

調理実習を主軸とした『地域の食材と郷土料理』の授業開発

附属光中学校における「地域の食材を生かした調理をしよう」の授業実践

西 敦子^{*1}・河村 尚代^{*2}・中井 克美^{*3}・森永 八江^{*1}・星野 裕之^{*1}・五島 淑子^{*1}

The Development of Practical Cooking Lessons about “Regional Ingredients and Local Cuisine”
in Junior High School Home Economics

NISHI Atsuko^{*1}, KAWAMURA Hisayo^{*2}, NAKAI Katsumi^{*3}, MORINAGA Yae^{*1},
HOSHINO Hiroshi^{*1}, GOTO Yoshiko^{*1}

(Received August 2, 2018)

キーワード：郷土料理、調理実習、中学校家庭科、授業開発

はじめに

平成29年3月、小学校と中学校において新しい学習指導要領が告示された。中学校技術・家庭 家庭分野の目標は、「生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、より良い生活の実現に向けて、生活を工夫し創造する資質・能力を次のとおり育成する」という書き出しで示された¹⁾。解説には、「生活の営みに係る見方・考え方を働かせとは、家庭分野が学習対象としている家族や家庭、衣食住、消費や環境などに係る生活事象を、協力・協働、健康・快適・安全、生活文化の継承・創造、持続可能な社会の構築等の視点で捉え、生涯にわたって、自立し共に生きる生活を創造できるよう、よりよい生活を営むために工夫することを示した²⁾」ものとある。特に、衣食住の生活に関する内容においては、「健康・快適・安全」や「生活文化の継承・創造」の視点から物事を捉え、考察することが求められている。郷土料理の学習は、まさに「生活文化の伝承・創造」にせまる内容であり、引き続き重要視されているが、その授業開発はいくつか報告されているものの、いまだ十分とはいえない³⁻⁵⁾。

本稿は、2016年度の学部附属共同プロジェクト「中学校家庭科『地域の食材と郷土料理』の授業開発—附属山口中学校における「郷土料理の未来」の授業実践⁶⁾」に続くものである。2016年度の研究では、「郷土料理とは何で、自分はどう向き合っていくのか」生徒が捉えることを主眼とした授業を考案し、調べ活動と発表を中心とした学習方法で生徒が知的な興味関心を深め、一定の学習効果を得ることができた。2017年度は、調理実習を中心としたアプローチを試みる。附属光中学校における実践を報告し、「地域の食材と郷土料理」に関して、新たな展望を示すことである。

1. 郷土料理について

1-1 郷土料理の定義

郷土料理の定義について、『新版 日本の食文化—「和食」の継承と食育—⁷⁾』には、次のように記述されている。「郷土食、郷土料理は、北は北海道から南は沖縄まで、各地域における食習慣のなかでの工夫により生まれ、世代を超えて食べられてきたものであり、地域の気候・風土などの地理的条件と歴史的背景のもとで育み、受け継がれてきたその地域固有の食形態といえることができる。」(江原絢子・石川尚子編著：『新版 日本の食文化—「和食」の継承と食育—』アイ・ケイ・コーポレーション(2016) (富岡典子：第3章 郷土料理の形成と要因 p.146)) さらに郷土料理の分類として、(1) 食材・調理法など伝承形態によるもの、(2) 気候・風土など生活環境によるもの、(3) 歴史的背景、宗教の影響によるもの、

*1 山口大学教育学部家政教育 *2 山口大学教育学部附属光中学校 *3 山口大学教育学部附属山口中学校

と分類されている。授業を実施するにあたって、この定義を用いることにした。

一方、上記の定義には当てはまらないが、「農山漁村との関係は薄いものの、地域住民に御当地自慢の料理として絶大な人気があり、現在及び未来に向かって広く国民に支持される料理」がある。それらは「御当地人気料理」ととらえ、「郷土料理」とは別物として扱うこととする。

1-2 調理実習に取り入れる「けんちょう」と「ちしゃなます」

「けんちょう」と「ちしゃなます」は、山口県の郷土料理のひとつで、山口県内で広く食べられている郷土料理である。地域によって、家庭によって、材料や調理法に違いがみられる。

「けんちょう」は、豆腐と大根を炒め、醤油で味付けした料理である。元は精進料理であるが、現在は鶏肉を入れることもある。地域や家庭によって、人参、れんこん、ごぼう、干し椎茸、さといも、さつまいも、こんにゃく、さつま揚げ、ちくわ、厚揚げ、油揚げ、昆布など様々な具材が入れられる。最近では、だし、砂糖、みりん、めんつゆ、ごま油なども使われている。冬の瑞々しい大根を使って作るとおいしいと言われている。昔は、鍋いっぱいを作り、何度も煮直し、食べていた。

「ちしゃなます」は、ちしゃをちぎり、炒ってすったいりを混ぜた酢みそで合えた料理である。現在ではちしゃが手に入らないため、サニーレタスで代用される。地域や家庭によって、いりこの代わりにちりめんじゃこ、焼き鯖、イカ、鯖の缶詰、ごまを入れることもある。また、酢みそではなく酢醤油で合えることもある。昔は、各家庭の庭先にちしゃが植えてあり、必要な分だけちしゃをかいで使っていた。別名、「ちしゃもみ」ともいう⁸⁾。

2. 授業の構想

授業は、2017年11月中旬から2018年1月上旬にかけて、山口大学教育学部附属光中学校1年生で実施した。題材名は「地域の食材を生かした調理をしよう」で、郷土料理と行事食を合わせて学習をした。全時間8時間の構想と展開について以下に示す。

2-1 ねらい

題材の目標は、「郷土料理や行事食について考え、調理実習をすることを通して、食には文化を伝える役割があり大切であることを理解し、食生活をよりよくしようとする態度を身につけることができる」とした。

2-2 題材構想の視点

(1) 生徒の実態

生徒は、山口県の郷土料理は何かと聞くと、まず「かわらそば」や「みかんなべ」を挙げる。1-1項で述べたように、「かわらそば」も「みかんなべ」も御当地人気料理に分類されるもので、郷土料理には当たらない。生徒からは、昔から伝わる山口県の郷土料理「けんちょう」、「ちしゃなます」、「茶がゆ」、「いとこ煮」の名前はなかなか出てこないのが実態である。そこで、郷土料理に対する認知度を把握するために、授業前に、郷土料理の「ちしゃなます」と「けんちょう」について簡単なアンケートを行ったところ、「ちしゃなます」を食べたことがある生徒は、クラスで4、5人であった。一方、「けんちょう」は、給食では全員食べたことがあるが、家でも食べたことがある生徒はクラスで7、8人であった。このように、生徒はそれぞれの家庭で郷土料理が食卓に上がる機会は少ないことがわかる。そこで実際に、昔から引き継がれている郷土料理を調理する体験をさせることで、将来自分の家庭でも引き継いでいけるようにさせたいと考えた。

(2) 教材観

本題材は、郷土料理や行事食を調べ、企画し、調理実習をすることを通して郷土料理や行事食について理解し、食文化を伝える大切さや役割について気付かせること、これからの自分の生活に生かそうとする態度を育てることを目標とした題材である。行事食は、季節ごとの行事やお祝いの日食べる特別な料理であり、家族の幸せや健康を願う意味がこめられている。また、郷土料理は、その土地ならではの食材や調理方法で作られ、地域の伝統として受け継がれてきた。郷土料理や行事食について学び、実際に調理をする体験することは、生徒の将来の食生活をより良くするために大切であると考えた。

(3) 指導上の留意点

そこで指導にあたっては、導入で、簡単に作れる「ちしやなます」を、行事食の例として「田作り」を取り上げ調理実習を行う。光市の特産のいりこ（煮干し）や、技術科の栽培の授業で育てたサニーレタスなどを実習材料に用いることで、地域のものや身近な食材で自分でも手軽に作れることを実感させ、郷土料理に対する興味・関心を高めさせる。郷土料理の探求では、郷土料理のなかでは比較的食べる機会の多い「けんちょう」を取り上げる。実際に、「けんちょう」の原型となるものと現在も伝わる他の地域の「けんちょう」を試食し、食材の種類などを比較させ、郷土料理にはその時代に合った知恵や工夫がされて現在に引き継がれていることを理解させたい。また、それぞれの地域や家庭にあったものに変化していることに気付かせる。そして、学習活動の中核には、附属光中ならではの「オリジナルけんちょう」を考える学習を設定する。まず、料理に使用する食材について考えさせる際には、食品成分表、旬のカレンダーや給食の献立表などの資料を与え、それらの情報をもとに食材を選んだ理由を、根拠をもって説明できるようにさせる。次に、班ごとに考えた「オリジナルけんちょう」を調理実習して比較・試食し、その中から給食にふさわしいものを栄養教諭に提案して、実際の給食に取り入れてもらう。自分たちが考えた献立が給食に取り入れられ全校生徒に提供されるとなれば、興味・関心が高まり、実践化への意欲につながると考える。また、冬休みに家庭で食する行事食や郷土料理を調べるレポートを課題として提示し、授業で互いに発表し情報を共有する活動を設定する。どの家庭にも先人の知恵や工夫がみられ、地域の食材を使った郷土料理が受け継がれていることを知るよい機会となるであろう。さらに、調理実習を繰り返すことにより、獲得した知識や技能を生かして自分の家でも実践しようとする態度を養う。

2-3 授業計画と学習過程表

- (1) 山口の郷土料理「ちしやなます」をつくる 1時間
- (2) 「附中オリジナルけんちょう」を考える 4時間
- (3) 行事食や郷土料理について考えよう 3時間

表1 学習過程表（全8時）

次	時	小題材	ねらい
1	1	山口県の郷土料理「ちしやなます」を作ろう	○ 山口県の郷土料理を味わい、郷土料理について関心を持つことができる。
2	2・3	「附中オリジナルけんちょう」を作ろう	○ 附中に関連する地域の食材の組み合わせを工夫して「けんちょう」を考える活動を通して、地域の食材や旬の食材を理解しそれを生かした料理を考えることができる。
	4・5	「附中オリジナルけんちょう」の調理実習	○ 「附中オリジナルけんちょう」を味わい、光附中にふさわしいけんちょうを選ぶことができる。
3	6	行事食「田作り」を作ろう	○ 行事食を味わい、行事食について関心をもつことができる。
	7・8	郷土料理、行事食について調べ、これからの食生活を考えてみよう	○ 郷土料理、行事食について、レポートを書き発表をすることを通して、食文化について考え、食生活をより良くしようとする態度を身につけることができる。

表2 学習過程表（第2時）

学習活動・内容（発問）	予想される子どもの反応	指導上の留意点	分
<p>1 「けんちょう」という料理について知る。</p> <p>「試食して気付いたことは何か」</p> <p>A：原型のけんちょう B：山口市のけんちょう</p>	<p>ア Aは濃い味、Bは薄味。 イ Bはいろいろな種類の食材が入っている。 ウ 両方野菜が多く摂れる料理だな。 エ Bのほうがあまみがあって好き。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 郷土料理の定義や、「けんちょう」の時代背景について説明し理解させた上で、実際に2つの料理を試食させ、思考しやすくさせる。 料理を味わう視点で考えを広げた上で次につなげる。 	0
<p>2 「附属光中のオリジナルけんちょう」を考える。</p> <p>「どんな食材を入れるか」</p> <p>「班で考えた重点ポイントに合う食材は何か」</p> <p>・もう一度班で再検討したものを前に貼る</p>	<p>ア 肉が好きなのでいれよう。 イ 旨味をいれるために、いりこでだしをとろう。 ウ 旬の野菜をいれよう。 エ 地域の野菜をいれよう。</p> <p>ア 健康を考えて、塩分摂取を少なくするために、いりこだしを使おう。 イ 旬の良さを考えて、冬野菜のれんこん、はなこっりをいれよう。 ウ 健康を考えて、野菜不足のために、いろいろな野菜を多く入れよう。 エ 栄養素を考えて、にんじんや肉をいれよう。</p> <p>ア カルシウムを増すためにひじきを入れてみよう。 イ だしを使ってみよう。 ウ 旬の県特産のはなこっりはいいな。</p>	<ul style="list-style-type: none"> まずは個人で食材の選択とその理由について考えさせた上で意見交換させる。班で重点ポイントを考えさせる。 原型をベースとし、使える食材は5種類までとし、2月の料理の設定で考えさせる。 いくつかの班に発表させ全体で共有させる。自分の班にない視点について気づかせたうえで、もう一度班でいろいろな視点で話し合いができるようにさせる。 班で食材についての意見交換がしやすくなるように、旬のカレンダー・昨年の2月の給食献立表・食品成分表等を参考にさせる。 発表した重点ポイントを全体で共有させて次につなげる。 考えた「オリジナルけんちょう」を、給食の献立として提案することを伝え3につなげる。 	10
<p>3 光中の給食にふさわしい「けんちょう」を考える</p> <p>「給食にふさわしいけんちょうはどれか」</p> <p>・今後の取り組み</p>	<p>ア 材料費が高そうなのはふさわしくない。 イ 光らしさをだしているのがオリジナルらしい。</p> <p>ア 調理実習がたのしみ。 イ 選ばれるようにおいしくつくりたい。</p>	<ul style="list-style-type: none"> コスト・好み・健康・栄養・地域の食材をいれるなどの重点ポイントが入っているものを価値づけるようにさせる。 次の時間は、各班のけんちょうの調理計画をたて、実際に試食した上で提案するけんちょうを決定していくことを伝え、本時の振り返りをさせる。 	40

3. 授業の実際

3-1 山口県の郷土料理「ちしゃなます」をつくる

「ちしゃなます」の材料と作り方を以下に示す。

〈「ちしゃなます」の材料〉		〈「ちしゃなます」の作り方〉	
ちしゃ	100g	1. いらごをから煎りする	
いらご	15g	2. ちしゃを洗って水気をきり、食べやすい大きさにちぎる	
すりみそ	大さじ6	3. みそ、砂糖、酢を合わせておく	
砂糖	大さじ3	4. 酢みその中にちしゃ、いらごを入れて混ぜる	
酢	大さじ5		

図1および図2は、ベランダでサニーレタスを栽培しているところである。技術科の栽培の中に位置付けた活動である。本実践では、ちしゃの代わりにサニーレタスを代用した。図3は、「ちしゃなます」の調理場面、図4は、完成した「ちしゃなます」である。



図1 サニーレタスの栽培



図2 サニーレタスの栽培



図3 「ちしゃなます」の調理



図4 「ちしゃなます」盛り付け

【生徒感想】

- ・ 「ちしゃなます」というものが何かわからなかったし、食べたことがなかったけれども、初めて作って食べてみるとおいしかったです。
- ・ 「ちしゃなます」だけではなく違う山口県の郷土料理もたくさん作ってみたいと思いました。
- ・ 難しいと思っていたが、作ってみると意外と簡単に作れて体に良く野菜も摂れていいなと思った。家で「ちしゃなます」を食べたことがあったがその時はいらごは入ってなかったので、今回の「ちしゃなます」は少し香ばしくて食べやすかった。

授業後の生徒の感想には、おいしいという意見や味が濃かったなどの感想がみられた。また、調理は予想していたより簡単であったという意見は多かった。実習後の生徒の反応などから山口県の郷土料理について少し興味をもったことがわかった。

3-2 附中オリジナルの「けんちょう」を考える

図5は、教師が各班に用意した2種類のけんちょうである。Aは原型の「けんちょう」⁹⁾、Bは山口市に伝わる「けんちょう」¹⁰⁾である。Aは、大根、豆腐、醤油、サラダ油のみから作った素朴なものであるのに対し、Bは、多くの材料と調味料が使われている。図6はその試食場面である。2つを試食して味や材料の違いを知り、郷土料理は時代や地域に合わせて変容していることに気付かせ、「オリジナルけんちょう」を考案する手がかりとした。図7は、班ごとに考えた「オリジナルけんちょう」の発表である。

〈B山口市に伝わる「けんちょう」の材料〉	
大根	1/4本
人参	1/2本
干し椎茸	3枚
こんにゃく	1/2枚
豆腐	1丁
昆布	30cm
サラダ油	大さじ3
椎茸・昆布の戻し汁	100cc
醤油	大さじ3
砂糖	大さじ3
みりん	大さじ2

〈B山口市に伝わる「けんちょう」の作り方〉	
1.	大根、人参はいちょう切りに切る
2.	干し椎茸、昆布は水で戻して、3mmくらいに切る
3.	こんにゃくは薄切りにし、熱湯に入れる
4.	鍋にサラダ油を熱し、豆腐を入れてよく炒める
5.	大根、人参を入れ、しんなりしてきたら椎茸、昆布、こんにゃく、椎茸・昆布の戻し汁、調味料を入れ煮込む



図5 2つの「けんちょう」



図6 A、Bの食べ比べ



図7 班の発表

3-3 「オリジナルけんちょう」の調理と試食

	1班 普通のけんちょう	2班 彩りgood けんちょう	3班 うま旬 けんちょう	4班 うまみたっぷり けんちょう	5班 最高の けんちょう	6班 色彩 けんちょう	7班 まえけん	8班 スーパーミラクルハイ パー 脳村 TSK
ポイント	彩り	彩り	旬・うまみ	うまみ	彩り	食感・彩り	食感	季節・彩り
材料	大根 豆腐 たら さやいんげん ちくわ かぼちゃ サラダ油 しょうゆ	大根 豆腐 鶏肉 おもち 人参 砂糖 オリーブ油 しょうゆ	大根 豆腐 鶏肉 さ つまいも ほうれんそ う しょうが ごま油 しょうゆ	大根 豆腐 鶏肉 昆布 さといも 人参 ごま油 しょうゆ	大根 豆腐 鶏肉 こんにゃく ご ぼう 人参 ごま油 しょうゆ	大根 豆腐 鶏肉 れんこん にんじん かまぼこ サラダ油 しょうゆ	大根 豆腐 牛肉 人参 れんこん 砂糖 ごま油 しょうゆ	大根 豆腐 たこ 白菜 さやいんげん じゃ が いも サラダ油 しょうゆ

図8 各班が考案した「オリジナルけんちょう」

図8は、1年3組の各班が考えた「けんちょう」である。山口県の代表的な食品の岩国れんこんや長州鶏を使ったもの、地元光市の特産であるいりこでだしをとって入れたもの、瀬戸内特産の鯛やタコを入れたもの、光のイメージから黄色の野菜を連想してかぼちゃを使ったものなどが見られた。いろいろな食品を入れたが、いずれも食した経験がなく味のイメージがわからないので、調理をして初めて食べるけんちょうが多かった。各班が作った「けんちょう」を並べ、彩り、味、食感、を楽しみながら食べ比べた。図9は、その試食風景である。



図9 「オリジナルけんちょう」の食べ比べ

3-4 行事食、郷土料理のレポート発表とこれからの食生活

図10は、冬休みの課題として取り組んだ、行事食・郷土料理のレポートを発表しているところである。発表は、A3用紙1枚に新聞の形にまとめたレポート(図11)を、実物投影機を使って画面に映し出して行った。

発表の後に、郷土料理や行事食を自分たちの生活に生かしていくために、自分はどうするか、自由記述でかかせたところ、「祖父・祖父母に教わる」などの記述がみられ、人とのつながりが大切だと気付いたことがわかった。また、自分が取り組むだけではなく「インスタ映えするようにアレンジしていく」など、周囲へのアピールに意欲をみせる生徒もみられた。

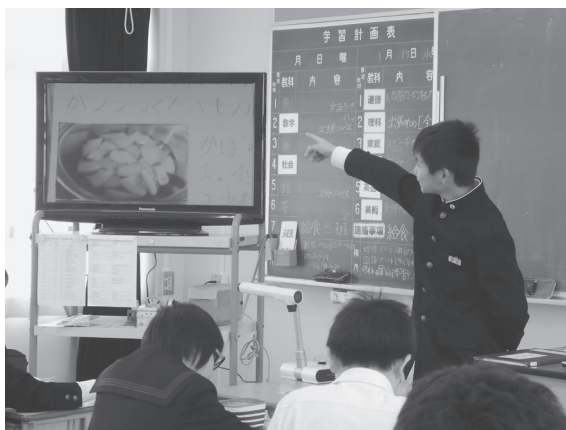


図10 郷土料理レポートの発表

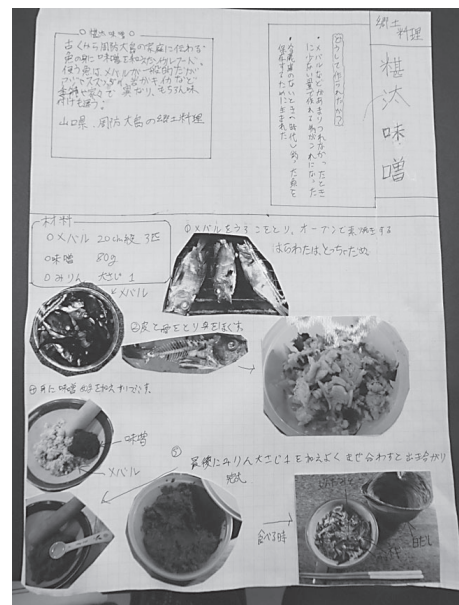


図11 郷土料理レポート

【生徒感想】

- ・ 私は、行事食、郷土料理を食べている。祖父が野菜を育てているので、その野菜を使って食べている。
- ・ インスタ映えするようにアレンジしていく。
- ・ 行事食や郷土料理を一度は食べ作ってみる。
- ・ 調べてみて作ってみる。
- ・ 祖父、祖母に教わる。日ごろから自分が摂るよう心掛ける。
- ・ 地産地消を心掛けたり、その時期に旬のものを食べたりすることを大切にしていきたい。
- ・ 作り方が簡単だと取り入れやすいので、簡単に作れるよう新しくしたい。

3-5 給食に取り入れられた様子

授業後、3クラスの各班が考案した「けんちょう」を給食室に提案した。栄養教諭と相談した結果、「うまみたっぷりけんちょう」とネーミングした一品が給食に取り入れられ、全校生徒にふるまわれた。



図12 給食風景



図13 給食の「けんちょう」

3組4班考案
うまみたっぷりけんちょう
〈材料〉
大根 豆腐 鶏肉
昆布 さといも
人参 ごま油 醤油

4. 授業後のアンケートによる授業効果の検証

授業実施後6か月が経過した2018年7月、授業を受けた生徒を対象にアンケートを実施した。結果は以下のとおりである。

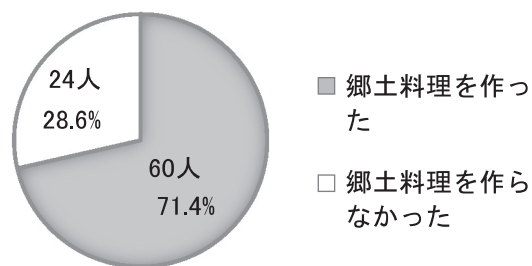


図14 郷土料理を作ったか (84人)

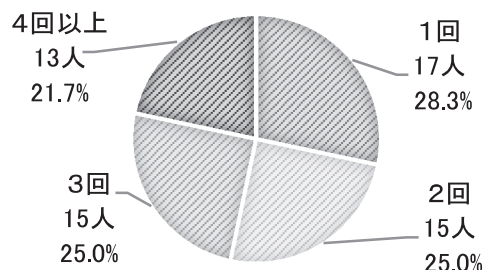


図15 作った回数 (60人)

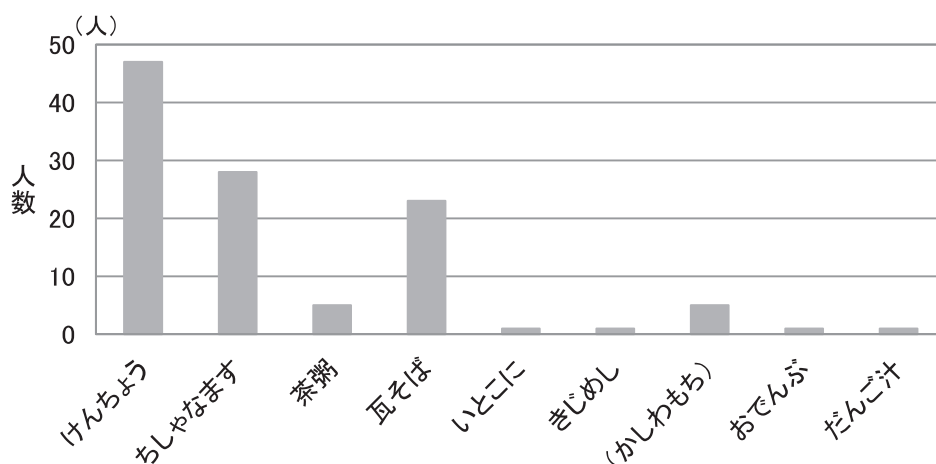


図16 山口県の郷土料理の何を作りましたか (複数回答可) (60人)

図14、15より、授業後の6か月間に、郷土料理を作った生徒は84人中60人(71.4%)で、そのうち2回以上作った生徒は43人(71.7%)であり、実践化への定着が見られた。実際に何を作ったかを見ると(図16)、「けんちょう」と「ちしやなます」を作った人数が多いことから、調理実習という体験が有用であったと推察できる。また、比較的簡単な作り方である「ちしやなます」よりも、「けんちょう」を作った生徒が多かったことから、「オリジナルけんちょうを考える」という学習活動が生徒の知的関心と同時に調理に対する関心をも高め、実践への意欲を引き出したのではないかと推察する。

【生徒感想】〈郷土料理の勉強で役に立ったことや良かったこと〉

- ・山口県の郷土料理の種類と作り方を知ることができてよかった。
- ・その地域でとれる食材が大事だなと思いました。
- ・伝統がつながっていることがわかった。
- ・家で家族に作ることができ、たくさんの人、家族に笑顔ができました。
- ・「けんちょう」をお母さんとアレンジした。とても楽しかった。
- ・「けんちょう」と「ちしゃなます」を作ったときにおばあちゃんが「懐かしいね」と言ったのがうれしかった。
- ・かしわもちを食べるときに、今までよりおいしいなと感ずることができた。
- ・他県に住むおばあちゃんに伝えることができた。

授業者の感想として、以下のことが得られた。

- ・調理実習を中心に据えながら、「作って食べる」だけで終わらない郷土料理の授業を開発することができた。
- ・「オリジナルけんちょう」を考えたことが、生徒の主体性を引き出すことにつながった。
- ・技術の授業や給食室とのコラボレーション（協働）が、「生きること」＝「つながり」であることを実感させ、家庭科のねらいである「生活の創造」の理解につながった。

5. まとめと考察

8時間の中に調理実習を3回組み入れる題材構成としたことは、生徒の地域の食材に対する関心やそれらの調理法への興味を深めたばかりでなく、郷土料理を作ってふるまうという生活実践に結び付く結果となった。また、生活の場で家族とともに作り食した経験からは、郷土料理が地域と時間と人をつなぐものであることを実感している。郷土料理の学習は単に料理の知識と技術を学ぶだけでなく、生活文化の創造であることが実証されたといえる。2016年度の研究では、「郷土料理の未来を考える」というテーマのもとに話し合い、生徒の活発な意見交流の中から、「地域の愛」「家族と食を楽しむ」「家庭的」「母と祖母から学ぶ」「土地の食材」などのキーワードを見つけ出した。本実践は調理実習を授業の主軸におくという異なるアプローチではあったが、同様の結果に辿り着くことができた点が意義深い。

一方、「かわらそば」は郷土料理には入らないとの定義にもかかわらず、生徒の家庭実践を問うた回答にかなりの数がみられる。生徒にとってはなじみやすい好みの料理と考えられるが、郷土料理の捉え方についての学習を深める必要がある。2016年度の報告にも記したが、そのためには、郷土料理の特徴、分布、歴史的背景、行事との関連などが、資料として提供されることが望まれる。継続研究として資料作成に努めたい。

参考文献

- 1) 文部科学省：平成29年3月告示 学習指導要領
- 2) 文部科学省：中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 技術・家庭編，平成29年7月。
- 3) 堀川多加子：「みんなで考えよう！家族のためのアイデア料理～地域の食材を使おう～」，広島県立教育センター，学習指導案例集 中学校技術・家庭科，2011。
- 4) 佐々木淳子：「地域の食材と食文化」，仙台市教育センター，仙台市教育委員会自主公開，2014。
- 5) 一ノ瀬孝恵：「伝統的な食文化を継承しよう」，『中・高等学校教育研究大会資料』，2016。
- 6) 西敦子・中井克美・河村尚代・森永八江・星野裕之・五島淑子：中学校家庭科『地域の食材と郷土料理』の授業開発，附属山口中学校における「郷土料理の未来」の授業開発，平成28年度山口大学教育学部学部・附属教育実践研究紀要，16，135-142，2017。
- 7) 江原絢子・石川尚子編著：『新版 日本の食文化－「和食」の継承と食育－』，（富岡典子：第3章 郷土料理の形成と要因 p.146），アイ・ケイ・コーポレーション，2016。
- 8) 生活協同組合コープやまぐち：伝え合うおいしいやまぐち 現代に生かす伝統食，東洋図書出版株式会社，10-11，20-25，32-37，2013。
- 9) 山口県中学校技術・家庭教育研究会：山口県技術・家庭ノート家庭分野，新学社，16，128，2017。
- 10) 上掲書8