

新潟県小学校教育研究会 都市研究部レポート 糸魚川市

糸魚川市では、技術・家庭科において、小・中共に連携協力し教育研究を進めている。昨年度から「食文化の理解」をテーマに進め、郷土料理を主体とする教材としての活用を試みてきた。本年度は、地域活性化を目指す観光復興目的の新しい食文化に注目し、地域を学ぶ総合的な学習との関連を図った題材としての可能性を探った。

1 研究主題 地産・地消・地域の食文化の理解 ～糸魚川のうまいもの料理～

2 研修の概要

- ① 「糸魚川ブラック焼きそば」開発の講話・ブラック焼きそば調理実習・協議
- ② 講師 龍見 和弦さん（「糸魚川うまいもん会」の会長）
月岡 浩徳さん（月徳飯店 代表取締役社長・「糸魚川うまいもん会」の副会長）
保刈 直裕さん（糸魚川ブラック焼きそば応援隊・市民サポーター応援隊副隊長）

実施日 平成 23 年 11 月 16 日 13:30～16:30 於：能生中学校 ＊小 7 名・中 7 名参加

3 研修内容

① 講話 「糸魚川ブラック焼きそば」開発への思い

多くの地方都市同様に糸魚川市も少子高齢化、過疎化、産業の衰退に歯止めがかからず観光客も 10 年前に比べて 100 万人も減少している。その一方で平成 21 年に日本で初めて「世界ジオパーク」に認定され、2015 年には北陸新幹線も開通する予定である。この大きなチャンスを生かして観光復興、地域活性化を実現するために取組が求められていた。平成 21 年 8 月に、食による観光復興を目指して飲食店や旅館、ホテルなどの有志による「糸魚川うまいもん会」を結成した。当初はもともとある食に光を当てようと検討し、調査・研究したが、他地域との差別化を図ることが困難という結論に至り、地元の食材を使った新たな料理の創作に方向転換した。各飲食店がそれぞれアイデアを出し合って施策試食を繰り返した末、日本海で獲れるイカを使ったイカ墨で真っ黒な「糸魚川ブラック焼きそば」を完成させた。今では市内 28 店舗の店で食べることができる。店によって塩だれやみそ味など各店独自の「糸魚川ブラック焼きそば」が楽しめる。

② 調理実習 みんなで「糸魚川ブラック焼きそば」をつくってみよう！

材料 中華めん（焼きそば用）

イカ ※肝も使用したいので、できればスルメイカが望ましい。

ブラック焼きそば専用ソース※イカ墨とソースを調合した専用ソース糸魚川市観光協会にて販売している。一本 2,800 円 (2.17ℓ)

キャベツ・もやし・玉子・油・コショウ

トッピング・・・ケチャップ・マヨネーズ・青のり・紅ショウガ

4 研修を終えて

今回の「糸魚川ブラック焼きそば」は今の地域と非常に密着して完成しているため、家庭科の調理実習に限らず、地域の学習、総合学習において大いに活用できるものである。また、作り方もそれほど難しくなく時間も 1 人前を作るのに 10 分程度で完成した。子どもたちが地元紹介をする際にも見ている人の目の前で作ったり、人に食べさせたりすることもできそうな料理であった。糸魚川を知り、糸魚川のことを知らせる活動でも十分活用できそうな教材であった。さらに創作料理を作る上でもよい資料となる。今後、レシピや開発の話を資料化し、いろいろな場面で教材として活用していただきたい。現代の社会でも教育の中でも「困難に立ち向かう力」「問題を解決する力」が重要視されている。この「糸魚川うまいもん会」が歩んできた道は、困難や問題を乗り越えようとする姿勢を学ぶ身近なよい教材である。

