2021 年度「地域連携プロジェクト」

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　18D506　井上彩夏　18D513　小浦歩乃果　18D528　林明日香　18D745　森田佑梨

【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輸出制限がかかり、現在もその影響が続いている。このような現状があり、国内でホヤの魅力を知っていただき消費できるようにするには、美味しい料理を提案する方法がある。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」を開催し関係者に提供することになった。昨年度、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、サポートを行った。今年度もひき続きこの取り組みに参加させていただき、指導、サポートすることを目的とした。

【プロジェクト内容・成果報告】

1日レストラン実施までの流れ

日程	実施内容	備考
4～5月	歌津中学1年生用食育動画「食事と栄養」について約13分間の動画を作成 （撮影日：5月25日、中学生視聴7月15日）	動画作成
4～7月	南三陸町の気候風土、特産物などについての調査、南三陸町の特産品を使った料理を作る。 （海の幸塩昆布サラダ、ホヤリゾット、ワカメとオクラの酢の物、ホヤの炊き込みご飯、タコとワカメのキムチ和えなど）	本学での試作
9月2日	太齋彰浩先生（一般社団法人サスティナビリティーセンター代表理事） 歌津中学校にて講演「ホヤについて」	オンライン視聴
9月14日	レシピ開発に向けて、太齋彰浩先生ご指導のもと、ホヤを中学生が試食（生ホヤ、茹でホヤ、焼きホヤ）、本学でも調理方法の違いによるホヤを食べ比べる。	オンライン視聴
10月8日	歌津中学校の1年生と初顔合わせ、中学生考案レシピへのフィードバックを行う（1回目）。	オンライン
10月15日	中学生考案レシピへのフィードバックを行う（2回目）。 →その後調理工程を中学生が検討	オンライン
10月25日	中学生考案レシピを本学で試作。写真入りのレシピを作成→歌津中学校と共有。	本学での試作
11月2日	調理工程などへのフィードバックを行う（3回目）。→その後11月6日中学生が試作。	オンライン
11月12日	1日レストラン本番。1～5班、各班2品ずつ、計10品のホヤ料理が完成。終了後振り返りを行う。	現地での共同作業

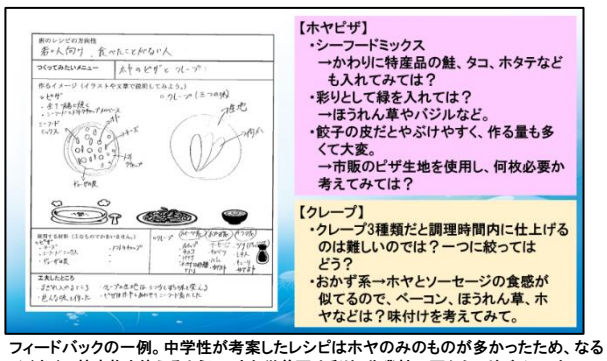
「食事と栄養」についての動画作成を行い、視聴していただいた。「栄養バランスのとれた食事とはどのようなものか」、「中学生にとって必要な栄養」などについてまとた。

4～7 月には南三陸町の気候風土や特産品について調べ、特産品を使った料理も何品か調理し、南三陸町の食材についての理解を深めた。

9 月 2 日、14 日と 1 日レストランに向けて太齋先生からホヤについてお話をうかがった後、中学生と同じように生ホヤ、ゆでホヤ、焼きホヤを食べ比べその特徴を理解し、この後のレシピ開発に活用した。

中学生たちが考案したメニュー内容およびレシピにフィードバックを行い、また両校で試作も行いながら実施にむけ、オンラインにて打ち合わせを重ねた。

日本で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」は殻に突起があり、身は黄色。「真ホヤ」は、見た目から「海のパイナップル」とも言われ、その 6 割が宮城県で養殖されている。



フィードバックの一例。中学性が考案したレシピはホヤのみのものが多かったため、なるべく多くの特産物を使えるように、また栄養面や彩り、作業性の面からアドバイスした。

2021 年 11 月 12 日、現地に赴き歌津中学校内で、一緒に 1 日レストランを行った。

1 班はホヤ、タコ、鮭が入ったピザ。めかぶをトッピングするのは中学生のアイデア。ホヤ入りのクレープ。生地もフライパンで調製。2 班は海鮮チャーハン、バターしょうゆトースト。中学生のこだわりでアクセントにポテトチップスをトッピング。

3 班はペペロンチーノとホヤのナムル。ペペロンチーノは、ホヤ、タコが入り青じそをトッピング。ホヤのナムルはホヤの他に特産品の小松菜も入れ、もやし、焼きのり、白髪ねぎが入っている。4 班はカレーとホヤフライ。ホヤフライは大葉とチーズも入っていて、大人気。

5 班はドライホヤカレーと青じそサラダ。5 班のメンバーのゆうちゃんがホヤが特に苦手とのことで、ホヤを茹でたり、小さくする工夫をした。

当日の様子は、多くのメディアに取り上げていただいた。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

【まとめ】

歌津中学校とのプロジェクトが 2 年目ということで、昨年度の反省を活かしながらプロジェクトを進めた。具体的には、フィードバックするアドバイスを指示ではなく、再考してもらうアドバイスになるよう心掛けた。プロジェクトに参加した学生にとっては 4 年間インプットの授業が多かったため、学んだ知識をアウトプットするよい機会となった。本番まではパソコンを通しての交流であったが、当日実際に一緒に作業することにより交流することの喜び、一緒に作る、食べる喜びをより実感できたようである。1日レストランは無事成功し、試食してくださった方々や生徒たちにおいしく食べていただいた。実施後の振り返りから、中学生はこの授業を通して地元の食材に興味を持ち、最終的には南三陸町の食材の知識を深めることができたと感じた。学生達も生徒さん方とともに「食」について共に学ぶ喜びや企画提案したものを発信する大切さ、また震災から 10 年経ち、復興に力を注ぐ人々のエネルギーなど、様々なことを実践的に学ぶ貴重な体験がでた。

【謝辞】

本プロジェクトは歌津中学校 1 年生の皆様、及川道子先生、元歌津中学校　菊田浩文先生はじめ諸先生方、南三陸町ご関係者様、シビレ株式会社　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多大なるご助力を賜りましたこと、お礼申し上げます。