



石川県

金沢の環境が育んだ食

基にしたモデル的なプログラム	公園、探検・発見・ほっとけん！...誰が？ FOOD!～食を通して世界とのつながりを考える～
作成団体名	幕張ベイタウンにエコパークをつくる会、公益財団法人岡山県環境保全事業団
実証協力校等	金沢市立泉中学校

SDGsの要素	 
ESDの要素	   
能力／態度	    

●プログラムの概要

「伝統食」を題材とした授業です。金沢の味を支えるものを観点として、校区内にある金沢の食文化を受け継いでいる老舗を見学し、インタビューを行います。また、調味料の使い方、調理方法による味の違いなど実習で学習します。金沢の食文化を受け継いでいる人に会い、伝統や文化の価値に触れ、金沢の食文化を育んだ環境に気づきます。一方で、保護者に「食」についてのアンケートを依頼し、老舗見学時に撮影した映像を視聴していただきます。その結果から、作り手と買い手がつながることで「伝統食の価値」が守られることを認識します。そして、金沢の食文化や環境を守り伝えるために何ができるのか考え、地域社会への参画、行動を導きます。

●プログラムの目標

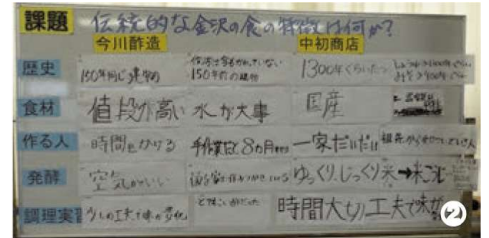
施設見学や体験活動(調理実習)、専門家からの話を通して、金沢の食文化を育んだ地域の環境、風土や歴史について学び、理解を深めるとともに、守り伝える意識を育てます。調べ学習や体験活動を通して、地域の伝統を守ることの価値や地域と自分の暮らしのつながり等を理論的、多角的に思考する力、伝統的な金沢の食の良さを確認し、地域の環境、風土、生産と販売、生活者の視点から受け継ぐために自分にできることを考え、実行する力を育みます。



調理実習「和食の決め手はなんだろう？」



老舗「今川酢造」を訪問、インタビューしました。



「金沢の味の特徴は？」をまとめました。

●参加者の声

- ・ 人に優しくあるよう、環境に優しくあるよう、工夫して食物を育てていることを学びました。
- ・ 一つのを大量に作らず、じっくり作る大切さを学びました。
- ・ 守るためには、金沢の食を大切に食べることが大切だと思います。
- ・ 私の生まれるずっと前から受け継がれていて、昔の人も今の人も同じ味の同じ物を食べていることはとてもスゴイことで、ステキなことだと思います。私たちも受け継いで伝えていきたいです。

●プログラムの流れ

1 時間目	金沢の伝統食「かぶら寿し」試食 「多様な味の成り立ちを考える」
2 時間目	老舗見学のための課題設定、インタビュー内容の作成 「金沢の味に欠かせないもの考える」
3 時間目	老舗見学 (味噌・醤油・酢・かぶら寿し、漬物)
4 時間目	調理実習「和食の決め手は何だろう」
5 時間目	ふりかえり 老舗見学先の映像を視聴し、作り手からのメッセージをふりかえる。
6 時間目	前時をふりかえり、金沢の食について学んだこと、考えを発表する。 【映像】郷土の食について 家庭でのアンケート結果で把握した現状、映像から考えたことを発表する。