



254

小学校中・高学年向け

年組

2025年3月22日付・下野新聞16面

米の魅力、若者たち発見

日本人の米離れが進む中、創作おにぎりのコンクールに各地の高校生が部活動の一環で参加した。ブームもあって食べる機会が増えたけれど、握るのはまれという若者たち。地元の米と食材を組み合わせて作ることで、米食の魅力を発見する機会にもなっているようだ。

高校部活でおにぎり創作

石川県能登町



地元食材を使用 文化継承に期待

市



コンクールに向け作ったおにぎりを前に記念撮影する上田西高の家庭科部員たち。長野県上田市

「復興に向かう能登を象徴する食材って何だろう?」1月、石川県能登町の県立能登高で、家庭部員5人が、地域の食材などを生かしたおにぎりのコンクール「公推協カップ」ご当地おむす美大賞への応募に向け、意見交換していた。

議論の末選んだのは天然ブリと伝統的な発酵調味料「いしり」、石川県で人気のみそ。地元の米で握った2種類の「能登おむすび」が誕生した。能登半島地震から1年余り。部員たちはコンクール応募とは別に「町」の12人らがエントリー。地域にどのような人を笑顔にできたか」とおにぎりについて何人か語り、町のイベントで販売。数時間で完売する好評ぶりだ。で、「郷土食を学び、能登がもっと好きになった」と喜んだ。

農林水産省によると、国民1人当たりの米の年間消費量は1962年度の約118%をピークに、2022年度には約51%に減少。同大賞には低迷する米食の促進につなげようとの狙いもある。

山口市の私立野田学園高は家庭科部の12人らがエントリー。地域にどのような人を笑顔にできたか」とおにぎりについて何人か語り、町のイベントで販売。数時間で完売する好評ぶりだ。で、「郷土食を学び、能登がもっと好きになった」と喜んだ。

調理の日は山口産の米を炊き、それぞれが食材を煮たり焼いたりしておにぎりを創作。部員らは個性派ぞろいのおにぎりを交換し合い、多彩な味に舌鼓を打った。

応募作品のうち、みかんも使った「フグの唐揚げのフルーツ野菜サラダおむすび」が1次審査を通過。顧問の吉岡優子教諭は「お米の未知の可能性を深く学ぶことができた」と手応えを話した。

「信州のえのき味噌おむす美」はこの「ドリフ風おむす美」などを考案したのは、長野県立上田西高の家庭科部員たちだ。色鉛筆で描いた完成予想図を持ち寄り、長野の食材について情報を共有し、「野菜菜を初めて食べた」という生徒も。部活動を通してチームワークも深め、顧問の宮入美智子教諭は「10代で地元の食材を身近に感じる貴重な機会になった。これからはおにぎりの創作に取り組みたい」と語った。

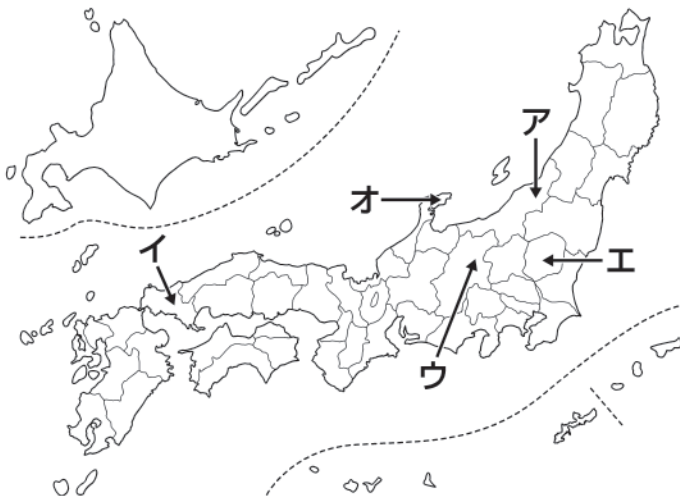
大阪公立大学大学院の福村智恵教授(栄養学)は学校でのこうした活動を「地域の多様な食文化の継承につながる」と評価した上で、「各地の家庭や地域での食育推進に役立つ取り組みとして、広がってほしい」と期待を寄せた。

設問

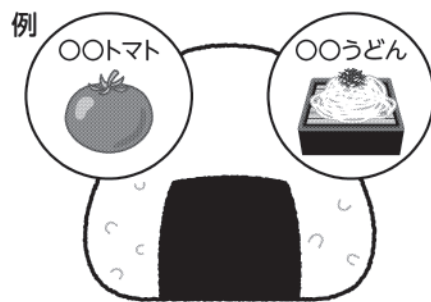
【1】まずはていねいに紙面を読んで、次の表を完成させましょう。

	都道府県名や市町村名	おにぎりに使われた主な食材
①	石川県 能登町	(1)と伝統的な発酵調味料「いしり」
②	山口県 山口市	(2)とみかん
③	長野県 上田市	(3)ときのこと

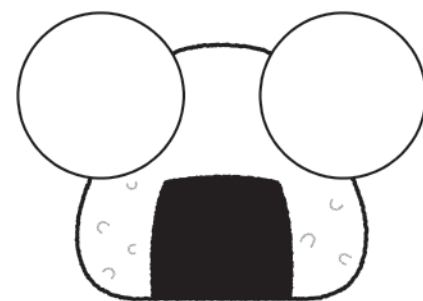
【2】表の「①、②、③」の県はどこにありますか。次の中から正しいものを選びましょう。



【3】創作おにぎり作りにチャレンジしてみよう! 皆さんが住んでいる地域や栃木県の魅力、特徴が伝わるような「おにぎり」を作ってみましょう。食材を二つ以上選び、理由や説明も書き込んでみましょう。



説明 OOTOMATOは、私が住んでる〇〇市で一番作られている野菜だから。OOUUDONは、〇〇県で昔から食べられている有名な料理だから。



説明

出題・監修は宇都宮市小学校教育研究会社会部会・上野智之泉が丘小教諭