

技術・家庭科授業案（技術分野）

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2019-08-15 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 堀池, 美衣 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10297/00026750

技術・家庭科授業案（家庭分野）

授業者 堀 池 美 衣

1 日 時 平成30年10月12日（金）第1時 10:15～11:05

2 学 級 1年D組（調理室）

3 題 材 名 「^{しぞーか}静岡おでんの魅力を伝え隊」

—静岡おでんから考える地域の食文化—

4 題材の目標

地域に根づいた食文化を当たり前のものだと捉えている子どもたちが、静岡おでんの特徴について様々な視点から調査して理解を深め、静岡おでんに加える具材を考えて実際に調理したり、静岡おでんについて語り合ったりする活動を通して、地域や日本の食文化について関心を高め、主体的に食文化にかかわろうとする思いをもつ。

5 題材観

(1) おでんとは

おでんは田楽から発展したと言われています。田楽とは、豆腐を串にさして軽く焼いた後に味噌などをつけて食べるもので、文献に初めて登場するのは室町時代のことです。串に刺してあった田楽は、その手軽さから江戸時代の庶民のスナックとして人気を博しました。しかし、その田楽が今のおでんとなるまでの経過には、不明な点があります。江戸後期には煮込みおでんが現れていたという説、明治期にできたという説、関西で最初につくられたという説など、様々な主張があるようです。

(2) おでんの題材としてのよさ

田楽に始まったおでんは、地域によって、その姿は大きく異なります。一言で「おでん」と言っても、定義することが難しいほどです。例えば、北海道のおでんには、フキやワラビなどの山菜、ツブやホタテなどの貝類が入っているのが特徴的です。だしが薄味で、味噌だれをつけて食べます。夏と冬とで食べるおでんが明確に分かれているのは、北海道の他には見られません。京都府では、京野菜や湯葉がおでんの具材に用いられています。沖縄県のおでんは、豚足（デビチ）が入ったコクのある味が特徴です。ソーセージや青菜が入っていて、季節によって青菜の種類が変わります。コンビニおでんについても同様で、だしや具材、つけだれが地域によって異なります。

だしを使い、具材を煮て味をつけるという作り方のベースは同じであっても、創意工夫の幅があるおでんは、地域の特色が色濃くあらわれる料理であると言えます。「なぜこの具材が入っているのか」「なぜこのような食べ方をするのか」など、当たり前のように食べてきた日常食であるおでんを見直すことで、地域の食文化を知ったり、昔の人たちの思いや知恵を感じたり

することにつながるでしょう。そして、おでんの文化を未来に伝えていくとき、作り手の思いによって、その姿はさらに変化を遂げていくのかもしれません。

(3) 静岡おでんとは

①歴史

今や静岡のB級グルメとして有名な「静岡おでん」も、そのルーツは大正時代までさかのぼります。廃棄処分されていた牛スジや豚モツを煮込み、そこに黒はんぺんなどの練り製品を具材に使ったことがはじまりと言われています。当時の人々の「もったいない」という思いが動機だったのかもしれません。

1940年1月15日の静岡大火の後、防火用緑地帯が整備され、現在の青葉シンボルロードができました。1948年にはおでんの屋台が出始め、最盛期には56軒が軒を連ね、かなりにぎわっていたことが予想できます。青葉公園付近の家具職人たちが屋台に通っていたそうで、地域の人々によって静岡のおでん文化が形成されていったと考えられます。その後、都市開発などにより多くの屋台が撤去され、1968年には姿を消しました。しかし、現在でも、おでん街、おでん横丁として静岡のまちに活気を与えています。

2002年には「静岡おでんの会」という市民団体が発足し、おでんマップの作成やイベントの開催などを行っています。2017年12月には、東日本大震災で被災した宮城県石巻市の振興に取り組む石巻専修大学経営学部¹の学生らが静岡市を訪れました。そして、水産加工が盛んな石巻市で、新たな食文化「石巻おでん」を提唱する産学・異業種連携事業「石巻おでんプロジェクト」の一環として、静岡のおでん文化を視察しています。

このように、静岡おでんは、多くの人々の活動によって、地域活性化や復興に貢献する役割も果たしていると言ってもよいでしょう。

②静岡おでんならではの要素

「静岡おでんの会」によると、以下のような「静岡おでん5ヶ条」というものがあります。

- 1 黒はんぺんが入っている
- 2 黒いスープ
- 3 串に刺してある
- 4 青のり、だし粉をかける
- 5 駄菓子屋にもある

これらのうち、黒はんぺん、黒いスープ、青のりとだし粉の3点から、静岡おでんの特徴に迫ります。

<黒はんぺん>

もともと、駿河湾を漁場とする漁師の家で、自家用に食べられていたイワシを保存するために考えたのが黒はんぺんの始まりと言われており、焼津や由比、静岡で作られています。まさに地域の代表的な食材です。イワシやサバを皮と骨ごとすり身にしてでんぷんを加え、練って作られているため、カルシウムやDHAが豊富に含まれています。

<黒いスープ>

静岡おでんの特徴である黒いスープのベースには、日本各地のおでんと同様、昆布やかつお節のだしが使われています。それに牛スジが加わり、濃口しょうゆで味つけされ、毎日継ぎ足されることで黒くなっているのです。つまり、昆布のうま味成分であるグルタミン酸と、かつお節のイノシン酸を組み合わせることで、うま味成分の相乗効果を引きだしている点では、だしの特徴を活かした料理であると言えます。

<青のり、だし粉>

戦前、三保の折戸湾では、のりの養殖が盛んに行われていました。品質を落とす青のりが取り除かれ、地元で安く売られていたことから、おでんに振りかけられるようになったと考えられます。

だし粉も、イワシやサバを雑節に加工する際に、その残った粉の再利用方法としておでんにつけられるようになったようです。

このように、地域の食材を有効活用し、青のりやだし粉をかけて食べることによって、たんぱく質が多いおでんに、ビタミンや無機質を補うこともできます。

以上のように、静岡おでんは、だしや食材の特徴を活かし、地域の食材を最大限有効活用することで、栄養素の面においても、バランスがよくなるように配慮

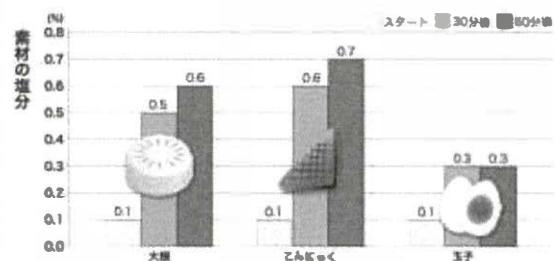
されているのです。

(4) 具材の特徴をふまえた調理の工夫

おでんをおいしく調理するには、だしや味つけはもちろん、具材の特徴をふまえた火加減、鍋に入れるタイミングが重要なポイントです。

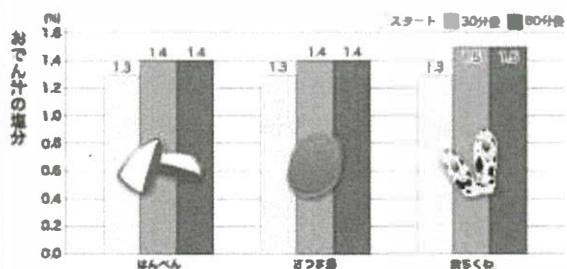
紀文食品研究所の実験によると、焼きちくわは、沸騰させて煮ると、味のしみ出し・しみ込みは早くなりますが、45分もすると味が出すぎて軟らかくなり、膨張して本来の食感を失ってしまいます。大根も破断強度が小さくなりすぎて煮くずれてしまうことがわかっています。また、具材には、おでん汁からうま味成分や塩分が入ってくるものと、具材のうま味成分や塩分がおでん汁に出てくるものがあります。さつま揚げ、焼きちくわから味を出すには弱火で30分煮れば十分ですが、大根、こんにゃく、玉子に味がしみ込むには60分かかります。しかし、60分も煮るとさつま揚げや焼きちくわは味が出すぎて軟らかくなりすぎてしまいます。

<味が入るおでん種>



おでん汁 1200ml（塩分 1.3%）に、大根（下ゆで）、こんにゃく（下ゆで）、玉子（ゆで玉子）、各 4 個（250g）を入れ、85 度で 60 分煮て、種ものに吸収された塩分を分析。

<味が出るおでん種>



おでん汁 1200ml（塩分 1.3%）に、はんぺん、さつま揚げ、焼きちくわを各 10 個（300g）を入れ、85 度で 60 分煮て、おでん汁を分析。

紀文 おいしいおでん実験
(1999 年 紀文食品研究所)

以上のことをふまえると、具材によっては下ごしらえが必要になります。

(5) 本題材で味わう技術・家庭科（家庭分野）ならではの文化

「静岡おでんの特徴について様々な視点から調査したり、よりよいメニューにしようと考えたりしながら、静岡おでんの価値を見いだすこと」を本題材における「家庭科ならではの文化」とします。

本題材を通して、単に料理を食べるだけであった子どもが、作り手となり、さらには食文化の担い手へと立場を変え、静岡おでんの価値を異なる視点から繰り返し見直していく中で、静岡おでんに対する見方が変わっていくことでしょう。より魅力的な料理にしたい、地域の料理として静岡おでんを大切にしていきたいという思いをもった時点で、子どもたちの生活に対する視野は広がっていると言えます。そして、どのようにしたらその思いを実現させることができるかについて、自分の生活と関連づけて考え、ひと工夫して生活を営もうとすることは、「よりよい生活を営む人」のあらわれと言えるでしょう。

(6) 題材と子どもたち

本校の子どもたちは、富士から藤枝までの範囲から通学しています。身近に静岡おでんのお店があったり、「おでんフェア」などのイベントが行われたりする地域であるため、ほとんどの子どもが静岡おでんの存在を知っているでしょう。静岡のB級グルメとして有名になってからは、メディアを通して、他地域のおでんとの違いも伝えられてきました。

しかし、静岡おでんを深く知ろうとすると、単に具材や味の違いだけにとどまらず、栄養素や調理方法、歴史など、様々な面が見えてきます。子どもたちは、調査活動や意見交換などを通して新たな魅力に気づいたり、さらに魅力を高めるための工夫を考えたりしながら、静岡おでんに対して愛着をもつようになっていくでしょう。また、様々な視点をふまえて、おでんに入れる具材を考え、実際に調理することによって、おでんを作る人たちが新しいメニューを開発する営みと同じような経験をすることができると考えます。このような活動を通して、静岡のソウルフードである静岡おでん、さらには日本の食文化の未来に思いを馳せ、食文化の担い手として自分たちに何ができそうか考える姿を期待しています。

参考文献：新井由己（2002）『だもんで静岡おでん』 静岡新聞社

新井由己（2005）『日本全国おでん物語』 生活情報センター

巽好幸（2014）『和食はなぜ美味しいー日本列島の贈りもの』 岩波書店

参考資料：紀文食品 HP「おでん教室」おいしいおでん実験

<https://www.kibun.co.jp/knowledge/oden/data/jikken/>

静岡おでんの会 HP <http://shizuokaoden.sakura.ne.jp>

静岡市 HP「知って得する豆知識」バックナンバー vol.7～vol.11

http://www.city.shizuoka.jp/630_000041.html

静岡新聞アットエス（2017年12月3日）

『静岡おでん』復興に一役 宮城・石巻の学生が視察

<http://www.at-s.com/news/article/topics/shizuoka/432911.html>

松本大地（2008）『商業界』<http://www.aki-so.jp/contents/column/pdf/column09.pdf>

6 新学習指導要領との関連

B 衣食住の生活

(3) 日常食の調理と地域の食文化

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(イ) 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできること。

7 題材構想（全10時間）

- | |
|-----------------------|
| (1) 静岡おでんとは？（2時間） |
| (2) 静岡おでんの魅力再発見（2時間） |
| (3) 静岡おでんの価値を見直す（1時間） |

- (4) 新メニュー開発会議（2時間 本時はその1）
- (5) 試作・試食会（2時間）
- (6) 静岡おでんを語る会（1時間）

(1) 静岡おでんとは？（2時間）

授業者はまず、子どもたちに「おでんとはどのような料理だろう」となげかけます。好きな具材や、子どもたちなりのおでん論などを語りながら、同じ「おでん」という料理でも、家庭によって異なることを全体で共有します。コンビニおでんや静岡おでんとの違いを述べる子ども、地域による違いを述べる子どももいるでしょう。

子どもたちが静岡おでんに対して関心をもったところで、授業者は「おでん屋さんに行ってみよう」と提案します。お店に行くと、具材の種類だけでなく、においや熱気、煮汁のしみ込み具合など、今まで知らなかったことにも気づくことができるでしょう。このとき、好きなものを1本だけ選んで食べてよいこととします。多くの種類の中から1本だけを選ぶとあって、じっくりと具材を見て選んだり、仲間と分け合いながら複数の種類を食べたりすることが予想されます。中には、お店の方とおでんの話に花を咲かせる子どももいるかもしれません。

静岡おでんに対する関心が高まった子どもたちに、授業者は、実際にお店に行ってみて気づいたことや疑問に思ったことを尋ねます。子どもたちは、自分が抱いていたおでんの印象や、自分の家のおでんと比較しながら、以下のような発言をするでしょう。

- ・家のおでんとは違い、具材に串が刺さっていた
- ・スープが思ったよりも黒かった。なぜ黒いのだろう
- ・しょうゆで黒くなっていると思ったが、食べてみたらしょっぱくなかった。黒いスープがどのように作られているのか知りたい
- ・牛スジや黒はんぺん以外にも、たくさんの種類があった。どのような具材があるか知りたい
- ・どの具材も黒っぽい色をしているため、栄養バランスが悪そうに見える。実際にはどうだろう
- ・どの具材も黒いのは、スープがしみ込んでいる証拠だ
- ・味がしみ込んでいておいしかった。どのようにしたら、中まで味がしみ込むのだろう
- ・家では、おでんに何もかけて食べないが、お店には青のりやだし粉が置いてあった。なぜかけて食べるのだろう

- ・いつから静岡おでんはあるのだろうか。お店の方に話を聞いてみたい
- など

授業者は子どもたちの発言を分類しながら板書します。そして「静岡おでんの魅力に迫ろう」となげかけ、次時から4人グループで分担して①具材、②栄養素、③煮汁・味つけ、④調理方法の四つの視点から調査することを提案します。調査を進める中で、異なる視点から調べたいことがあった場合には関連づけて調べてもよいことを伝えます。

(2) 静岡おでんの魅力再発見（2時間）

子どもたちは四つの視点に分かれて、それぞれ調査を開始します。どのように調査すればよいのか悩んでいる子どもには、調査の手がかりとなるような資料を渡します。また、静岡おでんにかかわる人にインタビューしたいという要望があった場合には、可能な限り関係する方たちとかがわります。

【①具材】

- ・黒はんぺんは静岡で主に作られているため、黒はんぺんが入っているところが、静岡おでんらしさだ。他の地域では、「はんぺん」と言ったら、白いはんぺんのことを指す
- ・黒はんぺんは、駿河湾を漁場とする漁師の家で自家用に食べられていたイワシを保存するために考えたのが始まりと言われている
- ・牛スジや豚モツが入っているのは、もともと処分していたものを入れて煮込んだことが始まりらしい。牛スジは、西日本でも使われていることが多い
- ・北海道のおでんに貝類が入っていたり、京都では京野菜が使われていたりする。地域の食材を使っている
- ・静岡おでんには入っていない、キャベツやほうれん草など、葉物野菜を入れる地域もある。トマトやサツマイモを具材にしているお店もある

【②栄養素】

- ・おでんの具材を見ると、肉や魚などのたんぱく質が多く、栄養バランスはあまりよくなさそう。しかし、こんにゃくや昆布、大根を食べれば食物

繊維をとることができるかもしれない

- ・黒はんぺんはイワシやサバを皮と骨ごとすり身にしてでんぶを加え、練って作られているから、カルシウムやDHAが豊富に含まれている
- ・青のりの栄養素を調べたときに、ビタミンがとても多かった。おでんにかけて食べることでビタミンを補うことができる。だし粉からは、無機質をとることができる

【③煮汁・味つけ】

- ・静岡おでんは、昆布やかつお節のだしに牛スジが加わり、濃口しょうゆで味つけされ、毎日継ぎ足されることで黒くなっている
- ・昆布のうま味成分であるグルタミン酸と、かつお節のイノシン酸を組み合わせることで、うま味成分の相乗効果を活かして作られている
- ・静岡では、青のりやだし粉をかけて食べるが、味噌だれなどをつけて食べる地域もある。そのような地域のおでんは、だしが薄い
- ・静岡で作られていた、のりと雑節を有効活用したことから、青のりやだし粉をかけるようになった
- ・静岡以外でも、肉のうま味を加えたおでんがある。西日本では牛スジが使われていることが多く、九州では鶏ガラ、沖縄では豚足が使われている

【④調理方法】

- ・具材には、おでん汁からうま味成分や塩分が入ってくるものと、具材のうま味成分や塩分がおでん汁に出てくるものがある。大根や卵は味がしみ込む具材で、牛スジや黒はんぺんはしみ出る具材にあてはまる
- ・大根は味がしみ込むまでに時間がかかるから、早い段階から煮た方がよい
- ・焼きちくわは、沸騰させて煮ると、45分くらいで味が出すぎて軟らかくなり、膨張して本来の食感を失ってしまう。大根も煮くずれてしまう。おいしいおでんを作るには、具材によって鍋に入れるタイミングを変える必要がある

など

(3) 静岡おでんの価値を見直す（1時間）

前時までの調査内容について、まずは同じ視点で調べた仲間と情報を共有する時間を設定します。これは、自分が調べていない内容について互いに補うことができるようにするためです。その後、4人グループで各視点から調べたことを伝え合う時間をとります。子どもたちは、各視点のつながりを見いだしたり、先人たちの知恵や思いにふれたりしながら、静岡おでんのイ

メージを再構築していくでしょう。グループで共有したことをもとに、静岡おでんの魅力について個人で考えをまとめる時間をとり、その後、全体で共有します。子どもたちからは以下のような発言が出ると予想されます。

- ・黒はんぺんは他の地域にはない具材なので、静岡おでんらしさが出る。さらに、食べると体によい栄養素もとることができる。静岡の食材を活かすだけでなく、栄養素の面から見ても優れている
- ・栄養素の面から見ると、青のりとだし粉をかけることで、ビタミンや無機質を補うことができる。単なるトッピングではない。しかし、具材を工夫すれば、よりバランスがよくなる可能性があるのので、どのような具材を入れたらよいか考えて作ってみたい
- ・昔の人が食材を有効活用してきたことで、青のりとだし粉をかける食べ方になったり、牛スジが具材として入っていたりするおでんとなった。牛スジは味がしみ出るため、だしとしても活用され、静岡おでんの味を決めているとも言える
- ・黒いスープには、しょうゆも牛スジのうま味も入っているが、昆布とかつお節のだしがベースになっている。そのため、黒いスープでも味はさっぱりしている。見た目とのギャップも魅力だろう
- ・静岡おでんを見直してみると、昔の人の知恵や工夫からできた料理だと言えるのではないかな。これからも大切にしていきたい
- ・時代によって形を変えながら、今の静岡おでんになってきたので、これからも少しずつ変わっていくだろう。工夫次第でより魅力的な静岡おでんになり、アピールできるのではないかな

など

このようなやりとりの中で、静岡おでんに欠かせない要素が改めて確認されていくでしょう。昔の人たちの思いにふれ、もっと多くの人に知ってほしい、自分も静岡おでんを作りたいという思いをもつ子どももいると考えられます。そこで授業者は、静岡おでんをより魅力的にするオリジナルメニューを考えることを提案します。そして、これまでの学習をふまえて、新しく加えたい具材を考えてくるように伝えます。

(4) 新メニュー開発会議（2時間 本時はその1）

まず授業者は、今後の授業の流れと新メニューを開発する際の条件を示します。

- ・具材の検討と決定から計画づくりまで2時間、試作・試食会で2時間設ける
- ・大根、黒はんぺん、牛スジは全グループ共通とし、これら以外に2種類の具材を考える。ただし、2種類とも新しいメニューでなくてもよい
- ・「静岡おでんの会」HPで紹介されている作り方に沿って調理する

このように共通の具材を提示したり、作り方を統一したりするのは、子どもたちが新メニューの検討に時間を確保できるようにするためです。

子どもたちは、具材の検討から調理の計画まで、グループごと以下のような対話をしながら取り組むでしょう。

- ・より静岡らしさを出すために、黒はんぺん以外にも静岡の食材を使おう。桜えびやシラスを入れたらどうだろう
- ・桜えびもシラスも味がしみ出る具材なのではないか。味をしみ込ませるものと味がしみ出るものを一つずつ入れた方がよい
- ・油揚げの中に桜えびなどを入れれば、油揚げに味がしみ込むのではないか
- ・野菜が少ないので、栄養バランスをよくするために、白菜やキャベツを入れたらどうか。何かに巻いたり、混ぜたりしよう
- ・白菜やキャベツを入れても、緑黄色野菜が入っていないことには変わりがないので、ブロッコリーの方がよいのではないか。ブロッコリーにはうま味成分も含まれているため、栄養素面から見ても味の面から見ても、よい具材だろう
- ・うま味成分なら、トマトにも含まれている。黒いスープの中からトマトが出てきたらインパクトがあるのではないか
- ・見た目も大事にするなら、トマトの形が崩れないように、あまり煮込まない方がよさそうだ
- ・「静岡おでん」を初めて食べる人にとっても親しみやすいように、透き通ったスープにしたらどうだろう
- ・透き通ったスープにしたら「静岡おでん」とは言えなくなってしまう。それは変えてはいけないう。やはり黒いスープがよい

など

授業者は、「多様な視点から静岡おでんを魅力的にしたい」「自分の身近な人たちが食べるときに喜んでもらいたい」などという子どもたちの思いを受け、次の試作につなげます。

(5) 試作・試食会（2時間）

子どもたちは、各グループで立てた計画に基づき、おでんを調理します。他のグループがどのような具材を入れているか気にしながらも、自分たちのグループのおでんの完成に向けて協力して調理することでしょう。

おでんが完成したら、グループごと試食します。子どもたちは、完成したおでんがグループの思いを具現化したものになっていたか、静岡おでんとして魅力のあるものになったかについて、見た目や味などから評価していきます。第三者の率直な感想を得るために、他のグループと具材を交換して試食する子どももいるでしょう。最後に個人でふり返り、「追求の記録」に記入するよう促します。子どもたちの「追求の記録」には、以下のような記述が見られるでしょう。

- ・静岡の食材を使いたかったので、桜えびを入れたが、思ったより桜えびの味が強くなってしまった。加工して入れるか、他の食材にした方がよかった
- ・トマトは見た目に驚いたが、味は意外と合っていたような気がする。静岡おでんのメニューにあってもよいのではないか
- ・だしを使って煮込んだのだから、にんじんやかぼちゃなど、煮物に入っている野菜はおでんに合いそう
- ・だしをとるのは少し面倒だと思っていたが、自分にもできた。一人でもおでんを作ることができそうだ。家族に作ってあげたい
- ・新しいメニューを作るといのは、おもしろかったが、静岡おでんらしさを残すことを考えると、何でもよいわけではないので難しかった。もう一度作ってみたい
- ・グループによって加えた具材が異なっていた。いろいろな形の「静岡おでん」があってもよいのかもしれない
- ・他のグループの人に「おいしい」と言ってもらえてうれしかった。お店に出したら売れるかもしれない

など

(6) 静岡おでんを語る会（1時間）

題材のまとめとして、「静岡おでんの会」の方を招き、子どもたちと共に静岡おでんについて語り合う時間とします。まずは子どもたちが学んできたことを報告し、新メニューを提案します。会の方からは、静岡おでんの文化が地域に根づいてきた経緯や、創作おでんを提供しているお店の話、新メニューを開発する難しさなどを聞くことができるでしょう。会の方の静岡おでんに対する愛や、静岡おでんを通して地域を活性化させようとする思いにふれることは、子どもたちにとって、静岡おでんという地域の食文化について改めて考えるきっかけとなるはずです。題材の終わりには「追求の記録」に以下のような内容が書かれるでしょう。

- ・静岡おでんのことをこんなに詳しく調べたことがなかったので、初めて知ることが多かった。当たり前のように食べていたが、地域の食材が使われていて、思っていたよりも昔から身近にある料理だった。静岡おでんを守っていこうとする人たちがいることも初めて知った
- ・今まで、静岡おでんに対してそれほど関心をもっていなかったが、調べていくうちに身近に感じるようになった。静岡の食材を使った料理には他にどのようなものがあるか、また、その料理の裏側も調べてみたい。他地域の料理についてももっと知りたい
- ・実際に作ってみたら、難しいところもあり、おでんは奥が深いと感じた。さらに工夫することで未来にも残すことができる料理だと思う。新しいメニューを提供しているお店もあると聞いたので、一度食べに行ってみたい
- ・静岡おでんをもっと知ってほしい。そうすれば興味をもつ人が増えて、静岡も活性化すると思う。他の地域のB級グルメも同じような役割を果たしているはずなので、地域の料理はこれからも大切にするべきだ
- ・今までは「黒はんぺんが入っているおでんが静岡おでん」という印象があるくらいだった。静岡の食材が使われていることはもちろん大切だが、形が変わっても、思いが受け継がれていればよいと思った。形が大切なのではなく、思いが受け継がれることが大切だ
- ・日本には多くの郷土料理があるが、「静岡おでんの会」のように、伝えていく人がいないとなくなってしまう可能性がある。自分たちもできることがあると思うので、まずは今回のように知るところから始めたい

など

地域、さらには日本の食文化を継承していく立場で自分にできることを考え、実践していく子どもたちの姿に期待して本題材を閉じます。