

「いのち」の教育実践事例

☆**県立置賜農業高等学校の実践**

生命の継承の
大切さに
関する教育

— 実践のテーマ —

高齢化や担い手不足により途絶えようとしている郷土伝統の食文化に着目し、地域社会の一員として、その技術を継承するとともに「命の大切さ」について考える課題解決学習において展開している事例です。

○ 伝統の食文化（むくり鮎）の課題

上杉鷹山公が冬場のたんぱく源として奨励した鮎の甘露煮は、めくるが訛ったむくり鮎として、200年以上も昔から、置賜地域の伝統料理として受け継がれてきた。しかしながら、水田養魚研究会の高齢化や担い手不足によって、養殖や加工技術の継承が課題になっていることを知った。この食文化を継承していくことで、食と命の大切さについても考えていきたい。

○ 鮎の養殖試験から加工技術の習得

内水面水産研究所や水田養魚研究会の指導を受けながら、鮎の養殖試験を行った。餌の与え方や飼育環境などを検討しながら飼育をし、6割近くの鮎が死亡するなど養殖の難しさを実感した。むくり鮎の加工講習では、背骨沿いに切りさく「背開き」の方法で、めくり方や味付けの方法を学んだ。失敗にもくじけず何度も挑戦を続け、伝統の技術を習得することができた。飼育から加工まで一貫した取り組みを通して、他の命によって生かされていることを実感できた。

○ 小学校での継承活動や普及活動

玉庭小学校に鮎の稚魚を持参し、飼育方法や注意点などを伝え、合同で発育調査を行った。出前授業として、伝統料理を伝える意義や命をいただく感謝の心を人形劇にして披露した。普及活動では、「郷土 Yamagata ふるさと探究コンテスト」において、活動の成果を発表した。里山の資源を守る持続可能な取り組みとして高い評価を得ることができた。活動を通しての学びや気づきを自ら伝えることで、食や命の大切さについての意識を高めることにつながった。



水田養魚研究会の鈴木さんからむくり鮎加工を学ぶ。

植物園内の池で鮎の養殖に取り組む。



玉庭小学校での出前授業を行い、鮎飼育や発育調査を行った。

