

〈論文〉

中学校家庭科における地域の食文化と防災学習を関連付けた授業開発と実践

Development and Practice of a Lesson about Local Food Culture Linked to Disaster Prevention Learning in Junior High School Home Economics

山 本 奈 美
YAMAMOTO Nami
(和歌山大学教育学部)

2024年11月29日受理

Abstract

Local food culture and disaster prevention are useful themes for home economics classes. In this study, these themes were combined and redesigned as a lesson for home economics at the junior high school level. The lesson consisted of three parts: first, stockpiling food for disasters; second, traditional food preservation techniques; and third, practical training in cooking rice using plastic bags as a disaster preparedness tool. By tasting the rice with Kinzanji miso, the students were encouraged to think about their dietary habits in times of disaster. The results of the post-class questionnaire showed a high evaluation as a disaster prevention learning. Many students were confident and motivated by the cooking practice. In addition, they could view food culture in the context of their lives in the future. Time allocations and combinations of activities need to be improved in the lesson.

キーワード：中学校家庭科、食文化、防災学習、ローリングストック法、金山寺味噌

1. はじめに

平成29年、30年に告示された学習指導要領には各教科の「見方・考え方」が示され、家庭科ではそのひとつに「生活文化の継承・創造」が挙げられている。おもな改善事項に「伝統や文化に関する教育の充実」があり、これまでも家庭科の学習に含まれていた生活文化に関する内容はより重視されたと言えるだろう。家庭科における生活文化の学習は伝統的なモノやコトを扱うことと捉えられる場合が多く、郷土料理や行事食、浴衣の着装、伝統的な住まいを題材とする授業実践が報告されている(例えば、薩本ら2013、鈴木ら2023など)。一方で、椎名・河村(2022)は、伝統や文化の学習とは継承すべき伝統文化を知り、グローバル化する社会に適応する力を養うためだけでなく、もっと広い概念を保持するものとして捉える必要があると述べている。言い換えると、生活文化の学習とは、現在の生活との関わりに気づかせ、その価値を適切に理解して継承、創造する視点を持たせることである。伝統であることを理由に生活文化を絶対的に価値あるものとして捉え、継承すべきものとする前提で扱うのではなく、学習者自身が自分たちの生活課題に引き付けてその価値を考え、判断し、継承の有無を決めていく。そのためには、生活文化についての多面的・総合的な理解が求められる。

生活文化の中でも食文化に焦点を当てると、中学校

学習指導要領(平成29年告示)技術・家庭 家庭分野では、B衣食住の生活 食生活(3)日常食の調理と地域の食文化の内容及あり、日常食の調理と地域の食文化について、課題をもって、食品の選択と調理、地域の食文化に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、日常食又は地域の食材などを生かした調理を工夫することができるようにすることをねらいとしている。地域の実態に応じて、地域の伝統的な行事食や郷土料理を扱うことも考えられると解説されているが、地域の食文化と地域の食材を用いた和食の調理が並列に述べられており、自分の住む地域の食文化についてどのような理解を目指しているのかが判然としない。また、教科書での扱いは全国を網羅したものにならざるを得ないことから、地域の食文化についての学習では、学習者の地域に応じた題材開発を必要としている。

和歌山県には、その伝統的な食文化を象徴する食品の1つに金山寺味噌がある。麴と塩漬けた野菜と一緒に仕込み、発酵・熟成させた、そのまま食べるいわゆる「おかずみそ」と呼ばれるものである。その歴史は古く、鎌倉時代に今の中国にあたる宋から製法が伝わったとされ、和食に欠かせないしょうゆの起源でもあると言われている。

食文化に関する学習を、その継承を前提として扱うのではなく、学習者自身が自分たちの生活課題に引き付けて考えることを目指すのであれば、地域に古くか

ら伝わる食品の歴史的な背景を知ることに加え、そこに現代の食生活にもつながる価値を見出す必要があると考えた。そこで、今日の生活課題として防災を提示し、伝統的な食品保蔵の方法が今日においても災害時の食生活の備えとして役立つことを示しながら、これからの食生活において地域の食文化をとらえ直すことを促す授業を構想し、実践した。

中学校家庭科における防災学習に関しては、現行の学習指導要領においてB(6)住生活の機能と安全な住まい方の内容の取り扱いに「自然災害に備えた住生活の整え方についても扱うこと」と明記されているが、食生活を含むその他の内容には防災の記述は見られない。しかし、家庭科における防災学習は住生活のみで行われるものではなく、小林・永田(2016)は、学校教育において「災害時の食」に関する学習を明確に位置づける必要があることを指摘し、中学校家庭科における「災害時の食」の授業を開発、実施している(小林・永田2017、小林ら2022)。また、家庭科教員を対象とした質問紙調査によって、防災・災害に関する食教育は家庭科で学習する必要性が高いとしながらも、授業時間の不足や、適切な指導に活用できる教材・教具についての教員の認識不足等をおもな要因として実際には学習に至っていないという課題があることも報告されている(小林・永田2019)。

以上を踏まえ、中学校における生活文化を題材とした新たな授業開発の視点として、地域の食文化と防災学習を関連付けて扱う授業を開発、実践し、その成果を検証することとした。

2. 研究方法

(1) 事前調査

和歌山県の中学校2年生4クラス120人を対象に、授業実施前の2024年2月に無記名のWebによるアンケート調査(Microsoft Forms)を行い、120名全員から回答を得た。調査項目は、金山寺味噌に関する認知、地域の食文化に関する認識、防災に関する知識と実践で構成した。

(2) 事後調査

授業実施後の2024年3月に、無記名のWebによるアンケート調査(Microsoft Forms)を行った。授業当日の欠席者を除く115名の対象者のうち、113名から回答を得た。授業内容の理解と地域の食文化に関する認識を尋ね、授業前後の変容を分析、検討した。

3. 題材の構想

(1) 授業実施前の生徒の実態

対象の生徒120名の大半は和歌山県内の出身だが、隣接する大阪府から通学している生徒が8名含まれていた。

「金山寺味噌を知っているか」の問いに対し、「はい」と回答した生徒は79.2%(95人)、「いいえ」と回答した生徒は20.8%(25人)であった。金山寺味噌を知っていると回答した95人の生徒を対象に、どんなことを知っているのかを複数回答で選択肢から回答させた。その結果(表1)、名前を知っているだけの生徒も多く、実際に食べたことがある生徒は55.8%にとどまっていた。また、どの地域で作られているかという地域性や文化的な背景としての歴史を知っている生徒はごくわずかで、それぞれ6.3%と2.1%という状況であった。さらに、どこで知ったのかその機会を尋ねたところ(表2)、「家庭」が36.8%でもっとも多く、次いで「学校」の28.4%であった。どこで知ったか覚えていない生徒も26.3%と多いが、地域の食文化に触れる機会として家庭と学校の役割が大きいことが伺われた。

金山寺味噌の嗜好性については、「好き」だと回答した生徒は14.2%で「嫌い」と回答した生徒7.5%よりも多かったが、それ以前にそもそも「食べたことがない・わからない」生徒が51.7%ともっとも多かった(表3)。しかし、「金山寺味噌」をこれからも食べたい(あるいは食べてみたいか)の問いに対しては51.7%の生徒が「はい」と回答しており、食べたことのない生徒も喫食の意欲はそれほど低くないと考えられた(表4)。

次に、防災に関する意識と実践について尋ねた結果を図1に示す。対象の生徒は、総合的な学習の時間に防災をテーマとした学習に取り組んでいる。そのため、当てはまるものはないと答えた生徒は3.3%と極めて少なかった。自宅で災害にあったときの避難場所を知っている生徒は80%と高い割合を示し、自宅に水や食料の備蓄品がある(76.7%)、自分の地域のハザードマップを確認したことがある(67.5%)と回答した生徒も多かった。それに比べると、停電時に炊飯器が使えなくても鍋とガスコンロでご飯が炊けると答えた生徒は38.3%、自分用の防災バッグを準備している生徒は37.5%、中学校家庭科の住生活領域で学んだことが期待される災害を意識した家具の配置・固定の実施率は28.3%と低かった。防災バッグに関する学習は中学校家庭科で必須の内容ではないが、現行の中学校家庭科の教科書には防災リュック(東京書籍)、防災袋(教育図書)、非常持ち出し袋(開隆堂)の名称で3社とも被服製作実習の題材例として掲載している。また、防災バッグを含む「防災」授業を内容横断的に構想し、実践した報告もある(西岡ら2022)。鍋とガスコンロによる炊飯は、防災を直接の学習目的とはしていないものの、小学校家庭科で既習の内容である。災害時には生活全般にわたる問題の発生が予想され、その困難を乗り越える力や日頃の備えは家庭科での学習内容に直結しているが、これらの項目で実施率が低いことは自分の生活における備えとして考える意識や実践力の育成、すなわち家庭科の視点からの防災学習の必要を示すも

表1 金山寺味噌の喫食経験や知っている内容

	人	%
食べたことがある	53	55.8
名前を知っている(食べたことはない)	41	43.2
実物(写真も含めて)を見たことがある(食べたことはない)	14	14.7
どの地域で作られているかを知っている	6	6.3
作られるようになった歴史について知っている	2	2.1

(N=95、複数回答)

表3 「金山寺味噌」は好きか

	人	%
好き	17	14.2
ふつう	32	26.7
嫌い	9	7.5
わからない・食べたことがない	62	51.7
合計	120	100

表2 金山寺味噌をどこで知ったか

	人	%
家庭	35	36.8
学校	27	28.4
その他	8	8.4
どこで知ったか覚えていない	25	26.3
合計	95	100

表4 「金山寺味噌」を食べたいか

	人	%
はい	62	51.7
いいえ	22	18.3
わからない	36	30.0
合計	120	100

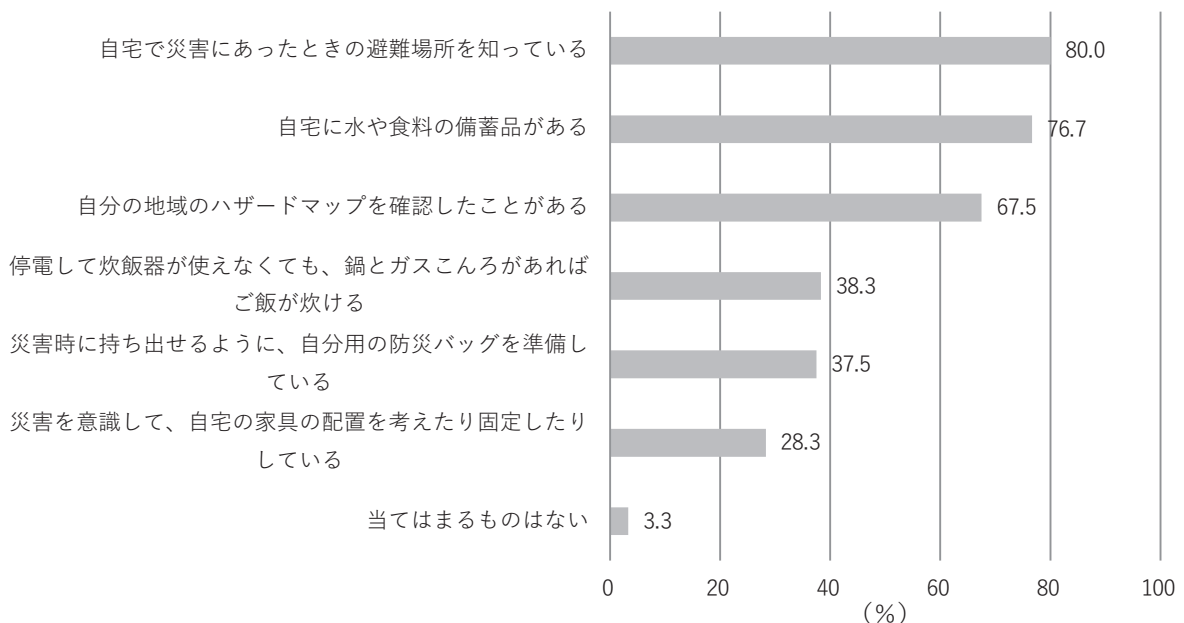


図1 防災に関する意識と実践 (複数回答)

のと考えられる。

「あなたの家庭ではローリングストックを実践しているか」の問いに対する結果を表5に示す。実践していると回答した生徒はわずかに5名(4.2%)で、70.8%と多くの生徒はローリングストックについて「知らない」と答えていた。小林・永田(2016)が2015年に中学生を対象に行った調査においても、89.2%が「知らない」と答えており、今回の調査対象者も認知度が低いことには変わりない。ローリングストック法は災害に備える食料備蓄の方法として推奨されており、保存食品を日常的に食べながら消費した分を買い足していく

表5 ローリングストックを実践しているか

	人	%
実践している	5	4.2
実践していない	9	7.5
実践しているかどうか、わからない	21	17.5
「ローリングストック」の意味がわからない	85	70.8
合計	120	100

方法である。災害時には停電することも想定され、冷蔵・冷凍だけに頼ることなく、室温で保存できる加工食品を普段から食べ慣れておくことが安心感にもつながる。日常生活の延長線上に災害時の生活を位置づけ、日頃の備えの大切さを意識づける防災学習の題材としても効果的な方法である。

(2) 金山寺味噌について

金山寺味噌は麴と塩漬けした野菜を一緒に仕込み、発酵・熟成させた、そのまま食べるいわゆる「おかずみそ」と呼ばれるものである。鎌倉時代に、今の中国にあたる宋から製法が伝わったとされ、修行から帰国した僧(心地覚心)により和歌山県の湯浅・御坊地方などへ保存食として広まったとの説がある(紀州味噌工業協同組合)。和歌山県中央部にある日高郡由良町の興国寺は、「金山寺味噌・しょうゆ発祥の地」として知られている。金山寺味噌の中でも一定の条件を満たしたものは「紀州金山寺味噌」として農林水産省の地理的表示(GI)保護制度に登録されている。この制度は、その地域ならではの特性をもつ産品の名称を、地域の知的財産として保護するものである。また、文化庁の「伝統の100年フード」にも認定されている。これは江戸時代またはそれ以前から続く郷土の料理や食文化を対象とした認証制度である。金山寺味噌はこのように、歴史的にも地域に根付いた食文化として認知されているが、家庭で作られることは少なくなり、特に若年層において喫食の機会や認知度の低下から、その継承を危ぶむ声も聞かれる。

金山寺味噌は発酵による食品の保蔵技術を用いた加工食品でもあり、中学校家庭科のB衣食住の生活 食生活の内容である「加工食品の種類やその意義」にも合致する。常温で保存できること、1つの食品の中に米、裸麦、大豆に加えて野菜も含まれていることなど、災害に備えた食料備蓄を考えるうえでも必要な要素を備えていることから食文化と防災を関連付けて扱う授業の題材に適していると考えられる。

(3) 授業の概要

2024年3月に「地域の食文化と災害時の食生活」を題材とした授業(全2時間)を行った。授業の概要を表6に示す。1時間目は「災害時の食生活を考えよう」として2024年1月に起こった能登半島地震のニュース映像を引用しながら災害時の食生活の課題として家庭における食料備蓄の必要性を伝えた。また、食料備蓄としてのローリングストックの考え方を説明し、冷凍・冷蔵に頼らない食料備蓄の方法として伝統的にさまざまな加工食品が作られてきたこと、その1つに金山寺味噌があることを確認させた。災害時には生鮮食品が入手しにくいことに由来する栄養の偏りも課題となっており、保存性に加えて栄養面でも利点がある。これ

らの備蓄品を活用して簡単な調理ができれば、災害時でもおいしく温かい食事がとれることを伝え、次時の実習につなげた。2時間目は「災害時の食生活を体験しよう」としてポリ袋炊飯の実習を行い、炊き上がった飯をポリ袋の上からにぎっておにぎりとし、金山寺味噌とともに試食した。動画教材「金山寺味噌の素晴らしさを」(紀州味噌工業協同組合)によって金山寺味噌の製造工程や生産者の思いに触れ、これからの食生活について考える機会とした。なお、ポリ袋炊飯は耐熱性のポリ袋に食材を入れてそのまま鍋で湯煎するパッククッキングの一つで、加熱に使った水を再利用できること、鍋や食器などの洗い物を減らせることから、災害時に節水できる調理法として一般に推奨されている。

授業はPowerPoint (Microsoft)で作成した授業資料を提示しながら進行し、生徒用教材としてはワークシートを準備した。ワークシートは授業の要点と気づきを記入できるように構成した。授業資料には事前調査で得られた生徒のアンケート調査の結果を挿入し、自分たちの現状を課題として認識させるようにした。授業資料のスライドを一部抜粋して図2に、授業時の様子を図3にそれぞれ示す。

4. 実践とその検証

授業実施後にWebによるアンケート調査を実施し、2週間以内に回答を得てその成果を検証した。授業実施前は約70%の生徒がローリングストックを知らなかったが、授業後は全員が理解できたと答えていた(表7)。そのうち68.1%の生徒は実践できそうだと(あるいは、もう実施している)との見通しを持つことができていたが、31.9%の生徒はその考え方は理解できたものの、実践は難しそうだと感じていた。ポリ袋炊飯については、授業で1度だけでも経験することで、多くの生徒が災害時に自分でもできそうだとの自信を持つことができていた(表8)。一方で、授業時にはうまくできたにもかかわらず、実際に自分でやるのは難しそうだと考えている生徒が17.7%存在した。日常の家庭生活での調理経験の有無や頻度が影響しているのかもしれない。金山寺味噌を試食した感想として、おいしい、ふつうと答えた生徒はそれぞれ同じ41%、おいしくなかったと答えた生徒は19%だった。金山寺味噌をこれからも食べたいと思うかの問いに対しては(表9)、食べたい22.1%、機会があれば食べてもよい43.4%と、あわせて約65%の生徒は肯定的にとらえていたが、あまり食べたくない20.4%、食べたくない10.6%とおおよそ30%の生徒は否定的であった。

次に、地域の食文化に関する認識の変化を、自由記述によって求めた内容から見ていきたい。「地域の食文化」から思いつくことやあなたの考えを自由に答えてくださいとして、授業前後に回答を求めた結果である。

テキストマイニングツールであるKHCooderによって、授業前の記述からは907語が抽出され、このうち417語が分析に使用された。出現回数が10以上であった抽出語を出現回数の多い順に表10に示す。もっとも出現回数が多かったのは「地域」(33件)で、次いで「昔」(16件)、「文化」(15件)と続いた。これらは文例に挙げたとおり、「その地域の特産品」「昔から食べられている」といった自分が考える食文化を定義する文脈の中で出現していた。

授業後の記述からは3058語が抽出され、そのうち1176件が分析に使用された。授業前よりも記述量が多く、抽出された語も倍以上に増えていた。同じく出現回数が10以上であった抽出語を出現回数の多い順に表11に示す。事後で出現回数をもっとも多かったのは「思う」(82件)、「地域」(72件)、「文化」(58件)「食」(56件)「食べる」(47件)と続いた。

事前・事後ともに頻出している語の出現を比較すると、事前の「文化」はほとんどが「知らない」と続く文脈の中で出現していた。それに対して事後の「知る」は「知りたい」、あるいは「知って〇〇したい」(食べたいなど)につながっていた。また、事前の調査で見られた記述は「よく知らないけど、地域の特産品を使った昔からある有名な郷土料理」といった説明的なものがほとんどであったが、事後の記述では、「思う」の出現に見られるように自分の考えを表出する記述が増えていた。地域の食文化に対する自分の思いとして、金山寺味噌を実際に食べてみることによって「美味しい」という価値や学習経験によって「災害に役立つ」という価値を見出していたり、食文化を作り受け継いできた「人」の存在に気付いたりしていることがこれらの記述から読み取れた。

表6 授業の概要

題材名：地域の食文化と災害時の食生活		
題材目標 ○地域の食文化としての金山寺味噌を知る ○災害時の食生活に関する基本的な知識を習得し、自分の生活の課題として考え、実践への意欲を持つ ○地域の食文化について現在の生活との関連に気づき、これからの自分の生活との関わりについて考えることができる		
時間	小題材名	おもな学習活動
1	災害時の生活を考えよう	<ul style="list-style-type: none"> ・災害時の食生活の課題を知る ・災害への備えとして、ローリングストックの考え方に基づいた食料備蓄の方法を知る ・ローリングストックの考え方に照らして、備えておきたい食品を考える ・保存食としての金山寺味噌の歴史を地域との関わり、災害時の備蓄品としての利点を知る
2	災害時の食生活を体験しよう	<ul style="list-style-type: none"> ・ポリ袋炊飯の実習 ・金山寺味噌の試食 ・金山寺味噌に関する動画教材の視聴 ・地域の食文化としての金山寺味噌を知って、これからの自分の生活とのかかわりを考える

災害時の食事の課題①
災害時だけの「特別なもの」を食べ続けることはストレスになる

- ・防災セットに入っていたアルファ化米と乾パンは、「被災してしまった!」とつらくなるので食べなかった。
- ・被災のストレスで食欲がわかない。
- ・避難所で毎日カレーだったため、学校給食でカレーが食べられなくなった子がいた。

↓

ふだんの食事にも使える「ローリングストック」を実践しよう

★ローリングストック(日常備蓄)とは★

賞味期限が古いものから消費 → ローリングストック → 買い足す → 新鮮な在庫を維持

和歌山の伝統的な食文化

- ・「紀州金山寺味噌」として、地理的表示(GI)保護制度(農林水産省)に登録されている
- ・「100年フード」(文化庁)に認定されている(伝統の100年フード部門 令和3年度認定)

【考えてみよう】
どんな食品を備蓄しておけばよいだろうか?

- ・ふだんの食生活から食べ慣れているもの(ローリングストック)
- ・災害時でも食べたい、おいしいものや好きなもの
- ・野菜や肉、魚などの生鮮食品の不足を補えるもの
- ・冷蔵庫や冷凍庫で保存しなくても、日持ちするもの(常温保存できるもの)
- ・簡単な調理ができることも考えて

ポリ袋でご飯を炊こう

材料: 米100mL(80g) 水100~120mL
 高密度ポリエチレン袋(耐熱温度が100℃以上であることを確認!)
 なべ ふた 皿 水 こんろ
 米+水 → ポリエチレン袋 → なべ+ふた+米+水+ふた → こんろ 沸騰後15分+消火後15分

◆おにぎりにして、金山寺味噌とともに試食する

「地域の食文化」から思いつくことやあなたの考え

- ・郷土料理、和食
- ・それぞれの地域の特徴がよくわかるもの
- ・昔からある伝統的な食べ物
- ・昔から受け継がれてきた食べ物
- ・思いが詰まっている

なぜ受け継がれてきたんだろう? どんな思いが詰まっているんだろう?

図2 授業資料のスライド例(一部抜粋)



図3 授業時の様子

(a) ポリ袋炊飯の実習

(b) 炊飯した飯を金山寺味噌とともに試食

(c) 金山寺味噌に関する動画教材の視聴

表7 ローリングストックについて理解できたか

	人	%
理解できたし、これから実践できそうだ (または、もう実践している)	77	68.1
理解できたが、実際にやるのは難しそうだ	36	31.9
理解できなかった	0	0
合計	113	100

表9 金山寺味噌をこれからも食べたいと思うか

	人	%
食べたい	25	22.1
機会があれば食べてもよい	49	43.4
あまり食べたくない	23	20.4
食べたくない	12	10.6
わからない	4	3.5
合計	113	100

表8 ポリ袋炊飯はうまくできたか

	人	%
うまくできたし、鍋とこんろがあれば災害時に自分でできそうだ	86	76.1
うまくできたが、災害時に鍋とこんろがあっても自分でやるのは難しそうだ	20	17.7
うまくできなかったが、次はうまくできそうだ	7	6.2
うまくできなかったのもうやりたくない	0	0
合計	113	100

5. まとめ

本稿では、地域の食文化および防災学習の授業開発がそれぞれに必要とされる現状を踏まえ、中学校における生活文化を題材とした新たな授業開発の視点として、地域の食文化と防災学習を関連付けて扱う授業を構想し、実践した。授業は2時間で計画し、災害に備える食料備蓄の方法としてローリングストックを取り上げ、伝統的な食品保蔵の技術が今日でも有用であることの一例として金山寺味噌に着目させた。災害時の調理法としてポリ袋炊飯の調理を体験し、金山寺味噌とともに試食してこれからの自身の食生活と地域の伝統的な食文化とのかかわりを考えさせた。

防災学習としての成果は、回答したすべての生徒が

ローリングストックの考え方を理解し、そのうちの7割弱の生徒が実践できそうだと(あるいはすでに実践している)と前向きに捉えていた。ポリ袋炊飯についても、実習として授業で体験することで多くの生徒がいざというときに自分でもできそうだとの自信を持っていた。

食文化の学習としては、金山寺味噌は食べてみると意外とおしかったとの反応が多く、食に関する学習として体験的に学ぶことの意義が感じられた。動画教材を通して食文化の継承に関わる人の存在に気づき、食文化は人が受け継いできたものであること、これからそこに自分はどうかかわるかの視点で食文化を考える機会となっていたと考えられる。「美味しいから」「災害時に役立つから」受け継ぎたいといった記述や「現代に合わせて考える」といった記述からは地域の食文化との関わりを主體的に受け止めていることが伺われ、生活文化を自らの生活課題に引き付けて考え、とらえ直す授業として一定の成果を得られたのではないかと考える。

今後に向けた授業の改善として、今回は授業の振り返りとして食文化に対する理解や個々の考えを事後の調査で一方的に回収するにとどまっており、生徒へのフィードバックができていない。授業の振り返りとしてそれぞれの考えを共有する場面が設定できれば、より考えを深化させることができるのではないかとと思われる。また、ポリ袋炊飯の調理実習と組み合わせて金山寺味噌の試食を行ったが、炊飯は加熱や蒸らしの段階で待ち時間が生じてしまった。その間に金山寺味噌に関する説明を予定していたが、落ち着いて学習に向き合えなかった。学習活動の組み合わせや時間配分の点を再検討したい。

本授業実践は、文化庁令和5年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業「広めよう、確かめよう“金山寺味噌”の素晴らしさを」(紀州味噌工業協同組合)として行ったものである。授業の実施にご協力いただいた黒柳友花教諭(元和歌山大学教育学部附属中学校)をはじめとする関係のみなさま、生徒のみなさま

に深く感謝申し上げます。

引用文献

- 紀州味噌工業協同組合、<http://www.kinzanjimiso.jp/> (最終閲覧日2024.07.28)
- 紀州味噌工業協同組合「金山寺味噌の素晴らしさを」、<https://youtu.be/abkUlpzpqxQ?si=Pa5fTXfumyPJfEa4> (最終閲覧日2024.07.28)
- 小林裕子・永田智子(2016)学校教育における「災害時の食」に関する学習の必要性—中学生対象の質問紙調査の結果から—, 日本災害食学会誌, 4(1), 13-19.
- 小林裕子・永田智子(2017)中学校家庭科における「災害時の食」の授業開発と有効性の評価, 日本家庭科教育学会誌, 60(2), 65-75.
- 小林裕子・永田智子(2019)家庭科教員の防災・災害に関する食教育の意識と実態, 日本家庭科教育学会誌, 62(3), 140-149.
- 小林裕子・永田智子・鈴木千春(2022)中学校家庭科「災害時の食」教育授業のモジュール化と有用性の評価, 日本家庭科教育学会誌, 64(4), 266-277.
- 薩本弥生・川端博子・堀内かおる・扇澤美千子・斉藤秀子・呑山委佐子(2013)きもの文化の伝承をめざしたゆかたの着装を含む教育プログラム開発のための中学校技術・家庭科での授業実践: 教育学部の大学生アシスタントティーチャー(AT)を活用した試みから, 教育デザイン研究(4), 35-44.
- 鈴木佐代・豊増美喜・古田慧・有友里沙(2023)住文化の継承と住生活文化学習に関する研究—1人1台端末環境のもとで伝統家屋の映像コンテンツを活用した中学校家庭科授業の実践と考察—, 福岡教育大学紀要, 第五分冊, 芸術・保健体育・家政科編(72), 99-108.
- 椎谷千秋・河村美穂(2022)小・中・高等学校の家庭科における生活文化の学習: 1947年以降の学習指導要領とその指導書及び解説を対象に, 日本家庭科教育学会誌, 65(3), 144-155.
- 西岡真弓・村田順子・山本奈美・今村律子(2022)内容を横断的に構想した中学校家庭科における「防災」授業の実践と評価—「My 防災ハンドブック」づくりを通して—, 和歌山大学教職大学院紀要 学校教育実践研究, 7, 79-88.
- 農林水産省 地理的表示(GI)保護制度 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/ (最終閲覧日2024.07.28)
- 農林水産省 地理的表示(GI)保護制度 第39号: 紀州金山寺味噌 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/0039/index.html (更新日: 令和3年4月13日)
- 文化庁「全国各地の100年フード」<https://foodculture2021.go.jp/jirei/> (最終閲覧日2024.07.28)

表10 「地域の食文化」から思いつくことやあなたの考えの上位抽出語 (事前)

順位	抽出語	出現回数	記述例
1	地域	33	地域ならではの特産を使用している。その地域で作られた食材を使った料理 その地域の有名な食べ物などを使っている。
2	昔	16	昔から食べられている。昔から受け継がれている。昔からある伝統的な食べ物
3	文化	15	その地域の特産品を使って食文化が作られている。地域の食文化を知らない。
4	作る	11	地域で昔から作られている食べ物のイメージ
5	食	11	自分の地域にどんな食文化があるのか知りたい。
6	伝統	11	伝統的な食べ物という意味かなと思う。

順位	抽出語	出現回数	記述例
7	特産	11	その地域の特産品とかが使われている。
8	料理	10	郷土料理

表11 「地域の食文化」から思いつくことやあなたの考えの上位抽出語（事後）

順位	抽出語	出現回数	記述例
1	思う	82	地域の食文化はその地域に住む人が受け継いで食べ続けていかなければいけないと思いました。 昔の人の知恵でできたものだから、保存するのも食べるのにもよいと思いました。 現代風にアレンジしたりして、地域の食文化をみんなが楽しめるようにしたいなと思いました。
2	地域	72	地域の食文化というのは昔の人の知恵を使って作られている物なので、災害が起きた時には役に立つし、美味しいのでこれからも守っていきなさいと思いました。
3	文化	58	現代ではどのような場面で活用することができるのか、使い方を現代に合わせて考えてみることも面白く、食文化を守り続けていく方法になるのかなと考えました。
4	食	56	その伝統や食文化などを守るために、たくさんの人が引き継いでいるのだとわかった。
5	食べる	47	知っていたけど、食べたことがなかったし、他にも柿の葉寿司とかも食べたことないから、色々食べてみたいと感じた。
6	味噌	24	金山寺味噌は好んでは食べないなと思いました。 正直、地域の食文化を知らなかったから金山寺味噌を食べてびっくりしました。めっちゃ美味しいのに知られていないのはとても勿体無いからみんなに勧めて食文化を受け継いでいきたいと思います。
7	伝統	21	金山寺味噌を作っている人の動画を見て、伝統的な食べ物はさまざまな人の思いや、苦労が込められているとわかった。
8	美味しい	21	地域の食文化って美味しくないものがほとんどだと思っていたけれど、金山寺味噌を食べてみて少し美味しかったのでもっといろいろなものに挑戦してみたいなと思いました。
9	食べ物	17	昔からの地域の食べ物を食べていく事で、伝統をつなげていく事にもなるし保存もできるので大切な食べ物だなと思いました。
10	知る	17	実際に食べることでその地域のことをもっと知ることができると思いました。
11	昔	16	昔の人の知恵を使って作られている物なので、災害が起きた時には役に立つし、おいしいのでこれからも守っていきなさいと思いました。
12	受け継ぐ	15	地域の食文化を次の世代に受け継いでいくためには、まず自分がそのことについてよく知ることが大切だと思いました。
13	作る	14	誰かが食べていかないと今後作られなくなる可能性もあるんだなと思いました。
14	人	14	その伝統や食文化などを守るために、たくさんの人が引き継いでいるのだとわかった。 食文化などを守るためにたくさんの人が引き継いでいるのだとわかった。
15	大切	14	地域ではその地域で生まれた食文化を大切にしていることが分かった。
16	金山寺	13	金山寺味噌をあまり家庭で見ないけど、おいしかったので家庭で食べてみようと考えました。
17	守る	11	使い方を現代に合わせて考えてみることも面白く、食文化を守り続けていく方法になるのかなと考えました。
18	感じる	10	あることは知っていても食べようと思わないというのが結構あると思うので、身近に感じられるようになりたいなと思いました。