

第1回臼杵市総合教育会議

# 食文化を活かした教育について



食文化創造都市

臼杵

令和5年11月10日(金)

学校教育課

# アジェンダ

- 1 農泊体験活動
- 2 学校給食を活かした取組み
- 3 小と高の連携の取組み
- 4 幼と小の連携の取組み



# 1 農泊体験活動

## 3つのきょう育の原点

(郷土の教育・協力の教育・響き合いの教育)

### 農泊とは

「吉四六さん村グリーンツーリズム」の農家などの家庭に入り、農村の普段の暮らしを体験します。農村の豊かな自然はもちろん、昔から伝わる生活の知恵や、生業、また、先祖を敬うための仏壇や「納屋」のある家など、児童の皆さんには、非日常の多くの驚きや発見、感動と出会います。歓迎式の後、班ごとにそれぞれの受入家庭に入り、全体での体験を行う場合以外は、お別れ式までの間、受入家庭と生活を共にします。農業体験や手芸・工作、料理体験など、その家庭ならではのメニューを体験します。食事の用意や片付けは、家庭の人と一緒にいき、就寝用具の用意や片付けなど、身の周りのことは各自で行います。

豊かな自然・人・食文化があるからこそできる

# 農泊のねらい

- 農泊家庭で、**農家の仕事や農業の大切さを学ぶ**こと
- 豊かな自然の中で、**自然とともに生きる暮らしを体験**すること
- 親元を離れて宿泊し、普段の生活を振り返る(見つめなおす)こと
- 受入家庭や友達と一緒に生活し、生活でのマナーや常識、あいさつなどについて学ぶこと

## 今年で全市展開11年目 ～農泊の歴史～

- 平成21年から希望する市内小学生を対象に自然体験活動を実施
- 平成25年からは、市内小学校5年生**全員を対象に実施**しており、今年で**11年目**
- 新型コロナウイルスの影響により、令和2年度に実施できなかったため、令和3年から5年の間で5・6年生の実施
- 11年間で**約3500人**の児童が農泊を体験

## それぞれの家庭の良さを活かした農泊メニュー(例)

- 稲刈り 芋ほりや枝豆などの野菜の収穫 野菜の苗植え
- 郷土料理作り (団子汁 蒸かし芋 やせうま 等)
- 収穫した野菜で夕食づくり
- 調理 (窯を使ったピザづくり お好み焼き ハンバーグ 餃子 野菜サラダ 等)
- ヤギのえさやり 犬の散歩
- 自然や文化財散策 (金明孟宗竹・九重の塔等)
- 川遊び・魚釣り
- 竹工作 (竹はし 竹とんぼ 竹の一輪挿し) 小物づくり
- 小松製作所の見学

～「おだやかさ」と「たくましさ」を未来につなぐ～  
日本の心が息づくまち白杵

# 広報白杵

2023

11

Vol.227









空からみた野津町



「聞いた名を忘れずダンゴのコブづくり」など野津町に伝わる吉四六話の題材にした吉四六民話かるた

一、私たちのまちと研究会の  
経緯・特徴について

大抵臼杵市は、人口約四万二千人、平成十七年旧臼杵市と旧野津町が合併し新臼杵市となった。臼杵地域は、豊後本道に面し、アラスカ海軍の臼杵湾を臨み、野津地域（野津町）は、人口八千人余りの広陵な農村景観が広がる地である。  
臼杵市は海と山の恵みを受ける程よい田舎である。野津で忘れてならないのが九州を代表する民話「吉四六話」である。  
農泊の受入れを行っている「吉四六さん村グリーンツーリズム研究会」（平成十四

地域だより

行政に頼らない“気概”と  
お金に媚びない“正気”で野津を元気に

臼杵市まちづくり推進課

グリーンツーリズム担当 麻生 幸誠

年設立、二十三軒の発足も、吉四六話の継承のための夜なべ談義に励み発する。  
ここで、会の特徴を以下に挙げたい。  
自力で発展した、「レア」な研究会  
「高齢化する農家の人が楽しみながら、町の活性化に寄与したい」という思いから、わずか五軒での立ち上げ後、今日まで、行政の支援を殆ど受けずに農泊事業を発展・定着させてきたこと。その経緯を知るために行政等の視察が訪れる。



シンガポールの中学生と受入れ農家の皆さん

海外の旅  
行会社エー  
ジェントに  
よる依頼  
で、韓国、  
中国などか  
らの一般客  
をはじめ、  
シンガポ  
ールの小・  
中・高校生  
の教育旅行  
の受入れが  
多いこと。  
受入れ家庭がコンパクトに配置  
最も遠い受入れ家庭も野津の中心から車で十分程度の場所にあり、教育旅行受入れ時の巡回・緊急対応体制が取りやすいこと。  
発足時から欠かさず開催してきた定例会

毎月二十  
五日、会員  
宅持ち回り  
による定例  
会を開催。  
月間の活動  
経過、運営  
講義、研修  
など、全会  
員間の情報  
共有、また、  
結果を固める  
機会となっ  
てい  
る。



毎月開催の定例会

現在、大規模校でも余裕をもつて受入れができるよう新たな会員登録を進めている。訪談の際、農泊による収入はかり気とする人には、「農泊に携わらない方がいい」とはっきり言うそうである。最初、大抵の家庭が、「知らん人を泊めることば」と言うそうだが、奥さんが乗り気で、旦那さんが否定的な態度をとることも多い。  
その時、事務局長ら訪談側は「とにかくいっぺん（二度）受入れてみらん。人生変わるで」と言うそうである。

「農泊に携わる人々の思いについて」  
「強けるためなら、会員にならないでいいよ」  
「農泊に携わる人々の思いについて」  
「強けるためなら、会員にならないでいいよ」

受入れ後、その楽しさが分ると、旦那さんが、「今度は、泊りに来るんか」と、心待ちにする。愛親、を逃げ、背中を押してくれた。会員に感謝の言葉を伝えるという。  
受入れ家庭にとっての最大の報酬  
当会会員も年々高齢化が進んでいる。教育旅行に対応する事務局強化も大きな課題である。しかし、農泊に携わること、会員個々が「まちづくり」に必要とされている」と実感できる時、それが、「一番の報酬」であるとともに、最大の効果は、「福祉の向上」ではないかと思われる。嬉しいことに、子ども達の受入れ後に「逆に元気をもらった」という言葉を多く聞く。

三、今後のビジョンについて

「地域の子どもは地域で育てる」を  
「育てたい」  
同会では、平成二十一年、二十二年度に臼杵市内の小・中学校計三校を受入れた。農泊から家庭に届いた子どもが、機関銃の如く親に出来事を話し、保護者が新たなまなも的一面に気付くことも多いという。田舎に暮らす子どもにも、確実に農泊体験が有意義なことを教えられる。

農村の子どもも例外なく、「人間力」は養育している。  
自然は豊かであるが、当市の子ども達も、



かまど炊飯体験



ニラの選別作業体験

農村の暮らしを体験すること自体、あえて機会を作らない以上触れにくい環境にある。都市部と同様、お年寄りから暮らしの中の知恵や生き方を学び、「食」や「労働」の尊さを知り、学ぶ機会が確実に減少している。

農村の暮らしを体験すること自体、あえて機会を作らない以上触れにくい環境にある。都市部と同様、お年寄りから暮らしの中の知恵や生き方を学び、「食」や「労働」の尊さを知り、学ぶ機会が確実に減少している。

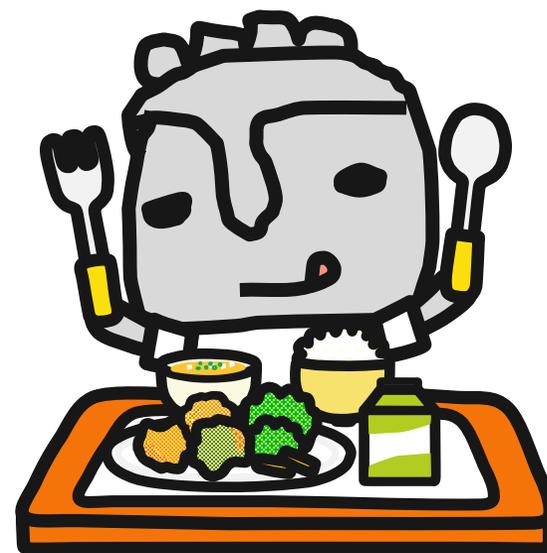
農村の暮らしを体験すること自体、あえて機会を作らない以上触れにくい環境にある。都市部と同様、お年寄りから暮らしの中の知恵や生き方を学び、「食」や「労働」の尊さを知り、学ぶ機会が確実に減少している。

先生方の負担  
（子どもを預かる責任加担）  
遠く学校側の農泊における教育効果の認識が薄いこと  
の三点が挙げられる。  
このように  
ビジョンには課題も多いが、幼少期の農村での体験が、愛郷心の芽生えとなり、一人でも多く、まちを思い、担う人材となっていくことを会員一同願っている。

問い合わせ

〒875-0292  
大分県臼杵市野津町大字野津市3  
26番地の1  
大分県臼杵市まちづくり推進課  
グリーンツーリズム担当 麻生  
TEL 0974-3222220  
(内線) 212  
FAX 0974-3222224  
Eメール アドレス  
krs@city.usuki.lg.jp

## 2 学校給食を活かした取組



# 令和5年度白杵市学校給食センター運営方針

令和5年度についても、白杵・野津2箇所の学校給食センターで給食を提供します。また、両センターとも共通する理念として、学校や保護者、地域の方と連携しながら子ども達に安心・安全、そして美味しい給食を提供していきます。

## I 令和5年度 運営方針

下記の4項目を令和5年度の運営方針とします。

1. 白杵市産生鮮食材の利用促進
  - ・ほんまもん農産物、給食畑の野菜を含む地元の安全な食材を優先して利用します。  
地元食材を使ったメニュー開発を進め、学校給食での提供を行います。
1. 白杵地域、野津地域の連携
  - ・白杵野津両学校給食センターで、連携してメニューの共有化を進めます。
1. 安心・安全な給食提供
  - ・学校給食衛生管理基準による適切な衛生管理に努め、食中毒・異物混入防止の徹底に取り組みます。
  - ・食物アレルギー対応マニュアルに沿って対応し、事故防止の徹底に取り組みます。
1. 食育の推進
  - ・学校給食の献立や地域の食文化等を教材として活かし、食育を推進します。
  - ・学校現場で食に関する授業や指導の充実を図り、生活習慣の改善に取り組みます。
  - ・試食会やアンケートなどを通じて、市民や保護者、子どもの声を活かしていきます。
  - ・食に関する行事・イベントや学校給食に関する様々な取り組みを通じて情報発信します。



## II 令和5年度 献立の方針

- ・旬の産物をできるだけ使う。
- ・**地元の産物**をできるだけ使う。
- ・栄養素のバランスを考える。
- ・行事にあった献立を考える。
- ・季節にあった献立を考える。
- ・白杵の**郷土食**を取り入れる。
- ・五感で楽しめる献立を考える。

使用する農産物の優先順

1. **ほんまもん野菜**
2. 給食畑の野菜
3. 一般流通野菜（優先順：1. 白杵市産 2. 県内産 3. 国内産 4. 外国産）

黄飯・かやく、南蛮煮（白杵の給食での伝統メニュー）  
及び地元の食材のメニューへの使用など

# (参考) 食育の推進について

## 栄養教諭・管理栄養士による「給食指導」

### 給食時間における年間計画に基づく指導



令和4年度 年間目標：  
 ・正しい食事のあり方を体得させ、食事を通して好ましい人間関係を育成し、  
 明るい社交性を養う。  
 ・減塩で薄味に慣れ、よく噛んで食べることで生活習慣の改善をめざす。

### 2023(令和5)年度学校給食指導年間計画

年間目標 正しい食事のあり方を体得させ、食事をとおして好ましい人間関係を育成し、明るい社交性を養う  
 減塩で薄味に慣れ、よく噛んで食べることで生活習慣の改善をめざす

白樺山養育委員会 学校栄養員

	4月	5月	6月	7月	8-9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
目標	生徒の食育意識を高め、食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。									
内容	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。
実施方法	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。
評価	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。	食育の重要性を伝える。

給食指導の年間計画

## 栄養教諭による「食育授業」

### 各学年の学習指導要領に基づく食育授業

令和4年度 年間目標：  
 全校の全児童・生徒100%の授業実施をめざし取り組む



## 広報・啓発

毎月の給食の献立を中心とした取り組み状況を白樺市役所のホームページに掲載しています。また市報で食育についての情報発信をしています。



収穫体験（農林振興課）  
 土づくりセンター視察（農林振興課）

※希望する学校対象



マリンスクール2022  
「臼杵産の魚で干物づくり」(2022.9.22)

海洋高(魚) × 南中(炭) =



R4年度  
「カマスの干物焼き体験」  
(2022.10.11)

※R5年度は、11/18 アジの干物で実施予定

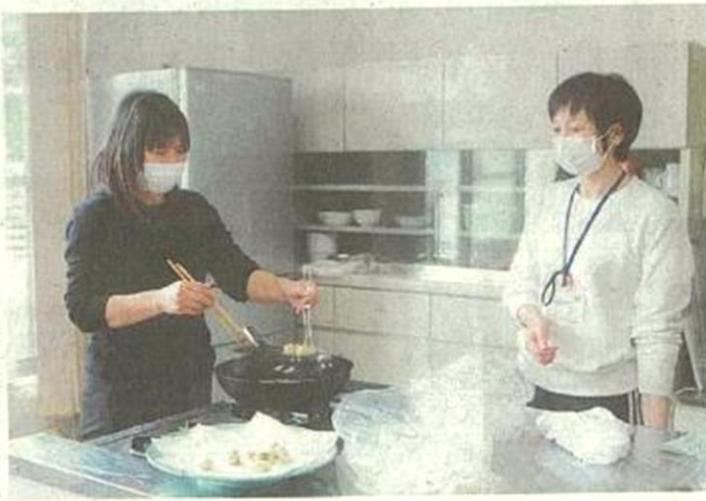
臼杵の水産関係者団体と海洋科学高

学校給食にフカ料理を

【臼杵】臼杵市内の水産関係者でつくる「うすき海のほんまもん漁獲推進協議会」と海洋科学高（同市諏訪）は、地元で水揚げされたフカ（サメ）を使ったメニュー開発に取り組んでいる。臼杵の食文化を子どもたちに広め、地魚の消費拡大を図るのが目的。本年度中の学校給食での提供を目指すという。



フカの「油淋鶏」(左)と「ネギソース」



給食メニュー化に向け、フカを調理する臼杵学校給食センターの職員

臼杵の食文化を子どもたちに広める

大分合同新聞  
令和5年4月6日

地魚、メニュー化へ試作

「食感が鶏肉に似ている。油淋鶏風にして給食で出せないか」と協議会に相談したのがきっかけ。提案を受けた臼杵学校給食センターが、生徒が実習できはいた後、冷凍保存し

たフカを調理。油淋鶏と、給食の人気メニュー「ニラソース」をアレンジした許2品を作った。試作では、ぶつ切りのフカを油で揚げる時間や食べやすい大きさ、骨の有無

などを細かくチェック。塩分が濃くなりすぎないよう味付けや栄養バランスにもこだわった。試食した職員から「臭みがなく食べやすい」「県産力ボスを使ったソースとも合いそう」

といった意見が出たという。今後、切り身のサイズや重さ、納豆方法などの要望を同校にフィードバックし、給食メニュー化に向けた改良を進める。協議会事務局の市産業観光課は「臼杵ならではの食文化を知ってもらい、シビックプライド（地域に対する自負心）の醸成につなげたい」と話した。

(衣笠田布妃)

協議会によると、同市のフカ漁獲量は4・2ト(2022年)で県内最多。地元ではフカの湯引きなどが鮮魚店やスーパーに並び、市民に親しまれている。メニュー化は、授業でフカのさばき方を学んでいる同校食品コースの生徒が



## Report 01 生徒デザインのラッピング配送車が 食の魅力などをPR!

4月12日、日杵学校給食センターにて、配送車4台のラッピングデザインのお披露目式を行いました。このラッピングは、トラックの荷台両側のサイドパネル全面(縦1.6m×横3.9m)に学校給食のイメージに照めることなく、日杵市の豊かな食文化をはじめ、醸造のまち、有機の里づくり、映画「100年ごはん」で語られたメッセージがデザインされています。

デザイン画は、令和4年度に、美術部のある北中学校および西中学校の生徒が制作した70点から審査・選定された8点(制作8名)です。

今後は、市民の方や市外から訪れた多くの方に魅力を伝えながら、各学校へ給食を運びます。



(1号車)



▲西中学校3年 豊 聖緒さん  
「今も昔も和食を支える醸造の町 日杵」

▲北中学校3年 渡辺 真琴さん  
「自然にやさしい元気な土が育てた ほんまもん農産物」



(2号車)



▲北中学校3年 川野 雪姫さん  
「大切にしたい豊かな日杵の食文化」

▲北中学校3年 峰尾 夢叶さん  
「100年ごはん」



(3号車)



▲西中学校3年 喜調 優衣さん  
「日杵の豊かな食をいただきます」

▲西中学校3年 和氣 観音さん  
「日杵の食を支える海と大地の恵みを伝えたい」



(4号車)



▲北中学校2年 佐藤 明依奈さん  
「自然との共生をめざす有機の里づくり」

▲北中学校3年 井澤 美月さん  
「100年先につなぐ命のごはん。ほんまもん農産物」

# 出発!

## 生徒デザインのラッピング配送車



## フランスから学ぶ「オーガニック給食を給食現場から進める研修会」



- 日時 令和5年8月7日(月) 8:40~17:00
  - 研修会場 白杵市ほんまもの里農業推進センター調理室
  - 参加者 市学校給食センター栄養士、栄養教諭、調理員(委託業者社員)計11名及び市内認定こども園等8園の栄養士等計11名(総計22名)
  - 参加費 無料 ※食材料費等含む参加費の全てを公費負担
  - 主催 白杵市、白杵市教育委員会
  - 共催 「ほんまもの里・うすき」農業推進協議会、うすき海のほんまもん漁業推進協議会、白杵食文化創造都市推進協議会
- (※)普及事業実施団体: CPPジャパン(NPO法人こどもと農がつながる給食だんだん)

### フランスの成功事例に学ぶ

オーガニック給食の先進国であるフランスの数力所の地域において、コストダウンを図りながら、地場産有機給食100%使用を成し遂げた団体「CPPフランス」の給食シェフ及びコーディネーターによる標記研修会(※)を開催しました。

当日は、同国でのオーガニック給食の成功事例を学ぶとともに、調理実習や交流を深め、さらなる地元有機食材の活用拡大及びコスト対策、また、参加する皆さんが抱える調理上の課題等の解決策を探りました。

(※)CPPジャパンにより、本年度国内8箇所で開催

会場	当日のスケジュール
白杵学校給食センター	8:40~9:00 白杵市学校給食センター集合・見学
↓	<b>中止</b> 9:30~9:50 白杵市土浦センター見学 10:00~10:20 白杵市オー・農業にて有機野菜収穫(予定)
	9:30~10:35 映画「100年ごはん」視聴(研修室)
ほんまもの里農業推進センター(白杵六ツ田内)	10:40~12:30 白杵の食材を使ったオーガニック調理実習 12:30~13:30 試食、フリーフィング 14:00~16:00 講演「白杵のオーガニック給食に活用できるCPPフランスの取り組みについて」 16:00~17:00 懇見交流会 17:00 解散

「食文化創造都市」白杵市の発展、市民生活向上のための取組活動、食文化創造都市の発展を促す取り組み



### CPPフランス

CPPフランスは、2028年に発足し、フランス初の100%オーガニック給食を公立中学校や給食センターなど数ヶ所で実現する。2023年、パリ、イル・ド・フランス地域で初めての手作り、地場産オーガニック給食を達成。また、フランス各地で有機推進団体や行政とともにプロ向けの講習を5,000人へ行う。フランスでも現場で給食を実現する団体は珍しい。



第6回食文化による郷土づくりカンファレンス

# 未来につなぐ食の循環

～健康な毎日を子どもたちへ～

臼杵市は、「人も環境も健康のもとで、食を楽しむ、次世代につなぐ食」を目指しています。2021年、ユネスコ創造都市ネットワークへの加盟を契機に、食文化を軸とした「持続可能なまちづくり」を更に進めるとともに、特に次世代を担う子どもたちの食育に力を入れています。

そこで、第6回目となる食文化による郷土づくりカンファレンスでは、「未来につなぐ食の循環」をテーマとし、先駆的な取組を行っているゲストを招き、基調講演やトークセッションを開催。全国各地に広がる「食文化」や「食」を活かしたまちづくり・地域活性化の取組につなげていきます。



令和5年

11 / 17

臼杵市民会館 小ホール  
(臼杵市大字臼杵72番83)  
14:00～17:30

入場無料 (先着100名)  
※要申込

第1部

基調講演  
子どもたちの食と健康

第2部

トークセッション  
地域とつながる給食

第3部

・郷土づくり研究会  
会員自治体 事例紹介  
・文化庁・農林水産省  
情報提供

主催：臼杵食文化創造都市推進協議会、臼杵市  
共催：豊かな食の郷土づくり研究会  
後援：農林水産省、文化庁、大分県農林水産部、NPO法人大分県農協



臼杵食文化創造都市推進協議会 (事務局：臼杵市産業観光課食文化創造都市推進室)  
TEL: 0972-65-1111 (内線4021) 申: 8:30～17:15 (受付)

詳細は裏面を  
ご覧ください

開催都市活動報告

14:05～14:30

食文化創造都市の料理人としての取組について



山口県調理師 久寿  
亀井 詠氏

プロフィール  
新着112年(旧臼杵城跡)の「女家」が代官経営者兼料理長、代々受け継がれてきた同家の伝統的な食文化を継承し、臼杵市食文化創造都市推進協議会を創設。臼杵食文化創造都市推進協議会事業にも関わっている。

内容

市内の中学校を対象とした郷土料理教室の講師を務めた経験や、中国メディアにて開催された食のイベントに臼杵市の料理人を代表して参加した経験などを通じて、今後、食文化創造都市の料理人としてのどのような活動をしているのかをお話します。

第1部「基調講演」

14:30～15:40

子どもたちの食と健康



(株)西ちゃんふぁーむ  
代表取締役  
吉田 俊道氏  
(「西ちゃん」代表)

プロフィール  
長崎県の農業改良普及員のもと、有機農業として研修参加。有機農業と健康に関する講演が300回を超え、映画「いただきます」では、食育の場面にも出演。著書「生ごみ先生が伝える食育講座」が大人気。西ちゃんファームの食育プログラムを担当。

内容

西ちゃんふぁーむでは無農薬などの食育だけでなく食育の重要性が重要で、その方法を人に応用する。10月まで参加が可能な「食育講座」があり、心や体の調子が調子で食育する例が豊富。その理由と具体的な方法を紹介します。

第2部「トークセッション」

15:50～16:50

地域とつながる給食

モデレーター



NPO法人  
こどもと農がつながる給食  
だんだん(CoPP Japan)  
代表理事  
本田 恵久氏

プロフィール  
食農工学科卒業後、20代から地産地消やオーガニックの商品開発に取り組む。フランスでオーガニック農業レストランを経営し、イギリスに移住。2020年からCoPPフランスと給食のオーガニック化に取り組んでいる。

内容

臼杵市の給食や給食現場での事例を通じて、地産地消食料の活用や食育の重要性、持続可能な給食の実現とは何か、給食を通じて地域社会とつながる方法を紹介します。

パネリスト



農青農  
多々良 麻子氏



かいぞえこども園  
園長  
佐藤 淳子氏



臼杵市教育委員会  
学校改善課  
(臼杵市立南小学校教員) 平川 美佳氏

プロフィール  
福岡市出身。臼杵市に引っ越し、14人の子供を育てる。2018年より「かいぞえこども園」を立ち上げ、食育の重要性を伝える活動を行う。食育の重要性を伝える活動を行う。食育の重要性を伝える活動を行う。

プロフィール  
福岡市出身。1994年に臼杵へ移住し、4人の子供を育てる。2018年より「かいぞえこども園」を立ち上げ、食育の重要性を伝える活動を行う。食育の重要性を伝える活動を行う。

プロフィール  
2011年より臼杵市立南小学校で管理栄養士として食育、食生活、調理指導などを行う。児童館から共に学ぶ食育推進活動として臼杵市立南小学校の管理栄養士として活動している。

第3部

16:50～

郷土づくり研究会会員自治体 事例紹介 / 文化庁・農林水産省 情報提供

参加申込みはこちら

申込方法  
電話またはインターネットにて受付いたします  
(注：申し込みは先着順です)

電話予約  
TEL: 0972-65-1111 (内線4021)  
受付時間: 8:30～17:15 (土日祝祭日)

インターネット  
第6回食文化による郷土づくりカンファレンス  
申込フォームから

申込フォーム  
QRコード



# 3 小と高の連携の取組み

【臼杵】臼杵市の臼杵高ユネスコ部と臼杵小児童の交流授業が2日、同小であった。小・高の連携を深めようと両校が初めて取り組み、同部員9人と5年生51人が参加した。

部員は市が2021年に指定された「ユネスコ食文化創造都市」について、世界の加盟都市や臼杵の食文化の特徴などをクイズを交えて紹介。児童はメモを取

【臼杵】臼杵市の臼杵高ユネスコ部と臼杵小児童の交流授業が2日、同小であった。小・高の連携を深めようと両校が初めて取り組み、同部員9人と5年生51人が参加した。

部員は市が2021年に指定された「ユネスコ食文化創造都市」について、世界の加盟都市や臼杵の食文化の特徴などをクイズを交えて紹介。児童はメモを取

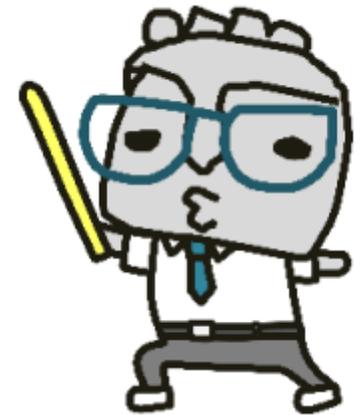
臼杵小で交流授業  
臼杵高ユネスコ部員

りながら耳を傾けた。児童からは高校生活や部活動、臼杵の魅力などについての質問も飛んだ。

嶋川実優さん(10)は「食文化創造都市は国内に2カ所しかなく、臼杵の食の素晴らしさを実感した」。同高2年の坂本あやなさん(16)は「貴重な食文化が地元にあることを知ってもらえたと思う」と話した。

(衣笠田布妃)

臼杵市の食文化に関するクイズに挑戦する臼杵小児童。食文化創造都市や臼杵の食について紹介する臼杵高ユネスコ部員と臼杵市の臼杵小



令和5年11月9日 (木) 大分合同新聞

# 臼杵小5年生と臼杵高校ユネスコ部とのコラボレーション

令和5年11月2日 臼杵小学校多目的教室



臼杵高校ユネスコ部の2年生3人と1年生6人が臼杵小学校の5年生51人に「ユネスコ食文化推進都市」について説明しました。ユネスコ創造都市ネットワークは、文化・知識・人材・知恵を世界の都市間で共有します。7分野あり食文化については世界49の都市、日本では、山形県鶴岡市と大分県臼杵市が認定されています。臼杵市は、①発酵・醸造文化②質素儉約な郷土料理③循環型有機農業が評価されています。

臼杵高校ユネスコ部の取組も紹介してくれました。  
・カニみそづくりのお手伝い ・地域清掃  
・山形県鶴岡市での交流の様子等  
(鶴岡市ではカボス商品の販売も行い、カボスソーダが人気でした。)



小学生は、高校生の話を熱心に聞きまとめていました。社会科や総合的な学習に時間に「臼杵の産業調べ隊～臼杵でみそ、しょうゆ、おさけづくりが盛んな理由を見つけよう～」をテーマに学習しています。



発表後の質問タイム。臼杵高校の1年生が答えてくれました。「ユネスコ部で楽しいことは募金活動で町の人から温かい励ましの声をもらうことです。」「臼杵の自慢は、駅の前臼杵石仏がいつも私たちの通学の安全を見守ってくれていることです。」高校生活のことにも興味関心を持っていました。

発表後、ふり返りのためにクイズを出しました。多くの5年生が、正解していました。

### 交流会後の5年生の感想

「食文化のことをたくさん知りました。臼杵市は、すごいなあと思いました。高校生とも交流できてうれしかったです。」  
「食文化について改めて知りました。貴重な食文化をこれからも大切にしていきたいです。」







## 食育活動の目的



5歳までに食の基礎が  
作られる子供たちに食の教育を行う

保護者の食に対する考えを向上させる

# 臼杵せんべい

臼杵の銘菓の味を知ってみよう



さわる



かたい

白杵せんべい



あじ



あまからい

しょっぱい

おさとうの味

あますぎた

からかった

ちょっとうまかった

アイス



材料

バニラアイス  
臼杵せんべい

作り方

バニラアイスの上に  
砕いた臼杵せんべいを  
かける

11月11日(土)西南学院大学祭で出店  
(日本OECD国際共創プロジェクト)

# にじいろすきせんべいアイス屋さん



いちごのショートケーキ



むらさきいも



キャラメルラテ



パステルマーブル



チョコ



抹茶



黒蜜きなこ

カップの製作





看板作り

## <おわりに>

日本ESD学会 ESD地域研究会

### 食文化教育フォーラムin庄内

～ESD／SDGsの視点から考える食文化～

【開催日時】令和5年12月15日(金)

【会場】山形県鶴岡市

臼杵市教育委員会の取組みをオンライン  
で発表することになっています。  
鶴岡市等の取組みを参考にしながら、  
臼杵市の取組みを深化・発展させたいと  
考えています。

