

小学校における食文化教育のための教材の提案：
練りきり(和菓子)を用いた食育教材

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2012-10-29 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 村上, 陽子 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.14945/00006859

小学校における食文化教育のための教材の提案

—練りきり（和菓子）を用いた食育教材—

村上 陽子

A Proposal of Teaching Materials for Eating Cultural Education in Elementary School : *Nerikiri* as Educational Tools for Shokuiku (Food Education)

Yoko MURAKAMI

SUMMARY

Wagashi are traditional Japanese confectioneries. These confectioneries achieve a harmony of coloring and are quite beautiful. *Nerikiri*, a kind of *wagashi*, is served as part of a Japanese tea ceremony, and serving a good seasonal *wagashi* shows one's educational background. *Nerikiri* can pull out the interest over food and its colors to children. The aim of this study was to propose a new teaching material for food education. This paper reports the curriculum carried out at an elementary school to learn a traditional eating culture by using *Nerikiri*.

キーワード： 食育，和菓子，練りきり，色，食文化

1. はじめに

食品の嗜好価値は、形、色、つやを含めた外観特性、および味覚などによって決定される。中でも、視覚はおいしさを感じる上で大きな役割を果たしており、色が食嗜好性に及ぼす心理的要素は非常に大きい。日本料理においては、色彩が鮮明で美しいことが重要視されるが、この美しさは素材の天然色を生かす調理法、盛付け方、食器、配膳や照明の工夫など、視覚上の演出方法によるところが大きい。

食における色の効果を大切にしてきた我が国には、和菓子という伝統的な菓子がある。和菓子は「五感の芸術」と称されるように、視覚、味覚、嗅覚、聴覚、触覚のすべてで楽しむことができる。特に、練りきりに代表される上生菓子の色の美しさと多様性は、他国の菓子には見られない特性である。また、季節感を表現する和菓子においては、色の配色、濃淡など色彩に関して繊細な心遣いがなされており、それが食べる人の食欲に大きな影響を及ぼしていると考えられる。つまり、食品の色と嗜好、食欲は不可分の関係にあるといえる。

一方、現代社会においては、加工品の普及により、簡便性・合理性・利便性が重視され、食の色彩は軽視される傾向にある。加えて、食生活の洋風化により、和菓子の喫食頻度は減少傾向にある。親の食習慣が子どもに影響し、和菓子の食経験が皆無という子どもも出てきており、食文化の継承という面において懸念すべき状況である。

著者が大学生を対象に行なった調査によると、和菓子の食嗜好性は低くはないものの、喫食頻度は少なく

1) 2)、こうした若年層の和菓子離れが、日本の食文化に大きな影響を与えると考えられる。

食文化については、食育基本法（平成 17 年）、食育推進基本計画（平成 18 年）、食に関する指導の手引き（平成 19 年）において、その重要性が謳われている。平成 20 年改訂の学習指導要領においても、学校教育活動全体の食育の推進、文化と伝統に関する学習の充実が盛り込まれている。食育については学校で取り組みが行われているものの、栄養教育など学習内容に偏重がみられ、食文化の一つである和菓子に関してはほとんど学習が行われていないのが現状である³⁾。また、ものづくりも新学習指導要領の改善ポイントの一つであるが、和菓子の調理経験は家庭のみならず学校現場においても極めて少ないことが明らかとなっている³⁾。

子どもの頃から和菓子に触れる機会を持つことは、食経験を深めることに繋がる。これにより、日本の食文化や伝統に対する興味・関心を喚起させ、食文化の継承に繋がる。また、子どもは色に対する興味が強いとされることから、子どもが豊かな色彩感覚を養うためにも、多種多様な色をもつ和菓子は有効な食材といえる。

本研究室では、和菓子の中でも、色の美しさが特徴であり、色・形の変化により季節感や造形美を表現できる練りきりに着目し、食育教材としての可能性について研究を進めている。

これまで、幼稚園児を対象に、練りきりの色彩要素が食嗜好性に及ぼす影響について検討し、食育実践を試みている⁴⁾。さらに、造形遊びを取り入れた食育

実践へと繋げ、これら活動を通して、①和菓子に親しむ、②食べ物の色を楽しむ、③色により和菓子に対する好き嫌いを克服する、④ものづくりを楽しむ、という食育教材としての効果が認められた⁴⁾。

本研究では、教材の対象者を小学生として授業実践を行ない、和菓子や食文化の理解を深め、食文化の継承において効果的な食育のあり方を検討することを目的としている。研究の全体の流れは、①小学校における食育教材としての提案、②練りきりの食嗜好性および色嗜好性の調査、③練りきり作りを通したものづくりと学習効果の測定である。今回は、小学生児童を対象として、練りきりを食育教材として用いた授業実践の試みについて、その概要を報告する。

2. 方法

1) 授業対象

授業対象は、静岡大学教育学部附属静岡小学校の6年1, 2, 3組の児童(男子55名, 女子52名)の計107名である。実施期間は2009年12月~1月、教科は家庭科である。本校執筆時点では、一部のクラスで授業実践を試みている。なお、対象校は教科担任制であり、すべてのクラスを同じ家庭科教員が担当している。授業対象者である児童は、和菓子または食文化については学習していない状況であった。

2) 授業計画の作成

授業計画は表1の通りであり、本単元の時間数は2時間である。著者の実践においては2時間の連続授業としているが、1時間ずつに分けても行なえる授業構成である。実践においては、児童数名に対して1人の観察者を配置し、観察と記録を行なった。

3) 事前調査

本授業で用いる練りきりは、色の豊かさと美しさが特徴である。前報⁴⁾において、幼稚園児において練りきりの色彩要素が食嗜好性に影響を及ぼすことが明らかとなっている。

そこで、予備調査として和菓子に対する嗜好性、および一般的な色の嗜好性について調査を行なった。また、事前調査として和菓子に対するイメージについて調査した。これは、授業後の事後アンケートとの比較により、本授業の学習効果を測るものである。学習効果については、次報にて報告する。

3) 練りきりの調整

練りきりは、白あんとぎゅうひを混合して調整した。白あんは、市販の乾燥粉末あん(「白菊白あん」、函館根津製菓株式会社)を用いた。材料の分量は同製品記載の調整法に従った。茶色の練りきりは、白あんと同様に、乾燥粉末あん(「金時あん(粉末)」、株式

会社山清)で調整した。

(1) 白あんの調整方法⁵⁾

白あん(粉末)180gに蒸留水720ml, シュクロース(特級)300gを加え、よく混合したのち、表面をろ紙(ADVANTEC, 51A)で覆い、電子レンジ(500W)で1~2分加熱した。これを取り出し、混合後、さらに加熱するという工程を繰り返し、あんが手の甲につかなくなるまで水分を飛ばした。

(2) ぎゅうひの調整方法

耐熱ガラスボールに白玉粉を入れ、蒸留水を少しずつ加え、だまが残らないように混合した。さらにシュクロースを加えた。白玉粉と蒸留水とシュクロースの重量比は1:2:2である。これを電子レンジ(500W)で1分加熱後、取り出し、よく混ぜ、上記操作を繰り返した。粘りところしの出たものを完成の目安とした。

(3) 練りきりの調整方法

耐熱ガラスボールに(1)で調整した白あんを入れ、そこに細かくしたぎゅうひを練り混ぜた。これを電子レンジ(500W)で30秒間加熱し、取り出してよく混ぜた後、同様に加熱し、手の甲につかなくなるまで水分を飛ばした。練りきりとぎゅうひの配合(重量比)は、100:9とした。

(4) 実験材料の調整方法および測定方法

練りきりの着色に際しては、味、安全性および栄養面を考慮して、食品を着色食材として使用した。また、練りきりを通して食品全体への関心を高めることも目的の一つとしているため、児童にとって親しみがあるもの、且つ、家庭での実践を考慮に入れて入手しやすく、加工のしやすい食材を用いた。色づけに用いた着色料の種類や素材は、表2に示す通りである。食材は、静岡市内にて2009年11~12月に一般の食料品店で購入したものを使用した。また、着色材料の相違が練りきりの色彩構成(色相, 明度, 彩度)にもたらす変化や、それによる食嗜好性への影響を検討するために、合成着色料(三栄源エフ・エフ・アイ)で着色した練りきりも作成し、比較した。

着色した練りきりの色は「色彩色差計 CR-400/410」(コニカミノルタ センシング株式会社)で測定した(表3)。

4) 練りきりの色の嗜好性と食嗜好性

練りきりの学習の導入として、天然食材で着色した練りきりを用意し、好きな色の練りきりを1つずつ選んでもらい、最大3個まで食べてもらった。色相とトーン(明度および彩度)の異なる多様な色彩の練りきりの中から、自分の食べたいと思う色を選んで食べてもらうことにより、五感をフルに活用して練りきりの特徴を知ることにつながる。用意した練りきりは13種類である。色相としては赤, 橙, 黄, 緑, 紫, 茶, 黒, 白であり、茶, 黒, 白以外の色相については濃淡2種

表1 本時の授業

過程	学習活動・内容	教師の支援	資料
導入 5分	1. 和菓子の摂食状況や嗜好性について確認する。 ○饅頭、わらび餅など	○普段、食べ慣れている和菓子は、日常生活（スーパー、コンビニ等）で見かけるものが多いこと、種類や色が限られていることを確認する。	・和菓子の写真
展開 5分	2. 練りきりを紹介する。 ○練りきりを知っているか ○練りきりの色の多様性	○和菓子には、「練りきり」という種類の菓子があることを紹介する。また、練りきりには、さまざまな特徴があることを把握させる。	・練りきりの写真
15分	3. 練りきりを味わう（味覚、視覚、嗅覚、触覚）。 ○どんな色を食べたいと思うか ○どんな食材で着色されているか ○色から連想される食品	○身近な食材（かぼちゃ、人参など）によって着色した練りきりを食べてみる。五感を使って着色食材を考えてみる。また、食べたいと思う色（食欲増進色）が個人によって異なることに気付かせる。	・練りきり（天然色素による） ・ワークシート
15分	4. 練りきりの色を比較する。 ○着色食材によって色合いが異なる	○着色食材（天然色素、または合成着色料）によって、同じ色相でも色合い（トーン）が異なることに気付かせる。また、トーンによって、食欲の増進または後退に影響を及ぼすことを知覚する。	・練りきり（天然色素、合成着色料）
5分	5. 色と嗜好性の関係についてまとめる。	○練りきりの色彩と嗜好性の関連についてまとめる。	
5分	6. 練りきり（ひよこ）を作る。 ○手指を使って、練りきりを造形する	○練りきりは様々な形に造形できることに気付かせる。	・練りきり（ひよこ）の写真と見本 ・練りきり
25分	7. 練りきり（きんとん）を作る。 ○季節感を表す色相や色合い（濃淡） ○どんな食材で着色されているか ○色から連想される食品 ○作品に対する菓銘	○練りきりは、ひよこのような具象物だけでなく、抽象的にも表現されることを理解させる。また、色の使い方によって、季節感を表現できることに気付かせる。さらに、自分自身で作ってみることで、練りきりの触感を知覚し、ものづくりの楽しさを体験させる。加えて、練りきりには個々の作品に対して「菓銘」がついていることを紹介し、自分の作品にも菓銘をつけることで、作品に対する思いを言語的に表現することを学ぶ。	・練りきりの写真（きんとん） ・ワークシート ・練りきり
5分	8. 練りきり（きんとん）を鑑賞する。 ○友達がどのように表現しているか ○季節感によって異なる色の使い方	○友達の前で練りきりを鑑賞する。同じ季節の練りきり、違う季節の練りきりを比較することによって、季節には色のイメージがあることに気付かせる。また、自分の作品や友達の作品のよさに気付かせる。	
5分	9. 自分で作った練りきりを食べる。	○自分の作品を、味わう。	
整理 5分	10. 本時のまとめ ○練りきりの特徴 ○色と嗜好性の関係	○練りきりの特徴、食品の色彩と嗜好性の関連についてまとめる。	

類を用意した。これを予め球形に丸めたもの（3g/個）を授業に供した。また、食品の色および食材への興味・関心の高揚を図るために、各色相から連想される食材について考える活動を設け、その練りきりの色が何の食材によるものかをクイズ形式で当ててもらい、楽しみながら考えることのできるようにした。

5) 練りきり製作

4) で練りきりの色の多様性を知ってもらったところで、実際に練りきりに触れ、練りきりの作品を作るという活動を行なった。

練りきりは、具象的にも抽象的にも自由に表現できるという特徴がある。そこで、作成するものは2種類とした。

まず、練りきりに親しみ、扱いに慣れるために、具

象物の製作を行なった。作るものとして、道具を必要とせず、短時間で簡単に作ることのできるひよことした（図3）。ひよこは、導入で用意した薄い黄色の練りきり（3g×3個/人）と黒ゴマ（目部分）で製作した。製作時には、作業台に見本のひよこを呈示し、児童4～8名に支援者1人がつくよう調整した。完成した作品は全員で鑑賞した（図6）。

抽象物としては、練りきりの種類の一つであるきんとんを製作することとした。一般に和菓子という「きんとん」とは、餡玉のまわりにそぼろ餡をつけたものである⁶⁾。きんとんは、形状ではなく、その色彩で季節感や表現する事物を表現する。上下または左右に分けたその配色により、使われる季節や銘が異なる。これは、我が国の服飾文化にも見られる「かさね（襲）の色目」を連想させる菓子の代表ともいえる。

表2 着色食材および使用量

色相	濃度系列	基本となる練りきりの色	着色に使用した食材	着色食材の含量 (mg/練りきり1g)	
白		白	-	-	
赤	(薄)		赤かぶ		25
	(濃)				50
橙	(薄)		にんじん		70
	(濃)				280
黄	(薄)		カボチャ		50
	(濃)				350
緑	(薄)		ホウレン草		25
	(濃)				50
紫	(薄)		紫イモ (粉末)		40
	(濃)				80
茶			茶	-	-
黒			黒ごま	200	

表3 練りきりの色彩色差計の結果

色相	濃度系列	L*		a*		b*		L*		C*		h*	
		Avg	±SD	Avg	±SD								
白		67.95	0.62	0.24	0.04	12.16	0.23	69.07	0.41	11.44	0.08	90.62	0.10
赤	(薄)	53.33	0.08	16.70	0.28	10.97	0.05	53.61	0.35	18.94	0.13	32.61	0.39
	(濃)	39.62	0.86	18.60	0.42	7.89	0.46	39.84	0.17	19.85	0.28	22.68	0.06
橙	(薄)	53.60	0.13	2.89	0.16	21.39	0.26	53.78	0.29	20.88	0.19	82.57	0.06
	(濃)	45.34	0.29	14.16	0.38	26.94	0.97	44.84	0.16	31.24	0.23	62.76	0.13
黄	(薄)	59.55	0.12	0.24	0.12	37.07	0.20	60.35	0.56	36.61	0.99	90.18	0.07
	(濃)	58.33	0.15	7.00	0.02	50.35	1.22	58.61	0.40	49.91	1.26	81.80	0.34
緑	(薄)	64.67	0.38	-5.91	0.04	17.34	0.27	64.62	0.17	17.85	0.06	110.22	0.09
	(濃)	42.32	0.36	-6.45	0.11	10.28	0.12	40.69	0.28	13.84	0.45	121.30	0.27
紫	(薄)	39.25	0.49	11.38	0.40	-6.02	0.17	40.79	0.84	12.18	0.41	329.46	0.17
	(濃)	34.08	0.22	12.48	0.22	-9.30	0.10	35.39	0.54	15.30	0.10	321.92	0.51
茶		28.93	0.29	8.64	0.26	3.59	0.13	29.94	0.67	8.66	0.36	20.37	0.22
黒		21.33	0.55	-0.81	0.12	-6.37	0.16	21.87	0.19	6.58	0.08	263.53	0.58

色彩と食嗜好性の関係だけでなく、色彩と季節感との関連を考える上でも、きんどんは優れた食育教材となりうる。

手順として、まず、班ごとにくじを引いてもらい、春・夏・秋・冬の4つの季節の中から1つを決めた。続いて、ワークシート(表4)を配付し、各季節から連想されるものを各自で考えてもらい、その中から表現したい事物や事象、およびそれを表現するための色彩要素(色相およびトーン)を、決めてもらった。また、製作に先だって、きんどんは色彩によって季節感や自然の風物が抽象的に表されていること、個々の作品に菓銘という名前がついていること、菓銘には作り手の思いが込められていることを説明し、児童の作品

にも菓銘をつけることとした。きんどんについても、全員で鑑賞する時間を設けた。

完成した作品については、すべてを個々にデジタルカメラで撮影し(図8-11)、授業の振り返りのための事後評価に用いた。写真は、事後評価の後、児童に渡すこととした。

3. 結果および考察

1) 練りきりを体験する-食べる-

本稿執筆時において授業実践を行なったのは、6年2組である。このクラスにおいて、和菓子を「全く食べられない」という子はいなかった。「練りきり」については、名前自体を初めて聞いたり見たりするとい

表4 練りきり（きんとん）作りに用いたワークシート

和菓子の世界 ③
～練りきり作りにチャレンジしてみよう～

6年 組 番 氏名

★練りきり作りにチャレンジしてみよう。

1) 表現する季節を選びましょう。

春 夏 秋 冬

↓

2) その季節から連想されるものには何があるかな？
いくつか書き出してみよう。

↓

3) 書いたものの中から、一番表現してみたいものを選んでね。

↓

4) イメージする色はどんな色かな？
色の濃さ（うすい、濃い）も一緒に考えてみてね。

イメージする色や色の濃さ	→	色 色	色 色
--------------	---	--------	--------

↓

さあ、作ってみよう！

☺

→

☺

土台のねりきり

コツは、上にかざる練りきりを
横から付けていくことだよ。

完成！

できあがったら、お皿のまま、ここに置いて写真を撮ってもらってね。

作品に名前（業銘）をつけてみよう。

【練りきりを作ってみた感想】

う児童が殆どであった。授業の冒頭に、色や濃淡の異なる練りきりを食べてもらったが、練りきりに対する反応はよく、残した子どもはいなかった。

また、練りきりを食べるときには、黒文字、すなわち、クスノキ科の黒文字で作る和菓子用の楊枝を用意した。これは、和菓子の作法を伝えるとともに、黒文字の触感を感じてもらうことを意図している。黒文字は、洋食で用いられる金属製のナイフやフォークとは異なり、樹木のぬくもりを感じさせるものである。練りきりの場合、かたすぎず、やわらかすぎず、黒文字になじむように切れる。普段、殆ど触れることのない和菓子（練りきり）だけではなく、それに関わる道具にも触れることで、子どもは新しい世界を発見し、好奇心をもって日本の食文化を知ることとなる。また、生活の中で木を大切にしてきた日本の伝統を知る手がかりにもなる。

子どもたちに「練りきりを食べるときには、この道

具（黒文字）を使って食べてもらいます」と前置きした後、道具の名前について尋ねたところ、子どもたちは「爪楊枝」と答えた。これに対し、爪楊枝は爪楊枝でも和菓子用の爪楊枝であること、その名前は「黒文字」であること、練りきりなどの和菓子を切って刺して食べることを伝えると、子どもたちの中にはその新しい言葉を口の中で唱え、初めて見る道具を見つけ、手で触れて触感を確かめるという様子が見られた。練りきりを食べる時にも黒文字を使って少しずつ切り分けながら、味わうように食べていた（図2）。

2) 練りきりを体験する-色を見る-

今回用いた練りきりは、食材で多様な色とトーンを表現した。練りきりを食べた後に子ども達からは「食材の味がするものとしらないものがある」という発言があった。幼稚園における同様の実践では「おいしかった」という美味・不味に関する発言が多かった⁴⁾こ



図1 授業の様子

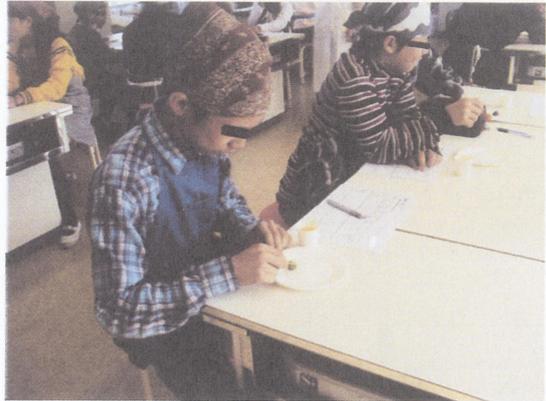


図2 黒文字（和菓子用爪楊枝）を使って、練りきりを食べる様子

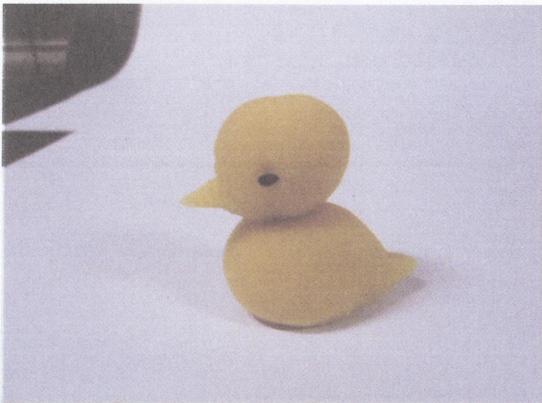


図3 見本の練りきり（ひよこ）



図4 ひよこを作っているところ①



図5 ひよこを作っているところ②

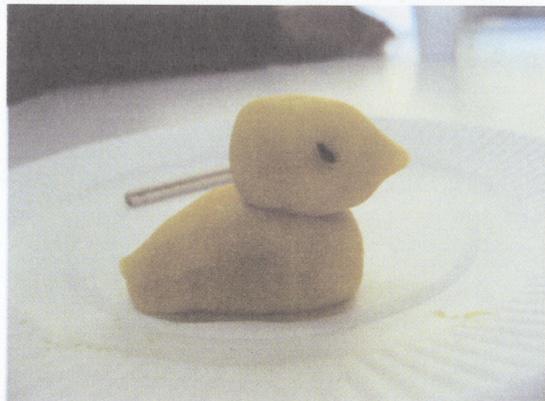


図6 児童が作った作品

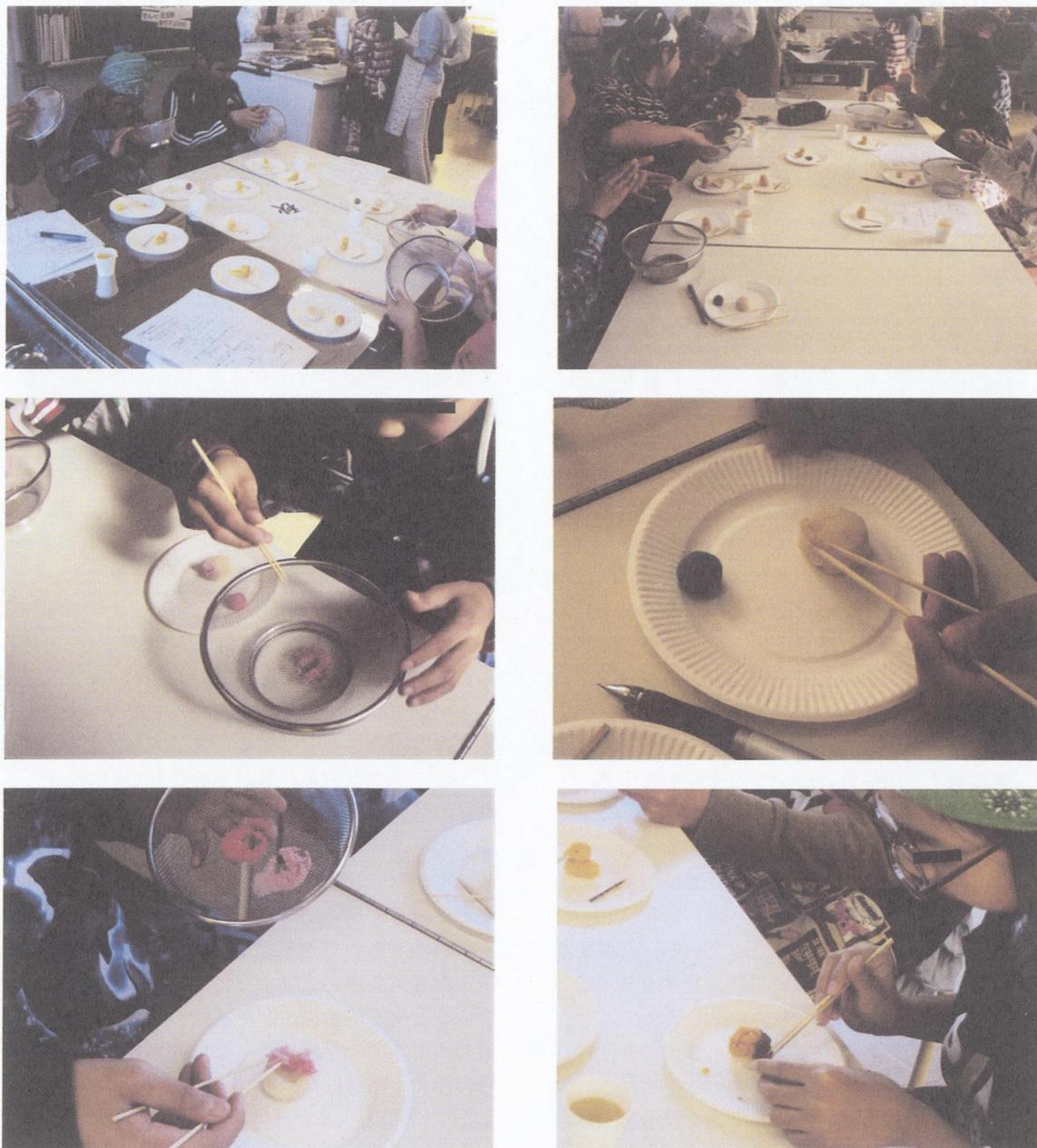


図7 練りきり（きんとん）を作っている様子

班ごとに作る季節を決め、季節のイメージから色を選んで作品を作っている。使う道具はザルと竹串である。

とと比べると、小学生においては、五感を使って多面的に味わい、それを具体的に伝えようとする様子が伺える。

用意した 13 種類の練りきりから最大 3 個を選んで食べる形式をとったが、食材あてクイズでは、自分の食べた練りきりの色がどんな食材からついているのか、子どもたちは高い興味をもって臨んでいる様子が伺われた。授業後のアンケートでは、

- ・きれいな野菜でも、これなら食べられそう。
- ・色によっておいしそうに見えるか、みないかがきまるから色を大事にした方がいいと思った。
- ・着色に天然の材料を使ってよかった。
- ・人工的な色はいやだ

などの意見が見られた。

また、着色材料によって色あいが異なることを理解してもらうために、合成着色料で着色した練りきりを提示した。ここでは青い色の練りきりも用意したが、青の着色に対する質問が多かった。こうしたところから、食材への興味・関心を高めたり、添加物（着色料）などをはじめとする食品の安全性への関心を高めたりするなど、その後の学習に繋げることが可能であると思われる。これにより、体系的に食を考え、食生活を見直す一助となることが期待される。

また、「白あんは嫌いだけど、好きな色（黄色）がついていたから食べられた」という児童もいた。多様な色がついていることで、「あん」という先入観が排除され、拒否感がなくなったと考えられる。また、好きな色を選べるということも利点の一つと考えられる。尚、色に対する嗜好性については今後報告する。

3) 和菓子を体験する—作る、作品を鑑賞する—

平成 20 年度改訂の学習指導要領において、「体験活動の充実」が提言されているように、近年においては体験学習やものづくりが重視されている。和菓子を食べる機会の少ない現代においては、まず「食べる」という経験をもつことが重要である。加えて、ただ「食べる」だけで終わるのではなく、自分で実際に作品を「作る」ことで、実践的・体験的な学習活動の充実につながると思われる。さらに、五感を使って体験的に伝統や食文化に触れることができる点でも、食育教材としての学習効果が期待できる。

また、和菓子（練りきり）は子どもにとって、新しい世界であるため、未知の世界に向かう喜びや楽しさがある。これは、和菓子に対する好奇心や作る活動への意欲などに結びつき、より主体的に関わることが期待できる。

今回の実践では、ひよこときんとんの 2 種類を作った。ひよこを作る際、子どもたちは「かわいく作りたから、頭の部分を少し大きく作ろう」「目（ごま）の位置を変えてみよう」「しっぽに羽の模様をつけて

みよう」など、工夫する様子が見られた。

和菓子職人は、たとえば花卉の重なり具合や、花芯の配置などにより、表現するものの生命感や表情を表現する⁶⁾ というが、子どもたちにも自分の表現したいものを追求する姿勢が見られた。

具象物の製作を通して、自然風物を観察する力、色に対する興味、洗練された形や色を表現する力、ものづくりを楽しむ心を育成できると思われる。こうした力の定着については、授業前後のアンケート調査により測定した。これについては、次報にて報告する。

抽象物であるきんとんにおいては、季節感を表すのに用いる色は 2 色までと限定したが、限られた色で季節感の事物をうまく表現していた（図 7）。色の組み合わせでは、異なる色相を用いたり、同一色相のグラデーションを作ったりしていた。また、デザインにおいては、面積比や配置に工夫がみられた。たとえば、2 色をほぼ等分に分ける（図 10）、使う色の配分を変える（図 9）、1 つの色をアクセント色として使う（図 8）、両者を散りばめる（図 11）などである。きんとんは色合いと単純な形で抽象的に見立てるものであり、小学生には難易度がやや高いかと予想していたが、児童の発達や実態に応じて導入することが可能であると思われる。授業後のアンケートでは、

- ・むずかしいけれど、きれいにできた時の達成感があって嬉しい。
- ・食べるのが、もったいない。
- ・見る時は、ただきれいだなって思っただけで作るとなるとすごく大変。でも、とっても楽しくって自分らしさが出るなど思いました。

などの感想が見られた。

きんとん作りを通して、菓子職人の技術を体験し、改めて練りきり（和菓子）の奥深さを知り、ものづくりの面白さや達成感を感じることができると思われる。自分が作りたいものを思い浮かべ、視覚や触覚などの様々な感覚を働かせながら、形や色、イメージを表現しようとする活動は、図画工作の「表現」の内容にも通じるものであり、こうした活動を通して、発想や構想の能力、創造的な技能などを育成することが可能であるといえる。

作品が完成した後は、互いの作品を鑑賞する時間を設けた。平成 20 年度改訂の新学習指導要領においては、身の回りの生活や社会に能動的に関わりとともに、伝統を継承し文化を創造する力の基礎を培う活動の一つとして鑑賞を挙げている。友達の作品のよさや美しさを感じ取ったり、自分や友達の作品について話しあったりすることで、言語活動の充実も図ることができる。

また、練りきり作りにおいては、色や形を表現するために様々な手法（ぼかし：包みぼかし、合わせぼかし、延ばしぼかし、裏打ちぼかしなど）や道具（三角

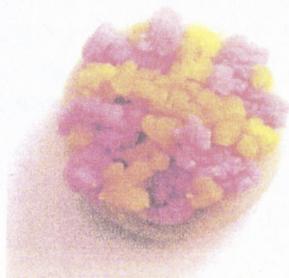


図8 児童の作品 (季節: 春)
菓銘「桜」



図9 児童の作品 (季節: 夏)
菓銘「すなはま」

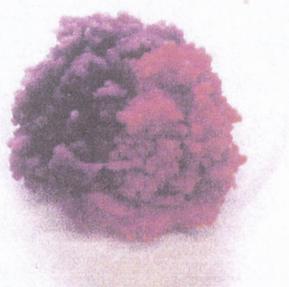


図10 児童の作品 (季節: 秋)
菓銘「夕日の赤とんぼ」



図10 児童の作品 (季節: 冬)
菓銘「雪化粧した木」

べら、ささら、押し棒、細工鋏、抜き型など) が用いられ、これらを組み合わせることで様々な技法が生まれる。そのため、発達段階や学習目的にあわせて、用いる技法を工夫できる。さらに、教科や学年、校種を越えて練りきり作り (ものづくり) の機会を複数回設けることで、多面的・多角的に練りきりに触れ、関心をもって和菓子という食文化に親しみ、日本の伝統に関わっていくことへと繋がると思われる。

4) 和菓子体験する—菓銘をつける—

練りきりは視覚で楽しむだけではなく、個々の菓子についている菓銘を聞いて聴覚で楽しむことができる。たとえば、同じ桜であっても、「桜」「花」「ひとひら」「吉野」「花筏」「宴」など、様々な菓銘がある。また、菓銘には、花や動物など具象物だけでなく、霞や露などの自然現象、春や初夏などの時候のイメージなど抽象的なものがある。

今回、子どもたちには自由に菓銘をつけてもらった。

これは、ただ季節を意識し、それを表現するだけでなく、自分の思いを作品に込め、それを他人に伝えることの大切さ、伝わったことの喜びなどを知ってもらいたいという意図からである。

子どものつけた銘においても (図8～図10)、その言葉から風景や季節を思い浮かべることができるものが見られた。作品そのものだけではなく、「菓銘をつける」という言語的活動においても、子どもたちの情操や創造力を養うことが可能であると思われる。

季節感のある菓銘は江戸時代よりつけられるようになったもので、詩歌や物語に詠まれた情景にちなむものが多い⁶⁾。こうした特性を利用して、菓子を通じて『源氏物語』や『古今和歌集』などの古典の世界を知ることができる。また、国語で学んだ俳句や和歌から和菓子を作って菓銘をつけたり、反対に菓銘を取り入れた俳句を作ってみたり、他教科との学習と結びつけることができる。

4. 今後の課題

食の嗜好は子どもの頃に形成されるといわれている。したがって幼児・児童期に多様な食経験を重ね、その食材に対する抵抗感をなくすことが重要となってくる。これは、和菓子についても同様である。和菓子離れの1つの要因として、和菓子に触れる機会が少ないこと、また、そのことによる和菓子への無関心が考えられる。練りきり作りにおいて、子どもたちは自分の作りたい形を作るといふ喜びや、ものを作るといふ楽しさ、出来上がったときの達成感などを感じることができると思われる。これにより、豊かな想像力・創造力・造形力を育成することができる。練りきりは丸めるだけでも作品になることから、低学年でも実践可能である。刃物など危険な道具を使用しないため、安全に行なえるという利点もある。今後は、発達段階に応じた練りきり作りが課題としてあげられる。

また、今回は時間の都合上、練りきり餡は著者が用意したが、授業終了後、児童から「どうやって練りきり餡を作るのか知りたい」「どうやって着色するのか知りたい」という声が多く聞かれた。練りきり作りを行ない、関心が高まった後に、こうした活動を取り入れることで、ものを作るには様々な過程があり、それを経ることでより達成感が大きくなるなど、ものづくりに対して深く考察することができる。

さらに、リキュール、エッセンスなど香りを多用する洋菓子とは異なり、和菓子は素材そのものの香りを大切にする。これは、茶の文化と共に発達してきたという和菓子の歴史に起因する。お茶の味わいをいかす意味もあって、和菓子はほとんど香りをつけない。静岡県はお茶どころであるため、総合的な学習の時間、あるいは社会科の時間と連携して、お茶の学習とも結びつけることで、より食文化の学習を深めることができると思われる。

また、今回は食品衛生上の問題もあり、持ち帰りは行なわなかったが、「作品を家に持って帰りたい」という児童もいた。その理由としては、「すぐに食べるのはもったいない」「作品を置いておきたい」「家の人にも見せたい」とのことだった。これらから、色や形の美しい練りきりを作ることを通して、子どもはつくりだす楽しみを味わい、自分の表現に満足し、つくりあげた喜びを大切にする気持ちを育むことに繋がると思われる。新学習指導要領において、伝統と文化に関する学習については、自分たちのよさを再発見するような視点で行い、これを大切にしたり美しさを味わったりする態度の基礎を育成することが重要であるとしており、食文化を学ぶ上で練りきりは有効であると考えられる。

また、作品を通して、自分の感じた面白さや楽しさを家族に伝えたい、家族と共有したいという思いが芽生えることが期待される。子どもの食生活は親の影響

を受けるとされるが、練りきりづくりを通して、自分から他者（家族）を意識し、社会と関わるきっかけにもなりうる。作品の写真などを通じて保護者へ伝えたり、あるいは参観日などに親子で作ったりすることも可能である。このように、子どもを通じて保護者を変えることで、親子、あるいはその家庭全体における和菓子（練りきり）に対する意識、食に関する意識の変容が可能であると考えられる。

今後は、本教材による学習効果や、練りきりの色の嗜好性などについて分析し、さらに他学年、他校種での実践も検討する。これらを通して、効果的な食育教材として検討していく。

5. まとめ

練りきりという食育教材は、和菓子の食経験を増やすだけでなく、色そのものに対する好奇心や、ものづくりに対する関心を高めることに寄与すると思われる。さらに、自分で作ることで「見たことがある」「食べたことがある」「作ったことがある」というように、五感を使って楽しむことができるため、これにより日本の伝統食（色）に触れ、食文化理解に繋がると考えられる。こうした活動を行なうことは食育の面から、食文化の継承という面からも非常に重要であるといえる。

本研究に御協力いただいた静岡大学教育学部附属静岡小学校の畑美帆子先生に深く感謝いたします。また、本研究は平成21年度文部科学省科学研究費補助金（研究課題番号：21500757）によった。

【参考文献】

- 1) 村上陽子：和菓子の嗜好性および喫食状況に関する研究，静岡大学教育学部研究報告（自然科学篇），第59号，pp.21-36（2009）
- 2) 村上陽子：大学生における和菓子の食嗜好性について，静岡大学教育実践センター紀要，No.17，pp.66-74（2009）
- 3) 村上陽子：大学生における和菓子の学習状況および調理経験，静岡大学教育学部研究報告（教科教育学篇），第60号（印刷中）
- 4) 村上陽子，角屋育：幼児における和菓子の食（色）嗜好性について—食育実践の試み—，静岡大学教育実践センター紀要，No.15，pp.63-72（2008）
- 5) 金塚晴子：『電子レンジとフードプロセッサーで和菓子ができる』，講談社（2000）
- 6) 中山圭子：『和菓子 夢のかたち』，東京書籍（1997）