

平成23年度「京都市食育カリキュラム」実施報告

報告者：井上勝宏

日時：平成24年2月14日（火）13：50～17：00
2月21日（火）13：50～17：00

場所：京都市立七条小学校

対象：6年生

主体機関：京都市教育委員会

受託機関：NPO 法人日本料理アカデミー

※平成23年度は、他13校にて食育授業を実施しました。



今年度は下京区の七条小学校を担当させていただきました。私の母校でもあり地元でもあり、ちょっぴりいつもとは違う緊張感があり、そんな中で子供たちと一緒に食を楽しんできました。

二週続けての授業で、最初は味覚教育、次の週は料理教育という流れで授業を行いました。

まずは味覚教育。日常の食事の中でどんな味覚があるのか確認し、**四味（塩味、甘味、酸味、苦味）そしてうま味がある**ことを再認識しました。そして水炊きした大根とだしで炊いた大根の二種類を食べ比べて、だしのうま味や存在感を改めて子供たちは感じました。

そんな中でも、大根は甘い！という子供もいて**素材の持つ味**をわかっていることに、うれしさと驚きを私を感じました。

その後、昆布とかつお節、そして水との関係話を話して、各テーブルでだしをとりました。

昆布だし→かつお節を入れた合わせだし→吸い地と順番に飲ませたので、**味の変化、進化！**に子供たちは感激！

そして次の週の料理教育。私が決めたテーマが「**冬を感じ冬を味わおう！そして…**」。

学校園で育てられていた聖護院蕪、青首大根、菜の花、芹が、ものの見事に成長していて、すべての野菜が大きく育ち収穫できました。

子供達も自分で寒い中収穫し、水できれいに洗ったので**野菜への思い入れ**もこちらが思っている以上のものでうれしく思いました。これこそ食材教育だと感じました。



学校園で収穫された野菜を全て使い切ろうと思い、少し手間のかかる調理過程でしたが、無事「冬野菜の炊き合わせかにあんかけ」を美味しく作ることができました。

今回の料理教育のポイントとして**季節を感じることを**目的として授業しました。

授業日はまだ底冷えする2月中旬。雪もよく降っていました。
校庭の隅っこに菜の花の畑があり、雪が降ると伸びた菜の花の緑に雪の白さがよく映えてきれいでした。
そこで、料理の盛り付けの時に、蕪をすりおろしたものの下に湯がいた菜の花を忍ばせました。
その心は、“雪が解ければそこには春が待ってるよ…”ということです。



雪の降る中いつも遊んでいる校庭での景色を料理に反映させたことを、すべての児童は理解してくれました。
だしのうま味を感じることで、食材や料理を作ってくださってる方への感謝の気持ち。それ以外にも食を通して学び得ることが多々ありますが、今回季節を感じるということが子供たちに伝わって、私自身本当にうれしく思っています。

授業後の子供たちの笑顔。それが全てです。これだから食育授業はやめられません。

レポート作成 井上 勝宏 氏 (京料理・仕出し 井政)

【京料理・仕出し 井政】 京都市下京区七条御前西入ル
TEL. 075-313-2394 FAX. 075-315-9937
営業時間 11時～19時半 (ラストオーダー)
定休日 火曜日 (祭日の場合は営業)、1月1日～3日
<http://www.kyoto-imasa.com/>