

《論文》

大阪府下の学校給食における地場産物の利用と郷土料理 ～地場産物を大学の調理実習に活用する取り組みについて～

山本幸恵

学校給食では、食文化の伝承のために郷土料理が提供されており、食育指導において、家庭科担当教員には、「栄養教諭等との連携」、「給食を教材に活用する」、「地場産物を調理実習等に取り入れる」などが求められていることが今回の調査でわかった。家庭科教諭養成校である大学においては、実践的・体験的学習である調理実習への地場産物の利用が今後の指導に重視されていることが示された。大学が位置する泉州地域は、多品目にわたる農産物が栽培されており、また、なにわ特産品に指定されている品目の多くが栽培されている。これらを含む地場産物を使用した調理実習の取り組みを実施した。

キーワード：地場産物、郷土料理、学校給食、調理実習、泉州地域

1. はじめに

食育基本法に基づき食育推進会議で作成された第4次食育推進基本計画¹⁾（令和3～7年度）における食育の推進に当たっての目標には、「学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす」、「産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす」、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす」が掲げられている。

本学が所在する大阪府泉州地域²⁾ 9市4町（堺市・高石市・泉大津市・和泉市・忠岡町・岸和田市・貝塚市・熊取町・泉佐野市・田尻町・泉南市・阪南市・岬町）は大阪府南西部に位置し、西北は大阪湾、南は和泉山脈をはさんで和歌山県と接した気候が年間を通じて温暖な、比較的雨が少ない地域である。大きな河川がないため、多くのため池が有り（大阪府下の約4割を占める）³⁾、古くから農業用水として利用され、大阪府内の農業産出額の約1/2を占める府下屈指の農業地帯である⁴⁾。農産物は、歴史的特産物が多く、玉ねぎ、水なす、キャベツ、紅ずいき、桃、花など泉州ブランドとして生産されている。また大阪府内には13の漁港があり、堺市以南の泉州地域に所在している⁵⁾。その内、堺・忠岡・岸和田・泉佐野・田尻・岡田浦・深日の漁港では、漁業協同組合等が主体となり朝市・青空市場が開催されており、地元で獲れた新鮮な魚介類や地元野菜の販売、地元の食材を使った加工品・メニューが提供されている⁶⁾。

先行研究では、学校給食における地産地消の現状と課題⁷⁾・取り組みに関する報告⁸⁾や、中学校家庭科における郷土料理の授業開発⁹⁾、栄養教諭が行う特産品及び郷土料理に関する教育活動の報告¹⁰⁾はあるが、食育推進の観点から、食教育の一旦を担う家庭科教諭養成大学に求められている研究は見当たらなかった。そこで大阪府下市町村の学校給食において、地場産物の使用状況や郷土料理・行事食について実態を調査し、家庭科教諭養成校である大学に必要な今後の指導について検討を行った。

2. 給食における地場産物（特産品）と郷土料理についてのアンケート調査

2.1 調査方法

羽衣国際大学倫理審査委員会の承認(令和3年7月27日承認番号9)を得て、大阪府下33市(うち政令指定都市2市、中核市7市、特例市2市)9町1村、計43市町村の教育委員会を対象に、自記式アンケート用紙を郵送、回答後は返信用封筒にて返送、回収をした。なお同意書を同封し、本研究以外には使用しないことを明記して同意を得た。調査期間は、令和3年7月から8月末である。有効回答数は、43市町村の教育委員会中37、回収率は86.0%であった。

2.2 調査内容

アンケート調査項目は以下とした。

① 学校給食の実施状況	② 地場産物の年間使用割合	③ 使用している地場産物
④ 地元地域(各市町村・大阪府下両方)の郷土料理の実施回数および料理名		
⑤ 郷土料理以外に地場産物を使用した料理の実施回数および料理名		
⑥ 日本各地の郷土料理の実施回数および料理名		
⑦ 世界各地の郷土料理の実施回数および料理名		
⑧ 実施している行事食	⑨ 郷土料理・行事食を実施する理由	
⑩ 郷土料理を実施する際に困っていること		
⑪ 食に関する指導において家庭科担当教員に求めること		

2.3 調査結果

1) 学校給食の実施状況

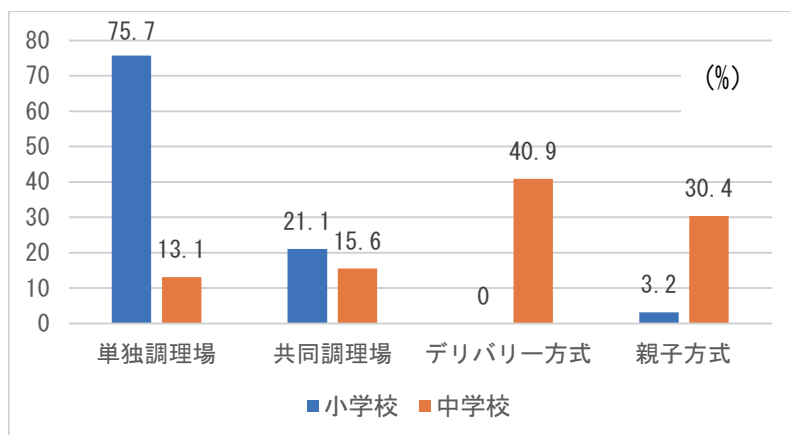
給食実施率は小学校99.8%、中学校97.6%であった。調理方式は小学校と中学校では大きく異なり、小学校では、単独調理場が76%を占めるが、中学校ではデリバリー方式と親子方式で71%であった。これは、中学校の給食実施率(平成23年度末12.3%)が全国で最も低い状況であったことから、中学校給食導入促進事業が展開され、大阪府が各市町村に補助制度(補助期間:平成23年度から平成27年度の5年間)¹¹⁾を実施したことに由来すると言える。

表1 学校給食の実施状況および調理方式

	学校数	給食実施 学校数	給食 実施率	単独調理場	共同調理場	デリバリー 方式	親子方式
小学校	911	909	99.8%	688	192	0	29
中学校	421	411	97.6%	54	64	168	125

表2 学校給食の調理方式

単独調理場	各学校の敷地に給食室を建設し、そこで給食を調理する方式
共同調理場	学校外に給食施設を建設し、複数の学校給食を一括調理し、各学校へ配送する方式
デリバリー方式	民間事業者が持つ調理施設で給食を調理し、弁当箱に入れて各学校へ配送する方式
親子方式	既存の学校の給食施設で他の学校の給食も調理し、配送する方式 調理場を持つ学校が「親」、調理場を持たない学校が「子」となる。



2) 地場産物（特産物）の一年間を通じての使用割合

地場産物の使用割合は、小学校15.3%、中学校12.7%（回答があった学校の平均値）であった。令和元年度学校給食栄養報告による全国平均は26.0%¹²⁾である。

3) 地元地域（各市町村内と大阪府下両方）の郷土料理の実施回数

地元地域の郷土料理の実施回数は、3か月以上に1回の実施がもっとも多く、小学校68.6%、中学校60.0%、次に実施無しが小学校20.0%、中学校31.4%であった。「3か月以上に1回」と「実施無し」で90%を占めている。地元地域の郷土料理の実施回数は少なかった。

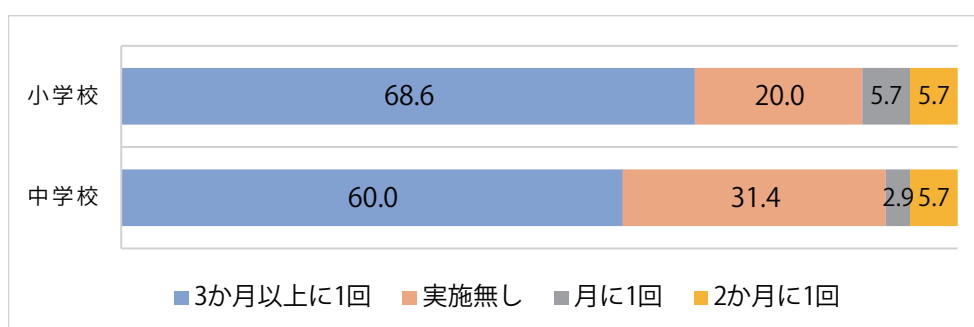


図2 地元地域の郷土料理の実施状況

4) 日本各地（地元地域を除く）の郷土料理の実施回数

日本各地の郷土料理の実施回数は、月に1回がもっとも多く、小学校47.1%、中学校41.2%、次に3か月以上に1回が、小学校23.5%、中学校26.5%であった。「日本各地の郷土料理」の方が、「地元地域の郷土料理」より食体験の回数が多いことがわかった。

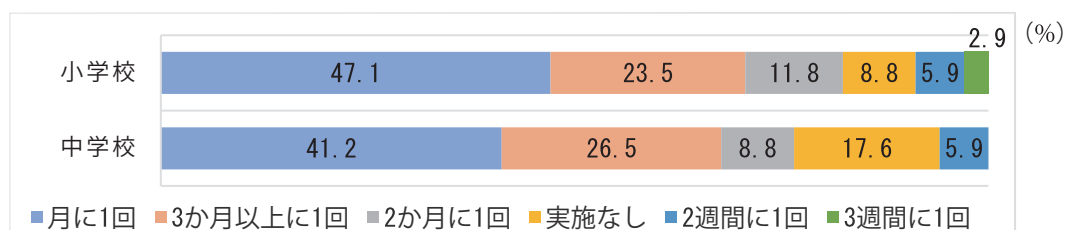


図3 日本各地の郷土料理の実施状況

5) 世界の郷土料理と日本の郷土料理の実施状況（比較）

「世界の郷土料理」の方が「日本の郷土料理」より実施回数が多く、世界の郷土料理の食体験の方が多くことがわかった。「世界の郷土料理」の方が多い理由として、若い栄養士は和食の献立作成が苦手、児童・生徒は洋風メニューを好む、オリンピックやワールドカップ等のイベントがあると世界の郷土料理を実施して盛り上げる、姉妹都市交流などがあるのではないかと、という栄養教諭の意見があった。

第4次食育推進基本計画における食育推進の目標の中で「郷土料理や伝統料理を月1回以上食べる国民の割合」の目標値は50%以上¹⁾である。学校給食での「日本の郷土料理」の月1回以上の実施状況は、小学校61.6%・中学校50%であり、児童・生徒は、学校給食の提供があることで、食育推進の目標値を満たしていると言える。

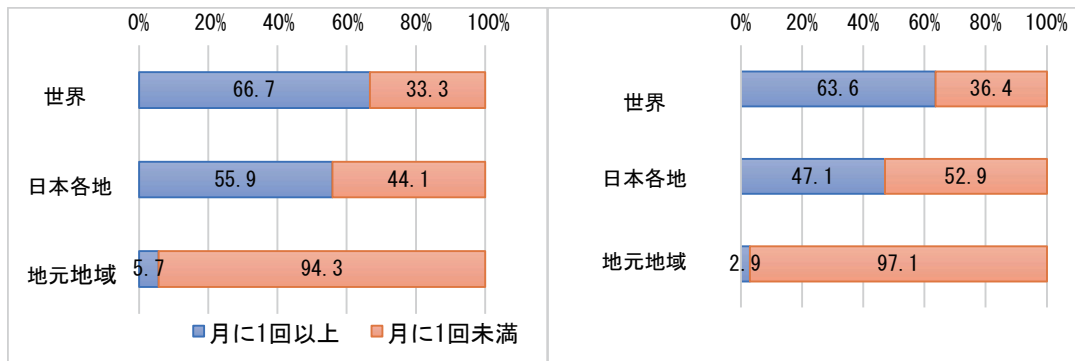


図4 世界と日本の郷土料理の実施状況（小学校） 図5 世界と日本の郷土料理の実施状況（中学校）

6) 実施している行事食

小・中学校とも、節分、七夕、正月、ひな祭り、クリスマス等の行事食を実施していた。

その他（記述式）では、月見、卒業祝い、沖縄慰霊の日、いい歯の日などがあった。世界の行事食はハロウィーンのみで、「日本の行事食」の方が多く実施されており、学校給食では、「日本の行事食」が積極的に実施されていると言える。平成20年に改定された「学校給食法」第2条に「学校給食の目標」として「7つの目標」¹³⁾が掲げられており、その1つに「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること」があるが、目標実現のため、取り組みが行われていると思われる。

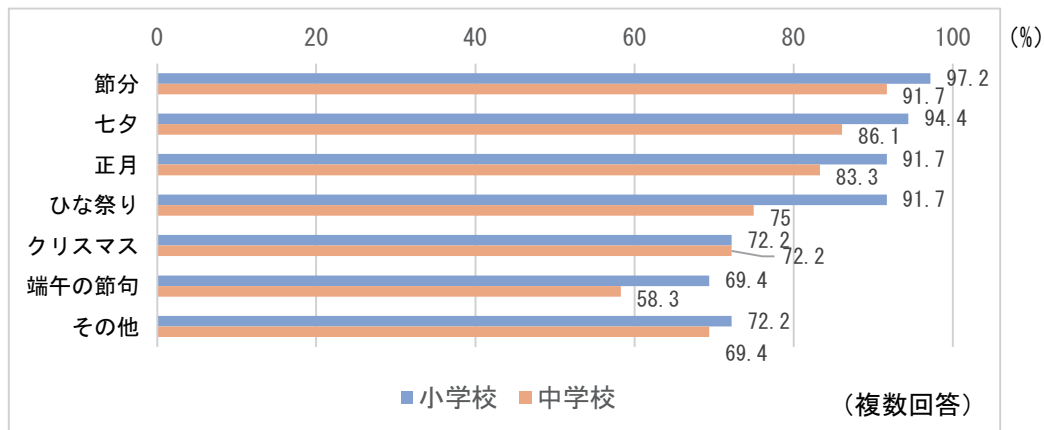


図6 行事食の実施状況

7) 郷土料理・行事食を実施する理由

小・中学校とも、日本の食文化の伝承、世界の食文化の伝承、地域の食文化の伝承の順に多く、食文化の伝承が上位を占めた。第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標は、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす」、目標値は55%¹⁾と設定されており、学校給食でも取り組みが行われていると言える。

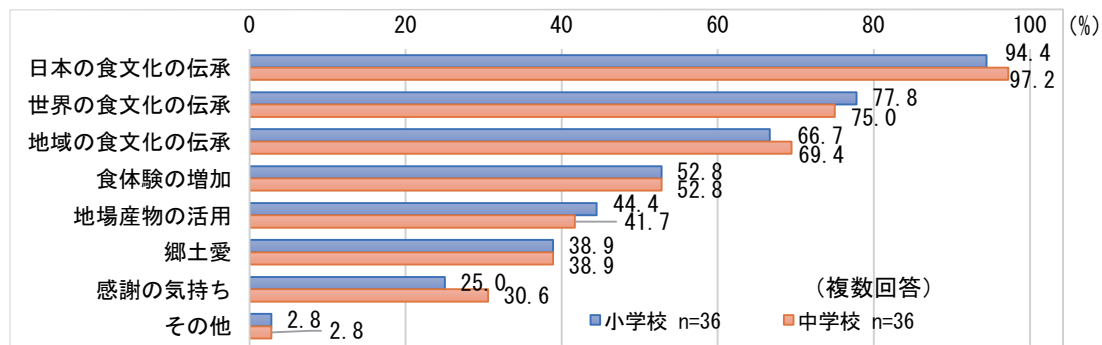


図7 郷土料理・行事食を実施する理由

8) 郷土料理を実施する際に困っていること

「材料入手が困難」がもっとも多く、小学校63.9%、中学校58.3%、次いで小学校は「大量調理が困難」「材料が高額」「郷土料理の範囲が不明」が41.7%、中学校は「大量調理が困難」「他の献立と組み合わせるのが難しい」が36.1%であった。

9) 食に関する指導において家庭科担当教員に求めること

「栄養教諭との連携」がもっとも多く86.1%、「給食を教材に活用」77.8%、「食育の視点を重視した学習内容の充実」「家庭・地域と連携した食育の推進」61.1%、「地場産物（特産品）を調理実習等、実践的・体験的学習に取り入れる」44.4%、「郷土料理を調理実習等、実践的・体験的学習に取り入れる」27.8%であった。

食に関する指導において家庭科担当教員には、授業で栄養教諭と連携し、給食を活用することや、地場産物や郷土料理を調理実習等に取り入れることが望まれている。

学校給食では、食文化の伝承のために、郷土料理が提供されており、家庭科教諭養成校である大学においては、地場産物や郷土料理・行事食を実践的・体験的学習である調理実習等へ取り入れることが求められていると言える。

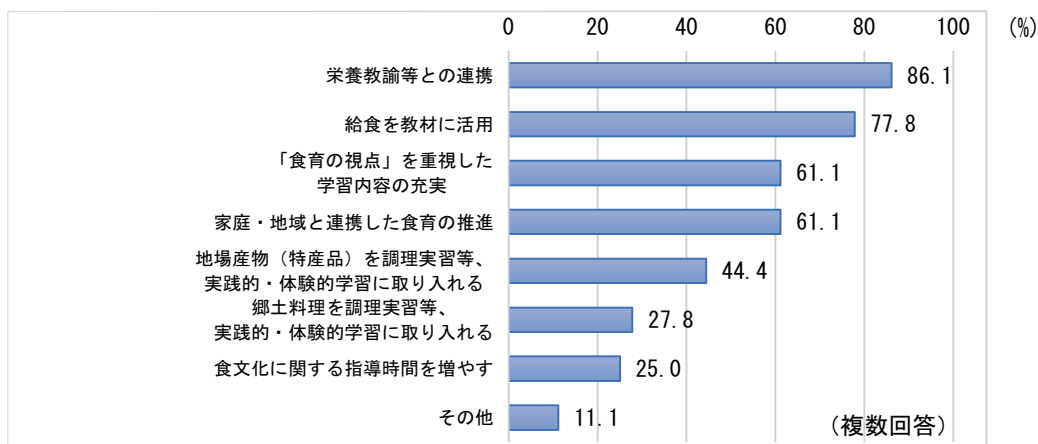


図8 食に関する指導において家庭科担当教員に求めること

10) 市町村別給食で使用している地場産物（特産物）

市町村別、小学校給食で使用している地場産物を表3に示す。

表3 小学校の給食で使用している地場産物

大 阪 市	田辺大根、金時人参、春菊
堺 市	小松菜、大阪しろな、春菊、水菜。キャベツ、玉ねぎ、にんじん、大根、青ねぎ、みつば、なす、トマト、きゅうり、さといも
豊 中 市	玉ねぎ、青ねぎ、米
箕 面 市	さつまいも、さといも、じゃがいも、いんげん、カリフラワー、かぼちゃ、キャベツ、小松菜、ズッキーニ、大根、玉ねぎ、チンゲンサイ、とうがん、なす、菜花、にら、にんじん、にんにく、根深ねぎ、葉ねぎ、白菜、ピーマン（青）、ブロッコリー、ほうれん草、モロヘイヤ、レタス、しろな
池 田 市	米、細河大根、チキンラーメン
豊 能 町	米(キタヒカリ)、ヤーコン、納豆、酒粕、母ちゃん味噌、高山ごぼう、高山真菜、その他季節の野菜
能 勢 町	米、粟、能勢黒牛
高 槻 市	米、玉ねぎ、じゃがいも、干ししいたけ、大根
吹 田 市	玉ねぎ(一部)、たけのこ(ゆで)、米(一部)
茨 木 市	米、玉ねぎ、小松菜、じゃがいも、にんじん、青ねぎ、キャベツ、しろな、ほうれん草
摂 津 市	鳥飼なす、たけのこ水煮、みかん缶
島 本 町	高槻・島本産米、たけのこ
枚 方 市	精米、玉ねぎ、さつまいも、大根、キャベツ、白菜、じゃがいも、ほうれん草、チンゲンサイ、なす、小松菜、冬瓜、にんじん、金時人参、れんこん、かぼちゃ、さといも、黒米
寝屋川市	米、玉ねぎ、じゃがいも、さつまいも、大根、キャベツ、白菜、たけのこ
守 口 市	精白米
門 真 市	れんこん、小松菜、しろな
交 野 市	米、みかん、じゃがいも、さつまいも、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、きゅうり、なす、かぼちゃ、オクラ、とうがん、大根、白菜、青ねぎ、白ねぎ、干ししいたけ
四 条 畷 市	小松菜、チンゲン菜、青ねぎ、玉ねぎ、味噌、地場米、かぼちゃ
東 大 阪 市	米、大根、玉ねぎ、トマト、長なす、じゃがいも、ほうれん草、小松菜
八 尾 市	枝豆、小松菜、若ごぼう、米
藤井寺市	乳ポーロ、イチジクジャム、バジルソース、米、平天、エコみかん、若ごぼう、ぶどう、小松菜、綿実油
柏 原 市	小松菜、綿実油
泉 大 津 市	大阪しろな、もやし、なす、青ねぎ、小松菜、新玉ねぎ、キャベツ
忠 岡 町	ちりめんじゃこ、大阪みかん、泉州玉ねぎ
岸 和 田 市	青ねぎ、玉ねぎ、三つ葉、小松菜、キャベツ、チシャ菜(ふだん草)、水なす、にんじん(彩誉)、エコ農業米、みかん
貝 塚 市	三つ葉、春菊、水なす、米、みかん
泉 佐 野 市	米、玉ねぎ、きゅうり、なす、青ねぎ、ブロッコリー、ほうれん草、キャベツ、大根
熊 取 町	里芋、米
泉 南 市	青ねぎ、玉ねぎ、大根、キャベツ、ふき、小松菜、ほうれん草、じゃがいも、ピーマン、ゴーヤ、水なす、オクラ、きゅうり、トマト、梅干し、蜂蜜、みかん、さといも、枝豆、大阪しろな、かぶ、かもうり、カリフラワー、さやいんげん、春菊、米、白ねぎ、冬瓜、白菜、ブロッコリー、わかめ、たこ、あなご
阪 南 市	はも、あなご、たこ、なにわ黒牛、のり、わかめ、えび
田 尻 町	玉ねぎ、キャベツ、小松菜、里芋
富 田 林 市	キャベツ、玉ねぎ、じゃがいも、小松菜、なす、里芋、大根、白菜、水菜、にんじん、チンゲンサイ、海老芋、きゅうり、さつまいも、米
河内長野市	赤みそ、白みそ、玉ねぎ、きゅうり、なす、小松菜、さつまいも、かぶ、白菜、キャベツ、ほうれん草、大根、白ねぎ、みかん
羽 曳 野 市	いちじく
太 子 町	大阪なす、大阪きゅうり、大阪ぶどう、玉ねぎ、じゃがいも、さつまいも、里芋、米、みかん、白菜、大根、水菜、青ねぎ
千早赤阪村	玉ねぎ、じゃがいも、キャベツ、きゅうり、小松菜、白菜、ほうれん草、にんじん

11) 市町村別給食で実施している地元地域（各市町村・大阪府下）の郷土料理名

市町村別、小学校の給食で実施している地元地域（各市町村・大阪府下）の郷土料理名を表4に示す。

表4 小学校給食で実施している地元地域の郷土料理名

大 阪 市	お好み焼き、なにわうどん
堺 市	みそ雑煮、くるみ餅、たこ焼き、お好み焼き、船場汁
豊 中 市	大阪白菜の煮びたし
箕 面 市	粕汁、お好み焼き
豊 能 町	粕汁、どてやき、かんとだき(おでん)
能 勢 町	鶏のすき焼き風煮、煎り大豆茶飯
高 槻 市	きつねうどん、ぶどう寒天
吹 田 市	かつおのそぼろ寿司、お好み揚げ
茨 木 市	きつねうどん、揚げたこ焼き風
枚 方 市	じゃこ豆、くるみもち、ごんぼ汁
寝屋川市	いもなんば
守 口 市	けんちゃ、かす汁
門 真 市	れんこんの天ぷら、若ごぼうの炒め煮
東大阪市	なまぶし、かしわのすきやき、河内のっぺ
八 尾 市	きつねうどん、かしわのすき焼き、河内のっぺ、蕉の味噌汁、いもだこ、こぼうどん
藤井寺市	河内のっぺ、大阪しろなの煮浸し、かやくごはん、若ごぼうのきんぴら
柏 原 市	
泉大津市	たこ焼き、船場汁、かやくごはん
高 石 市	泉たこのから揚げ
忠 岡 町	たこ焼き
岸和田市	芋と団子煮、たこめし、かやくごはん、かた豆(ごより豆のアレンジ)
貝 塚 市	白みそ雑煮、かやくごはん、きつねうどん
泉 南 市	いもだこ、かしわのすき焼き、里芋と団子の煮物、小松菜のたいたん、粕汁
熊 取 町	熊取コロッケ
阪 南 市	えびなす、たこ焼き、かす汁、かやくごはん、菊菜のおひたし、はもの天ぷら、あなごの天ぷら、たこめし
田 尻 町	里芋と団子の煮物、きつねうどん、かやくごはん
富田林市	河内のっぺ、関東煮、たこ焼き
河内長野市	船場汁、大阪白菜の煮びたしなど
千早赤阪村	里芋の煮物、くるみもち、じゃり豆、白菜と粉豆腐の煮物
太 子 町	ちらし寿司(ばらずし)、若ごぼうのいり煮、白菜の煮びたし、関東煮、河内のっぺ、かやくごはん、かやくうどん、豆ごはん、粉豆腐入り卵焼き、たこ焼き、粕汁など

3. 地場産物を大学の調理実習に活用する取り組みについて

3.1 泉州地域の地場産物（特産物）となにわ特産品・大阪の郷土料理

大阪府とJAグループでは、平成5年なにわの食文化に根差した農産物の中から、14品目を「なにわ特産品」として選定し、シンボルマークを作成している。その後、平成18年に時代のニーズや生産動向の変化に伴い、21品目に拡大しており³⁾、そのうち15品目の主な産地が泉州地域である。なにわ特産品を含む代表的な泉州地域の農産物は、泉州水なす、泉州たまねぎ、泉州黄玉葱、泉州キャベツ、しゅんぎく、大阪



図9 シンボルマーク

こまつな、大阪さといも、大阪ふき、みずな、大阪みつば、紅ずいき、大阪みかん、大阪もも、大阪いちじく、トマト等があり、水産物は泉だこ、あこう、しらす、まいわし、すずき、したびらめ、くろだい、さわら、はも、まあなご、ひらめ、あかがい、かき（養殖）、わかめ（養殖）がある¹⁴⁾。

農林水産省は、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴である全国各地で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化を地域ぐるみで次世代に継承していくことを目的に、令和元年度からWebサイトで「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」を公開しており、大阪は30の郷土料理が紹介されている¹⁵⁾。また公益財団法人大阪府学校給食会「おおさかの郷土料理集～行事食と食文化の伝承～」が平成29年発行されており、大阪全域、大阪市内、北摂、東大阪、南大阪、泉州、それぞれの地域の郷土料理が紹介されている¹⁶⁾。

表5 なにわ特産品（21品目）一覧

なにわ特産品		主な産地	収穫量
1	泉州水なす	泉佐野市、岸和田市、貝塚市	
2	泉州たまねぎ	泉佐野市、熊取町、泉南市、貝塚市	
3	泉州きゃべつ	泉佐野市、泉南市、貝塚市	
4	紅ずいき	泉佐野市、貝塚市、岸和田市	
5	しゅんぎく	堺市、岸和田市、貝塚市	全国1位
6	大阪ふき	泉佐野市、熊取町、泉南市、貝塚市	全国3位
7	大阪なす	富田林市、河南町、太子町	
8	大阪きゅうり	富田林市、河南町、太子町	
9	泉州さといも	泉南市、泉佐野市、熊取町	
10	大阪えだまめ	八尾市、泉佐野市、松原市	
11	えびいも	富田林市	
12	大阪こまつな	堺市、岸和田市、八尾市、東大阪市	全国8位
13	大阪みつば	貝塚市、和泉市、堺市	全国7位
14	大阪ねぎ	泉南市、堺市、泉佐野市、貝塚市	
15	若ごぼう	八尾市	
16	大阪たけのこ	岸和田市、貝塚市、和泉市、島本町	
17	能勢ぐり	能勢町、豊能町、箕面市	
18	ぶどう	羽曳野市、柏原市、太子町	全国8位
19	大阪みかん	和泉市、岸和田市、千早赤阪村	
20	大阪いちじく	羽曳野市、河南町、岸和田市	全国3位
21	大阪もも	岸和田市、河内長野市	

※太字の特産品：主な産地が泉州地域

※大阪府の農業データ（令和3年12月末時点）より一部抜粋

表6 農林水産省/大阪府 うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～

泉州水なすの浅漬け	じゃこごうこ	ばらずし	鯨のハリハリ鍋
バッテラ	ごより豆/じゃこ豆	白味噌雑煮	あかねこ
半助豆腐	若ごぼうの炒め煮	鱧皮のザクザク	くるみ餅
恵方巻き/巻きずし	大阪寿司	たこ焼き	船場汁
きつねうどん	丁稚ようかん	蓮根餅	お好み焼き
がっちょのから揚げ	小田巻き蒸し	どて焼き	ハモ鍋
紅ずいきと油揚げのたいたん	桜餅	大阪しろ菜の辛子和え	串カツ
大阪漬	紅しょうが天		

3.2 「調理実習・基礎」「調理実習・応用」への地場産物の利用

著者が勤務する大学の家庭科教諭教職課程(中一種・高一種)では、「調理実習・基礎」「調理実習・応用」は必修科目である。「調理実習・基礎」は2年生前期、「調理実習・応用」は2年生後期に開講されており、年間を通じて、その時期に収穫される泉州地域の地場産物や季節の食材を調理実習時のテーマ・目的に応じた献立に使用、また行事食や大阪の郷土料理を取り入れた授業を実施した。以下に実習例を示す。

実習例1) 初夏の献立：豆ごはん・水なすのみそ汁・いわしの
かば焼き風・新玉ねぎのサラダ

- ①実えんどうはさやから取り出すところから作業する。
- ②いわしは頭を包丁で落とした後、手開きする。必ず一人2～3尾は処理する。



写真1 初夏の献立

表7 使用した地場産物

泉州 みずなす	泉州 たまねぎ	大阪 みつば	えんどう まめ	トマト	いわし	釜揚げ しらす
------------	------------	-----------	------------	-----	-----	------------

実習例2) 郷土料理を取り入れた献立：たこめし・鶏肉の南蛮漬け・こまつなのみそ汁・くる
み餅

- ①泉だこの調理：スミを抜いた生の泉だこを塩もみ・水洗いをして、ぬめりをきれいに取り、湯がく。生だこを使用して、湯でだこを作るところから調理する。
- ②泉州わかめ：乾燥わかめは使用せず、生わかめを熱湯で湯がくところから調理する。
- ③くるみ餅：枝付き枝豆を使用する。枝からさやを切り離し、塩もみをして湯がく。豆を取り出し、水を加えて、ミキサーにかけてペースト状にする。なべに砂糖と塩、ペースト状にした枝豆を加えて練り上げる。



写真2 郷土料理を使った
献立初夏の献立



写真3 泉だこの調理

表8 使用した地場産物

泉だこ	泉州わかめ	泉州たまねぎ	大阪こまつな	大阪えだまめ
-----	-------	--------	--------	--------

実習例3) 七夕の献立：わかめそうめん・とうがん（冬瓜）の煮物・夏野菜のフリッター

- ①塩蔵生わかめは水でさらすところから作業する。みょうがはできる限り薄く切る。
- ②とうがんは切り分ける前の実物を見せる。
- ③枝付き枝豆と皮付きとうもろこしを使用する。それぞれ豆と実を一緒にして、かき揚げにする。水なす、ズッキーニ、かぼちゃ、ピーマンは衣を付けて揚げる。



写真4 七夕の献立



写真5 使用した野菜

表9 使用した地場産物

泉州 わかめ	泉州 みずなす	大阪 えだまめ	とうがん	ズッキーニ	みょうが	とうもろし
-----------	------------	------------	------	-------	------	-------

実習例4) 白みそ作り

- ①大豆を浸漬後、湯がき、フードプロセッサーにかける。
- ②米麴と塩を均一に合わせ、①のペースト状の大豆と合わせる。
- ③みそ玉を作り、空気が入らないように詰めていく。
- ④1か月発酵させる。



写真6 白みそ作り

※作った白みそは、雑煮、白あえ、ぬたあえ等の実習に使用する。

5) その他、調理実習で使用した地場産物と実施した料理名

実習例1) から4) 以外に使用した地場産物と実施した料理名を表10に示す。

表10 使用した地場産物および料理名

使用地場産物	料理名
泉州みずなす	土佐酢漬け、焼き漬け、揚げなすの煮びたし、カレー
泉州たまねぎ	カレーピラフ、しゅうまい、スパニッシュオムレツ、トマトライス、麻婆豆腐、春巻き、クリーム煮
しゅんぎく	しゅんぎくとカッターチーズの白あえ、草団子（よもぎの代わりに使用）
泉州さといも	米粉のホワイトシチュー、さといもの煮物
大阪こまつな	レバーと小松菜の炒め物
大阪みつば	スープ、梅干し入りごはん、ヒジキ入り炊き込み（かやく）ごはん、むかご入り炊き込み（かやく）ごはん、かき揚げ、空也蒸し
泉州きゃべつ	きゃべつと水菜の塩だれあえ、春巻き、餃子、ごま酢あえ、ヨーグルトあえ、カレー炒め
大阪いちじく	いちじくのタルト
泉だこ	たこのマリネ
釜揚げしらす	炊き込み（かやく）ごはん、酢の物
泉州生わかめ	酸辣湯、スープ
いわし	いわしのさつま揚げ・骨せんべい
さわら	さわらと生わかめの蒸し物、さわらの幽庵焼き

4. まとめ

第4次食育推進基本計画¹⁾や学校給食法¹³⁾に基づき、学校給食では、地場産物の使用や郷土料理・行事食の献立が提供され、栄養教諭等による食教育が実施されている。また本研究の調査結果では、食教育の一旦を担う家庭科担当教員には「栄養教諭等との連携」、「給食を教材に活用する」、「地場産物（特産品）を調理実習等に取り入れる」等が求められていることがわかった。家庭科教諭教職課程必修科目である「調理実習・基礎」「調理実習・応用」に、その地域に根差した地場産物（特産品）を使用することは、学生が調理の知識・技術を習得するにとどまらず、食品の産地を意識し、地場産物に関する知識や地域の食文化について理解を深める機会となる。また郷土料理の調理体験は、郷土料理の味を体験するだけでなく、地域で受け継がれてきた調理方法を習得することができる。国は食生活指針¹⁷⁾で「日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の伝承を」と明記しているが、これらの調理体験は、食育推進の観点からも、次世代を担う若い学生にとって意義があると言える。

中学校学習指導要領の技術・家庭編¹⁸⁾では、「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」と記している。将来、家庭科担当教員となった時、その地域の地場産物を活用し、郷土料理を取り入れた和食の調理指導ができるために、大学の調理実習での体験は有用である。今後は、栄養教諭等と連携し家庭科担当教員として食教育を担えるよう、地場産物を活用し、郷土料理を取り入れた大学の調理実習に取り組むことが重要である。

5. 引用・参考文献

- 1) 厚生労働省：第4次食育推進基本計画 <https://www.mhlw.go.jp/content/000770380.pdf> (2022年10月1日参照)
- 2) 大阪府 泉州地域の地勢 <https://www.pref.osaka.lg.jp/senshunm/gyoumu/tisei.html> (2022年10月1日参照)
- 3) 大阪府の農業データ <https://www.pref.osaka.lg.jp/nougyou202112> (2022年10月1日参照)
- 4) 大阪府 泉州地域農業の特色 <https://www.pref.osaka.lg.jp/senshunm/gyoumu/sensyuno.html> (2022年10月1日参照)
- 5) 大阪府の漁港 https://www1.kaiho.mlit.go.jp/KAN5/siryouko/naname/osaka/osaka_gyoko.htm (2022年10月1日参照)
- 6) 大阪府 朝市・青空市場 <https://www.pref.osaka.lg.jp/suisan/tab/asa.html> (2022年10月1日参照)
- 7) 檜原正澄『学校給食における地産地消の現状と課題』関西大学経済論集67巻4号731-787 2018年3月10日
- 8) 藤田武弘『都市農業振興に向けた取り組みと学校給食における地産地消』経済理論350号 2007年7月
- 9) 西川和孝『中学校家庭科における郷土料理の実習と生徒の意識調査』鳴門教育大学紀要第29巻2014
- 10) 水津久美子『島根県内小中学校の栄養教諭が行う特産品及び郷土料理に関する教育活動の

実際』山口県立大学学術情報 第10号2017年2月

- 11) 中学校給食導入促進事業補助制度の概要(案) [https://www.pref.osaka.lg.jp/attach/2494/00077742/gaiyouan\(H23.6\).pdf](https://www.pref.osaka.lg.jp/attach/2494/00077742/gaiyouan(H23.6).pdf) (2022年10月1日参照)
- 12) 学校給食における地場産物・国産食材の使用割合 https://www.mext.go.jp/content/20200619-mxt_kenshoku-000008019_3.pdf (2022年10月1日参照)
- 13) 学校給食法 <https://www.kasugai-kyushoku.com/uploads/photos/800.pdf> (2022年10月1日参照)
- 14) 大阪府内農林水産業の概要－農林水産省 https://www.maff.go.jp/j/kanbo/tiho/attach/pdf/todouhuku_gaiyou-88.pdf (2022年10月1日参照)
- 15) 農林水産省 うちの郷土料理 https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html (2022年10月1日参照)
- 16) 公益財団法人 大阪府学校給食会『おおさかの郷土料理集』2017年
- 17) 食生活指針 <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000128503.html> (2022年10月1日参照)
- 18) 中学校学習指導要領(技術・家庭編) https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/micro_detail/__icsFiles/afieldfile/2019/03/18/1387018_009.pdf (2022年10月1日参照)

6. 謝辞

本研究を行うにあたり、調査にご協力をいただきました大阪府下市町村行政の皆様に御礼を申し上げます。またアンケート調査をともに実施した羽衣国際大学人間生活学部人間生活学科食クリエイティブコース2期生岡田洋紀さんに深く感謝いたします。