩手県のいくらが入った雑煮や鳥取の小豆雑煮、そして実習で作る京都の雑煮など、地域によって独特の雑煮が作られていることにも興味関心を示した。京雑煮によく使われる「頭芋」が、授業を行う12月中旬には手に入らなかったため、「頭芋」を実際に見ることができず、残念がる子供たちが多かった（頭芋は、後日京都の錦市場で購入し、教室内に展示した）。以上、京雑煮を作る前に、雑煮の写真を提示したり、雑煮の歴史を指導したことで、雑煮に対する興味関心を引き出したのではないかと思う。

2. 授業対象児童の正月に喫食する雑煮の現状と雑煮に関する意識調査

1) 調査方法および調査項目

表6 アンケート調査項目

① 性別
② 雑煮をお正月に食べるか
③ 雑煮は好きか (②の質問で「はい」と答えた人に対して・・・以下⑨まで)
④ ③の項目に対してそう思うのはなぜか (自由記述)
⑤ 雑煮の中に入れるもちの形
⑥ もちは焼くか
⑦ 雑煮の汁の味付け
⑧ 雑煮の中に入れる具
⑨ お正月の何日まで雑煮を食べるか (ここまでは②の質問で「はい」と答えた人に対する質問)
⑩ 雑煮を食べてみたいか (②の質問で「いいえ」と答えた人に対して)

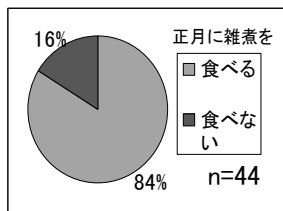
雑煮授業の対象となる5学年男子24名、女子24名のあわせて48名の児童(京都市在住)に対しアンケート調査を実施した。2007年12月14日(金)の「雑煮学習」授業②の終了後にアンケート用紙を配布し、回答方法を説明した。回答は自宅に持ち帰って行うこととし、児童だけでは答えられない項目については家族に尋ねるよう指導した(保護者に対し協力依頼の文書を配布)。回収は、「雑煮学習」授業③の前に行った。主要な調査項目は表6に示す。なお、雑煮の認知度については授業①の最初に挙手により行った。

集計処理はEXCEL表計算ソフトを用いて項目ごとに行った。

2) 雑煮認知度

「雑煮を知る」授業(授業①)に先立ち、「雑煮という食べ物を知っていますか?」と問いかけた。その結果、48人中、43人が知っていると答え、5人が知らないと答えた。すなわち、90%の児童が雑煮という食べ物を知っており、残り10%の児童が知らなかった。

3) 雑煮摂取状況

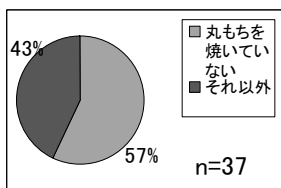


雑煮授業受講者(京都市在住の小学生)の84%が正月に雑煮を食べており、残り16%は食べていないことが分かった(図1)。男女間に有意差はなかった。この結果は、畑江ら³⁾の2002年正月の雑煮喫食率調査結果、全国平均92.2%を10%近く下回った。さらに、雑煮を摂取する児童らに、「正月の何日目まで雑煮を食べますか?」と尋ねたところ、元旦のみが22%、2日目までが22%、3日目までが42%であった。この結果から、正月三が日も雑煮を食べるという意識が少ないことが分かった。

正月に食べる特別食としての雑煮の位置づけが弱まってきているのではないかと考えられた。

4) 実際に正月に食べている雑煮

(1) もちについて



餅の形については、86%が丸餅、11%が角餅を使用していた。また、その餅を焼いているかどうか尋ねたところ、59%が焼かずに使用、22%が焼いて使用、残り19%は「時と場合による」と回答した。京都の伝統的な雑煮では、丸餅を焼かずに使用しているが⁸⁾、今回調査した京都市在住小学生の家庭では、丸餅を焼かずに使用していたのは57%であった(図2)。

図2 もちの形態

(2) 汁の形態

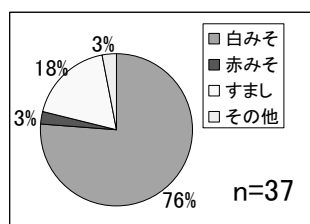


図3 汁の形態

白味噌仕立てが76%で、すまし汁が18%と続いた。赤味噌仕立ては1名(3%)だけであった(図3)。京都は、日本列島雑煮文化圏図⁹⁾によると、白味噌文化圏に属している。汁の形態については、今回調査した京都市在住小学生の家庭では、白味噌という京都の伝統を引継いでいる家庭が多いことがうかがえた。

(3) 具材について

雑煮の具材として大根、里芋、人参を利用している家庭が多かった。また里芋の中でも値段が高く、古くからの京都の雑煮に使われている「頭芋」を使用している家庭もあった。また、肉類、魚介類を使用する家庭、何も入れないという家庭もあった。

5) 雑煮に対する嗜好性

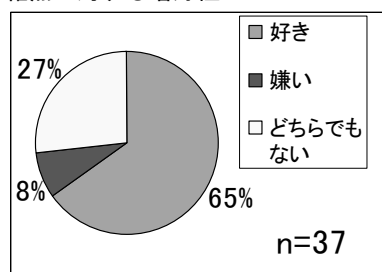


図4 雑煮の嗜好度

正月に、雑煮を喫食する児童らに「雑煮は好きですか?」と尋ねたところ、「はい」と答えた児童は65%、「いいえ」または「どちらでもない」と答えた児童が35%いた(図4)。雑煮を好きな理由は、「おいしいから」という意見が最も多く、次いで「お餅が好きだから」という理由が多かった。また、嫌いな理由は、すべての児童が、「お餅が嫌いだから」と答えていた。これらのことから、雑煮の好き嫌いには「お餅」の好き嫌いが大きく関わっていることが分かった。正月に雑煮を食べない児童ら(7名)に「雑煮を食べてみたいですか」と尋ねたところ、「いいえ」と答えた児童はおらず、「はい」と答えた児童が5名、「どちらでもない」と答えた児童が2名いた。正月に雑煮を食べない児童らも、雑煮に対して興味関心のあることが分かった。

3. 「雑煮を作り、味わう」授業(授業③④)について

「雑煮を知る」授業に引き続き、「雑煮を作り、味わう」授業を2時間連続で行った。児童らは今回初めて「汁物」を作る学習をすることになるが、これは第6学年で作るだろう「味噌汁作り」の予習として位置づけられる。

児童らは、楽しそうに協力しながら調理実習を行っていた。雑煮授業に先立ち、すでに「ゆで野菜サラダ」の実習を行っているので、大根、人参など前回より手馴れた手つきで切っていた。また、野菜をゆでる水の量も、前回の「ゆで野菜サラダ」の反省を生かし、適量の水でゆでることができていた。

4. 「雑煮授業」の効果の検討

「雑煮授業」の効果を確認するために、「雑煮を作り、味わう」授業(授業③④)終了時にアンケート調査を実施した。調査項目は以下に示す9項目である。

①性別 ②雑煮作りをしてみてどうだったか ③雑煮の味はどうだったか ④③の項目に対してそう思うのはなぜか(自由記述) ⑤今回の授業を通して雑煮が好きになったか ⑥⑤の項目に対してそう思うのはなぜか(自由記述) ⑦今回の授業を通して、他の地域の雑煮も食べてみたいと思ったか ⑧また家でも雑煮を作りたいと思ったか ⑨家庭科の授業は好きか

1) 雑煮作りに対する児童らの評価

雑煮作りに対する子どもたちの評価として、「雑煮作りをしてみて楽しかったですか?」と尋ねたところ、全員が「楽しかった」と回答した。また、「雑煮の味はおいしかったですか?」と尋ねたら、1人以外は「おいしかった」と回答した。残りの1人は「どちらでもない」と答えた。以上、児童らの雑煮作りや雑煮の味に対する評価は高く、京雑煮を作る調理実習は成功であったといえる。また、「雑煮の味はどうだったか」で「おいしかった」理由としては、「上手に作れたから」「みんなで協力できたから」「好きな味だったから」「自分で作ったから」という回答が多数を占めた。また、「どちらでもない」と答えた児童の回答は、「好きでも嫌いでもないけれど、少しおいしかった」という回答であった。

2) 児童らの雑煮に対する興味関心の変化

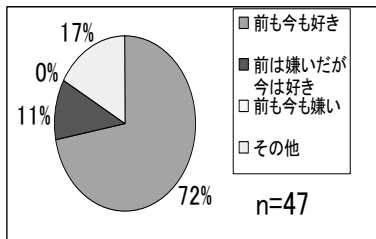


図5 雑煮嗜好性の変化

授業前に行った雑煮に関する意識調査では、「雑煮は好きですか?」という質問に対し35%の児童が「いいえ」または、「どちらでもない」と答えているのに対し(図4)、授業後のアンケートでは、「前も今も好き」72%、「前は嫌いだったが、今は好きになった」11%、「前も嫌いだが今も嫌い」0%、「その他」17%という結果になった(図5)。この結果は、雑煮作りの授業後、雑煮に対する興味関心を持つ児童が増えたことを示している。「その他」に関しては、「前から好きだったが今はもっと好きになった」や「前は嫌いで、少し好きになった」、「初めて食べて好きになった」、「前も今も普通」という回答であった。いずれにせよ、実習で雑煮を作って、作る以前より悪い評価になった児童はおらず、実習後、児童らの雑煮に関する興味関心は高まったといえる。さらにそれぞれの理由を尋ねたところ、「前も今も好き」な児童らは、「おいしかったから」、「自分で作ったから」、「家の味とはまた違う味でおいしかった」などと回答していた。また、「前は嫌いだったが、好きになった」児童らは、「おいしかったから好きになった」や「家のとは違って良かったから」と回答していた。今回の雑煮教材は児童の調理技術や嗜好にあった教材であると判断した。

3) 「雑煮学習」授業が、児童らへおよぼす効果

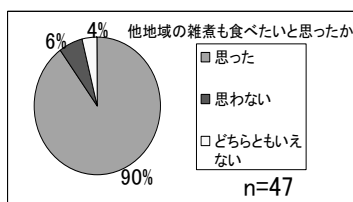


図6 他地域雑煮への関心

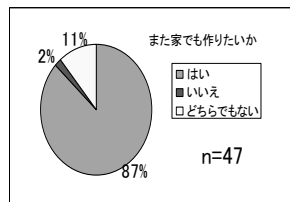


図7 雑煮づくりの定着

「雑煮学習」授業をすることによって、児童らへどのような効果をもたらしたか調査した。「他の地域の雑煮も食べてみたいと思いませんか?」という質問に対し、10%の児童らは「思わない」「どちらともいえない」と回答しているが、90%の児童らは、「他の地域の雑煮も食べてみたい」と回答している(図6)。「雑煮を知る授業」で他の地域の雑煮について触れ、さらに「雑煮を作る授業」で実際に京雑煮を作ったことで、児童らに他の地域の雑煮文化にも関心をもたせることができたのではないかと考えられる。また、授業前には嫌いだった雑煮が、授業後は好きになった児童がいるということは、本授業が有効であったことを示している。次に「自分の家でも雑煮を作りたいか」と尋ねたところ、87%の児童らが「はい」と回答した(図7)。本結果から、「家で、自分で調理しようとする気持ち」を高めたと同時に、雑煮に関する興味関心を高めたと考えられる。正月明けに、

何人かの男子児童らから、「自分で作ってみた」や「今まで自分の家では食べなかったけれど自分で挑戦してみた」との報告を受けた。これらも本授業の効果と考える。

4) 児童らの家庭科に対する興味関心

家庭科に対する興味関心を尋ねたところ、全体では、44人が「好き」と答え、「どちらでもない」が3人いた。「嫌い」と答えた児童はいなかった。男女別に見ると、男子児童は、20人が「好き」、3人が「どちらでもない」と答えた。一方女子児童は、全員が「好き」と回答した。

以上、今回の授業対象児童は、家庭科に対する興味関心が高く、「雑煮学習」授業も効果的に児童らに受け入れられたものと思われる。

5. 「我が家のお雑煮調べ」～冬休みの課題

「雑煮学習」授業を受けた児童らに、冬休みの宿題として「お雑煮調べ」を課した。正月に食べた雑煮の絵を書いて、どんなものが入っているか説明を入れるというものである。なお、雑煮を食べていない児童に対しては「1月1日の食事調べ」を課した。44名の児童が宿題を提出した。

児童らが2008年正月に摂取した雑煮をみると、白味噌仕立てで丸餅を使用した具のない雑煮を食べている児童が8名いた。また、白味噌仕立てで、具が入っている雑煮を食べた児童が17名いた。具材は、頭芋、人参、焼き豆腐、こんにゃく、大根、鶏肉、たら、白菜、ほうれん草、えび、青菜（水菜など）と多岐にわたっていた。中でも、古くから京都に伝わる伝統的な雑煮⁸⁾（本来は大根、里いも類だが、今回は人参も含む）を摂取していた児童は11名いた。そのうち、2名が雑煮を食べたことがなかったが、雑煮の調理実習をして、正月に自分で作ったと自己申告してくれた。すまし仕立ての雑煮を摂取した児童は、7名いた。7名のうちの1名は具の入っていないすまし仕立ての雑煮を食べているが、6名は具が入ったすまし仕立ての雑煮を食べていた。また7名のうち1名は「三重の雑煮」と記入してくれ、主な具として13種類の具材が記されていた。また1名はかまぼこ、大根、里芋、金時人参を使ったあわせみそ仕立ての雑煮であった。鳥取の雑煮（ぜんざい風）の雑煮を食べてきた児童も1人いた。また、正月に雑煮を食べなかった児童は7名いた。餅については、37名中、33名が丸餅を食べ、4名が角餅を食べていた。

実際に自分が正月に食べた雑煮を絵で書くことで、自分の「家」の雑煮を再確認できたのではないかと思う。

IV. まとめと今後の課題

本研究では、小学生に対して伝統食の「雑煮」に興味関心をもたせ、系統立てて正月に食べる雑煮を理解させることが小学校家庭科授業で可能かどうか、また、「雑煮」が小学校家庭科教材として適しているかどうかを実際に「雑煮学習」を計画、実施することにより検討した。また、授業対象児童の「正月に食べる雑煮の実態」も保護者の協力をあおいで調査した。授業は全4時間で計画した。雑煮を知らない児童もいることが予想されるので（実際は全体の10%が知らなかった）、最初の授業で雑煮とはどういう食べ物であるかを知らせた。地域によって様々な雑煮が食べられ現在に伝わっているという話、外国の正月料理の話など、児童たちは興味を持って聞いたようである。本時間の内容は児童の実状に合わせて常に改良・工夫が必要であると思われる。「雑煮」を理解する上で次にかかせないことは、実際に食べてみることである。それに加えて自分で調理できると一層理解も

深まると考えられる。そこで「雑煮を知る」授業に続き、「雑煮を作って、味わう」授業を実施した。京都の小学校なので「京雑煮」を題材とした。雑煮は、「野菜を切る」、「ゆでる」など小学校家庭科で対象となっている調理法で作ることができ、授業対象の5年生は、授業時間内に調理し、試食することができた。以上、「雑煮」は小学校家庭科調理実習教材として有効であると考えられた。「雑煮を作って、味わう」授業後に実施したアンケート調査によると、ほぼ全員が「雑煮作りは楽しかった」「雑煮はおいしかった」と回答し、雑煮が好きでなかった児童や食べたことがなかった児童らも、今回の授業を通して雑煮が好きになった、と回答した。実際に2008年の正月に、実習で食べた雑煮を自分で作った、という児童も何人かいた。「他の地域の雑煮も食べてみたいか?」、「また家でも作りたいか?」という質問に対しても、約90%の児童らが「食べたい」「作りたい」と回答した。以上のことから、今回行った雑煮に関する授業実践は、「伝統食」雑煮の次世代への継承の一翼を担ったのではないかと考えられる。

今回、授業対象児童に対し、今まで児童らが喫食してきた雑煮の実態と雑煮に関する意識調査も授業の一環として実施した。正月の雑煮喫食率は84%であり、この値は畑江ら³⁾の2002年正月の雑煮喫食率調査結果、全国平均92.2%を10%近く下まわっていた。本結果だけでは判断はむつかしいが、正月の雑煮も他の伝統的行事食同様⁷⁾、喫食する人が減少しつつあるのが現実かもしれない。また授業対象児童は京都在住ではあるが、一般に言われている古くからの京雑煮、「焼いてない丸餅を使った白味噌仕立ての、頭芋と大根の入った雑煮」⁸⁾を食べているのは11名(25%) (冬休みの課題より)で必ずしも多いとはいえなかった。江戸時代に確立された雑煮の地域性^{1, 2)}が近年における全国的な人の移動・交流により、減少の一途をたどっていることがうかがえる結果であった。このような現実も授業をとおして子どもたちに伝えていきたい。

本研究を行うにあたり、ご協力いただきました京都市立朱雀第四小学校の津知隆一校長先生、5年1組担任の須藤千恵先生、5年2組担任の五十棲康明先生、その他の先生方、児童の皆さんに深く感謝申し上げます。

参考文献

- 1) 松下幸子 (1999) 風土と食習からみた正月料理, 日本の食文化 12 巻 郷土と行事の食 (石川寛子, 芳賀登 監修), 雄山閣出版 (東京), pp241-252
- 2) 税田正幸 (2000) 雑煮とおせち料理, 食の科学, **263**, 2-9
- 3) 畑江敬子, 飯島久美子, 小西史子, 綾部園子, 村上知子, 香西みどり (2003) 正月の雑煮の食べ方に関する実態調査, 日調科誌, **36**, 234-242
- 4) 名倉秀子, 渡辺敦子, 大越ひろ, 茂木美智子 (2003) 実態調査による雑煮の地域的な特徴, 日調科誌, **36**, 146-156
- 5) 西堀すき江 (1999) 雑煮にみる日本文化の食生活について, 東海学園女子短期大学紀要, **35**, 31-50
- 6) 湯川夏子 (1999) 雑煮づくりにみられる伝統の継承とその変容, 神戸学院女子短大紀要, **32**, 73-81
- 7) 真部真里子, 橋本慶子 (2002) 年齢層による年中行事の認知と実施状況の相異, 家政誌, **53**, 407-415
- 8) 畑明美 (1985) 日本の食生活全集 26 聞き書 京都の食事, 農文協 (東京), pp20-21
- 9) 奥村彪生 (2002) 聞き書 ふるさとの家庭料理 第5巻 もち 雑煮, 農文協 (東京), p250
- 10) 京都こだわり.com-京の健康レシピお雑煮, <<http://www.shibata-cci.or.jp/yeg/zoni2008mame.html>> (2008/1/27)