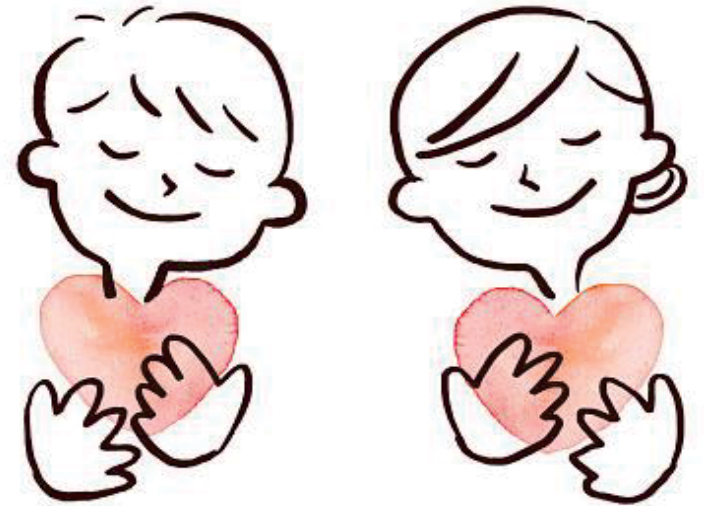


# 郷土料理の継承

～存在意義を深めるために～



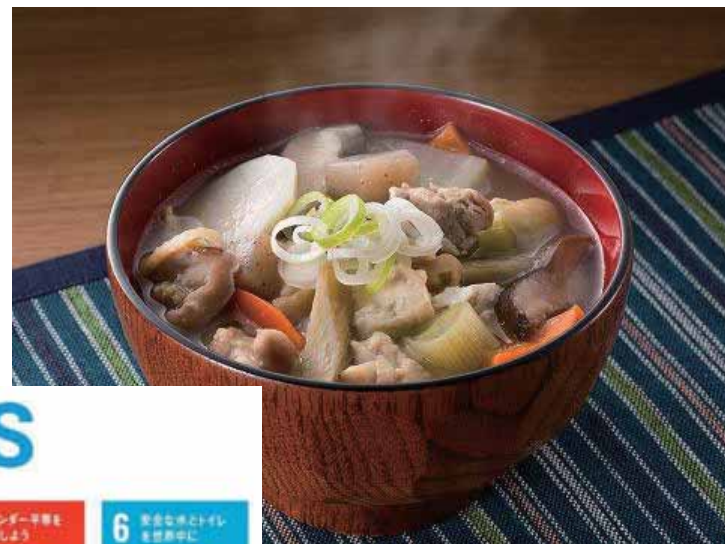
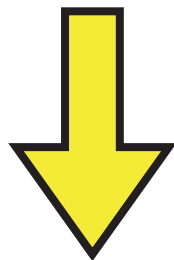
開智未来高等学校  
田口 悠真・田口 真優

# 地域の郷土料理を知っていますか？

郷土料理＝昔の人々の知恵と工夫



えびす講大祭



けんちん汁





みなさんは、地域の郷土料理を知っていますか。私たちの家では、町の西宮神社の「恵比寿講大祭」の日に、郷土料理「けんちん汁」を神棚に供えます。

南北に長く四季があり海に囲まれた日本は、諸外国の文化を巧みに受け入れながら、豊かな風土や人々の精神性、歴史に根差した多様な食文化・郷土料理が発展してきました。人々は、その土地でとれる海産物や畜産物、野菜などを保存技術や輸送技術が発達していない時代に調理方法や保存方法を工夫して、郷土料理を継承してきました。

我が家で作るけんちん汁も、野菜は祖母や母が畑で育てたり、親戚からいただいたものですし、こんにゃくは私たちが住んでいる群馬県の上毛かるたにもある「ねぎとこんにゃく下仁田名産」の下仁田産を使っています。地域の郷土料理に親しむことは、地域で採れるものをその地域で消費する「地産地消」を促すことになり、食料自給率を上げます。食材を余すことなく使い切る調理方法や、地産地消によって輸送時や在庫保管時の劣化の問題が軽減され、食品ロスを防ぎ、SDGsの目標12「つくる責任 つかう責任」に、さらに輸送時のCO2排出を抑えることは、SDGsの目標13の「気候変動に具体的な対策を」に貢献できます。また、地域の「郷土料理」が注目を浴びて商品が売れたり、旅行に訪れる人が増えれば、地域が活性化して特産品に関わる職業や販売店の支援、伝統的な技術の保護にもつながり、SDGs目標11「住み続けられるまちづくりを」に貢献できます。

そして、地球規模に視野を広げた場合、海の幸であれば輸出のための海洋資源の乱獲防止などにつながりSDGsの目標14「海の豊かさを守ろう」に、陸の食材であれば農地拡大のための森林伐採防止などにつながりSDGsの目標15「陸の豊かさを守ろう」に貢献できます。

けんちん汁一杯に、こんなにもたくさんのSDGsが込められていることに驚くと共に、SDGsは昔の人たちが懸命に生き抜いた生活そのものと考え、郷土料理は日本の宝物です。

# 郷土料理

- 地域の**年中行事**や**歴史**が大きく影響
- 自然や人を敬う**日本人の精神性**が大きく影響
- 日本人の**存在意義**を支える**大切な食文化**



4 社日まつり

※大泉町ホームページより

昭和41年4月春の社日まつりを撮影したものです。小泉神社東側の道路（通称社日通り）には、生活雑貨や植木、農機具などを商う多くの露店が建ち並び、近隣近県から多くの参拝者が訪れました。伝統を伝える祭りとして、里神楽や盟神探湯（くかたち）神事などが、毎年春と秋、彼岸の中日に近い日曜日に行われています。



## 祖母

- \* 昭和20年生まれ
- \* 趣味：演歌、花

一緒に住んでいる79歳の祖母は「恵比寿講大祭の時期は、軒下に氷柱が下がるほど寒かったが、娯楽が少なかった昔は、恵比寿講大祭に家族で参拝するのが本当に楽しみだった。平べったい石を焚火で温めておいて新聞紙で包み（江戸時代のカイロ：温石）、今のカイロのようにポケットに入れて、たくさん着込んで出向いた。おしくまらんじゅうのようにたくさんの人で賑わっていて、お社や露店が本当に奇麗だった。そして、参拝してから神棚に供えるけんちん汁は、自然や先祖への感謝と、家族の健康への祈り、そのものだった。」と話します。大きな農家に生まれた祖母の子供時代は、生活そのものがSDGsで、目から鱗の知恵と工夫で全く無駄がありません。本当にかっこ良くて、これこそクールジャパンだと私たちは思っています。祖母の昔話を聞きながら、家族で食べるこの日のけんちん汁は格別においしくて「日本人で良かったあ」と心から思います。

このように、自分が生きてきた中で、家族や友人、環境などにより大切に育ててきた、この気持ちのことを「存在意義(アイデンティティ)」と言います。

地域の歴史や年中行事と密接に関わり、自然や人を敬う日本人の精神性が大きく影響している郷土料理は、私たちの存在意義を支える大切な文化でもあるのです。



自分の**存在意義**が**感じられない**  
➡ **ずっと不安で寂しい気持ち**



学区外の学校



地域に友人が  
いない



地域行事に  
参加できない

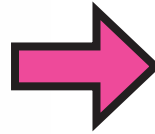
ここで立ち止まって、私たちの存在意義について考えてみました。実は、私たちは幼稚園から今まで、学区外の学校に通っていたので近所に友達がいません。区内のルールに従い、お祭りの山車にも乗れなかったし、上毛かるたの練習会など地区のイベントにも参加できませんでした。この土地に住んでいるのに、自分たちの存在意義が感じられず、ずっと不安で寂しい気持ちがありました。

祖母や両親は、そんな私たちを思って、恵比寿講大祭に家族で参拝し、神棚にけんちん汁をお供えして家族で食べるという、代々継承されているこの習わしを大切にしてくれていたそうです。

**存在意義を大切に**する = **生きる力が強まる**



家族・地域・社会・国など  
**存在意義の理解 = 平和**





自分の存在意義を大切にすることは、自分を大切にすることであり、毎日の生活では意識していなくても、私たちの生きる力に直結しています。そして、私たち一人ひとりが自分や日本人としての存在意義を大切にすることは家族や地域、社会、国が、成り立つための大切な要素です。学生の中でも増えている海外ボランティアなどの活動も、自分の存在意義という土台があって、その上で他の国の人たちの存在意義を理解しようとした行動です。

自分の存在意義を大切にすることは、人與人、そして国と国の平和につながる、とても重要なことなのです。


# 【探究テーマ】 郷土料理の継承 ～存在意義深めるために～

「和食」はユネスコ無形文化遺産に登録…

郷土料理は**消失の危機!!**

1. 自分が生まれ育った地域の郷土料理を知っている **31.9%**
2. 郷土料理の作り方を**受け継いだことがある** **17.1%** (文化庁資料より)

## 『食文化あふれる国・日本』プロジェクト

令和5年度要求・要望額 322百万円  
(前年度予算額 188百万円) 

### 背景・課題

○ 我が国の多様な食文化は、各地の自然風土と調和した先人の生きる知恵と経験の賜物であり、未来に継承すべき文化の一つ。平成25年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録、平成29年に文化芸術基本法の中で食文化の振興を図ることが明記。

○ 少子高齢化、生活様式・嗜好の変化等による食生活の急激な変容、新型コロナウイルス感染症のまん延による「わざ」の披露の機会の減少等により、食文化の継承は喫緊の課題。

○ 我が国の食文化の振興に向けて、食文化の明確化・価値化に向けた取組の支援、食文化の文化的価値に気づきを与える情報発信、民間主導の食文化振興の方策の構築・取組の支援等を行う。

### 食文化“消失”の危機

① 地域や家庭での継承が困難	② 伝統的なわざの継承も課題
「自分が生まれ育った地域の郷土料理を知っている」 <b>31.9%(1)</b>	「料亭（日本料理の技の伝承の場）」過去30年間で▲93%(2)
「郷土料理の作り方を受け継いだことがある」 <b>17.1%(1)</b>	

**食文化の継承は喫緊の課題！**

出典：(1)「国民の食生活における和食文化の実現調査」(2)「郷土料理実態」

**地域の11世帯への独自インタビューでは、郷土料理は消失！**

「祖父母が亡くなり作る人がいないので食べなくなってしまった」<sub>5</sub>

私たちは、祖母や自分たちの経験から、SDGsに貢献する「郷土料理」が、地域の歴史や年中行事と密接に関わりながら、人々の存在意義を深めていることに着目しました。

しかし、文化庁の「食文化あふれる国プロジェクト」の資料には、「自分が生まれ育った地域の郷土料理を知っている31.9%」「郷土料理の作り方を受け継いだことがある17.1%」との調査結果があり、食生活の多様化や人口の減少などで郷土料理の継承は難しくなっていて「消失の危機」とありました。

私たちは、地域の現状が気になり、近所の親戚11世帯にインタビューしたところ、なんと全世帯が「祖父母が高齢になり郷土料理を作れなくなった」、「祖父母が亡くなり作る人がいないので食べなくなってしまった」との結果でした。小規模の調査だったからこそ、一人ひとりの気持ちを深く聞き取れることを心掛けました。「インタビューのおかげで、けんちん汁を作るおふくろの姿を思い出すことができた」「懐かしい。具だくさんのけんちん汁を久しぶりに食べたい」と、話は弾みましたがどこか寂しそうな様子が印象的でした。残念ですが、地域における「郷土料理の継承」は消失していることがわかりました。

SDGsに貢献すると同時に、地域の歴史や年中行事と共に人々の存在意義を支えてきた「郷土料理」が消失の危機に直面していることを痛感し、自分事化されたことがきっかけとなり「郷土料理の継承～存在意義を深めるために～」をテーマとしたSDGsの探究活動を決意しました。



# 今、日本が行っている継承の取組みは・・・？



## 国の取組みを調査



霞が関子ども見学デーで出会った  
文化庁の職員さんと情報交換！



第2回100年フードサミット  
長崎県の「かんざらし」  
(株)島原観光ビューロー様と一緒に！

【100年フード】全国の頑張る方々に出会い取組みを学んだ。

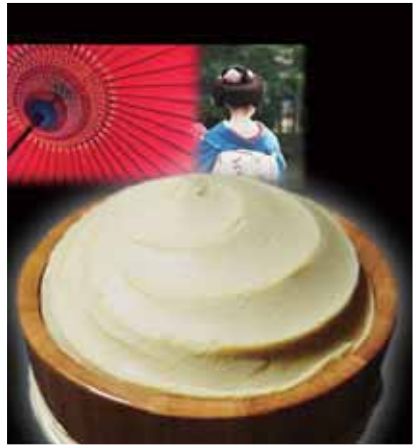
まず私たちは、「郷土料理の継承」についての国の取組みを調べました。郷土料理の継承と地域の活性化を図る、文化庁の「100年フード」を知り、霞が関子ども見学デーでの「100年フード」特設ブースに出向いて文化庁の方々と情報交換したり、「第2回100年フードサミット」に出席して、その取組みを学びました。

「第2回100年フードサミット」では、100年フードに認定された日本各地の郷土料理や、継承、発展のための取組みが発表され、とても勉強になりました。交流会では、100年フード「かんざらし」を発表された長崎県島原市の(株)島原観光ビューローの中村様から、お話を聞くことができました。「かんざらし」とは、白玉粉で作った小さな団子を島原市の湧水で冷やし、蜂蜜や砂糖で作った甘い蜜をかけた島原市一帯で食べられている郷土のおやつです。

昔、年貢として納めるお米を口にできなかった島原の人たちがクズ米を米粉にして長期保存していたことや、寛政4年の島原大変(普賢岳の噴火)により湧水が出るようになったこと、夏に腐りやすい米粉を団子にして冷たい湧水で冷やして保存して食べていたことなどの生活の知恵が発祥と言われています。中村様は「100年フードの認定をもらう前から、島原の人に「郷土のおやつは？」と聞くと、誰もが「かんざらし」と答える。特別な材料もいらず、代々、各家庭で作られてきた。昔の人々の知恵と工夫が込められた郷土のおやつが、メディアで取り上げられ、大きな話題となり、観光客が増えて地域の活性化をもたらしてくれた。」と教えてくださいました。昔の人々の知恵と工夫が込められた「かんざらし」はSDGsそのものであり、時を超えて現代の地域活性化に貢献していることに感動し、島原の人たちの存在意義を深めていると感じました。

# 100年フード「西京味噌」をインタビュー

## 海産物を美味しく長期保存 西京漬けは昔の人々の知恵と工夫



(株)西京味噌 様 (京都府)



西京味噌で味付けした  
「さばの味噌煮」→





また、郷土料理に欠かせない「味噌」についても調べました。江戸時代に創業した京都府の(株)西京味噌様に予約を取り、就学旅行の探究活動の時間に実際に伺ってインタビューしました。最初は不安でしたが、私たちの探究活動の意義を理解してくださり、「100年フードの西京味噌と、当社を選んでくれてありがとう!」と、温かく受け入れてくださいました。

「昔は海から送られてくる魚は塩漬けが多かった。加工しても美味しく食べたいとの京都の人々の強い気持ちと工夫が、美味しさと長期間保存、両方のメリットを持つ西京味噌漬けを生み出した。」と教えてくださいました。私の祖母の「昔は年末になるとお歳暮で塩漬けの鮭が何本も届いて、台所につるして大事に食べたもんだ。」との話を思い出しました。保存技術や輸送技術が発達していない時代、昔の人々の海産物を尊ぶ気持ちが、保存方法を工夫させ、食文化にまで発展させたことを実感しました。

海外への販売について、「海外では、味噌漬けを作るための加工用調味料としての需要が多かったが、今は飲食店の調味料としての需要が増えている。東南アジアへの販売量の伸び率が大きい。」と教えてくださいました。上品で繊細な味の西京味噌はいろいろな料理に合う万能な調味料であることを海外の人たちが気付いたのだと思います。昔の人々の知恵と工夫が込められた「西京味噌」もSDGsそのものであり、時を超えて世界に理解され、現代の地域活性化に貢献していることに感動し、京都の人たちの存在意義を深めていると感じました。

# 国の取組み・文化庁「100年フード」巡り！ 実際に味わい、楽しんでみた！

埼玉県  
「妻沼のいなり寿司」



群馬県  
「ソースカツ丼」



私たちの住んでいる群馬県の１００年フードは「群馬のソースカツ丼」です。昔から群馬県は養豚業が盛んです。また、上毛カルタに「繭と生糸は日本一」「県都前橋、生糸の町」「銘仙織り出す伊勢崎市」「桐生は日本の機どころ」とあるように養蚕業と織物産業が盛んでした。織物工場で働く人たちの限られた食事時間に、注文してから早く提供され、群馬県民が大好きな、濃くて甘辛い和風ソースにくぐらせたトンカツでご飯が進み、働く人に空腹感とやる気を与えました。

また、私が住む町と利根川を挟んで隣・埼玉県の１００年フード「妻沼のいなり寿司」は、醤油と砂糖で煮込んだ油揚げが、一般的ないなり寿司の長さの２倍以上あります。江戸時代、利根川の水運により、江戸で流行した「稲荷寿司」が妻沼へ伝わり、河岸で働く人々や、妻沼聖天山（めぬましょうてんざん）の参拝者に喜びと満腹感を与えました。今でもお土産として差し上げると「縁起が良い」と喜ばれます。

お店の前には、１００年フードの認定を受けた証の登り旗が、赤城山から吹き降ろす「上州名物・空っ風（からっかぜ）」になびいて、地域を盛り上げていて、国の取組みの効果を感しました。

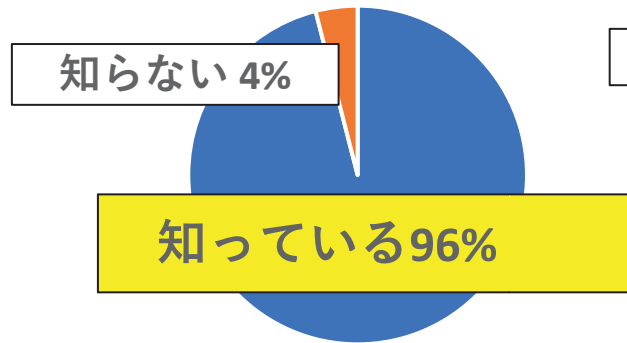
様々な郷土料理について、関係者の方々にインタビューしたり、実際に現地に出向いて味わうことで、郷土料理はSDGsと地域活性化に貢献し、地域の歴史や年中行事と共に人々の存在意義を深めてきたことがわかりました。



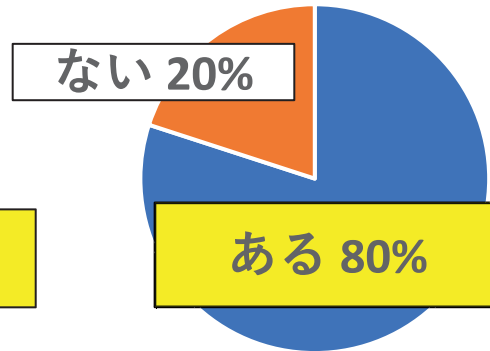
# 【イギリス・ブライトンでの探究活動 1】

## イギリス人 50 名にアンケート調査

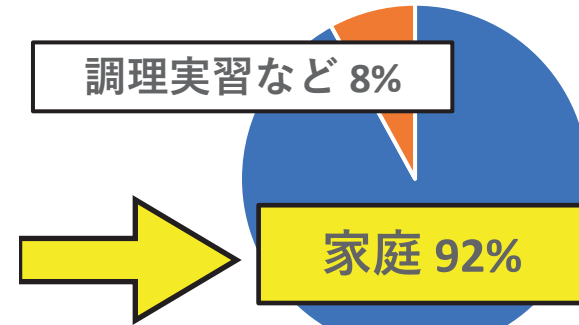
1. 地域の郷土料理を知っているか



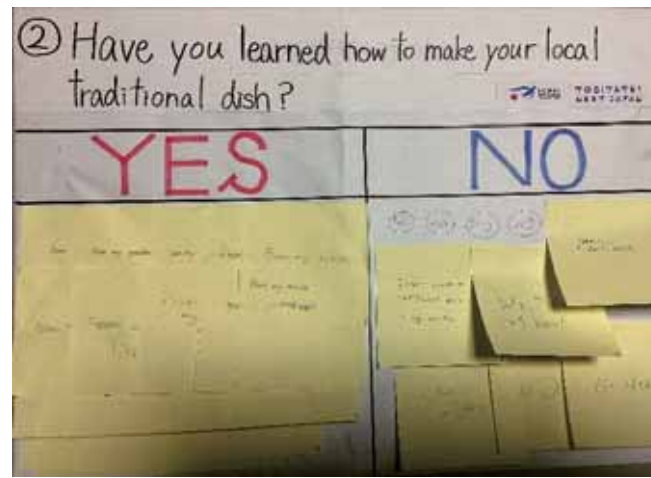
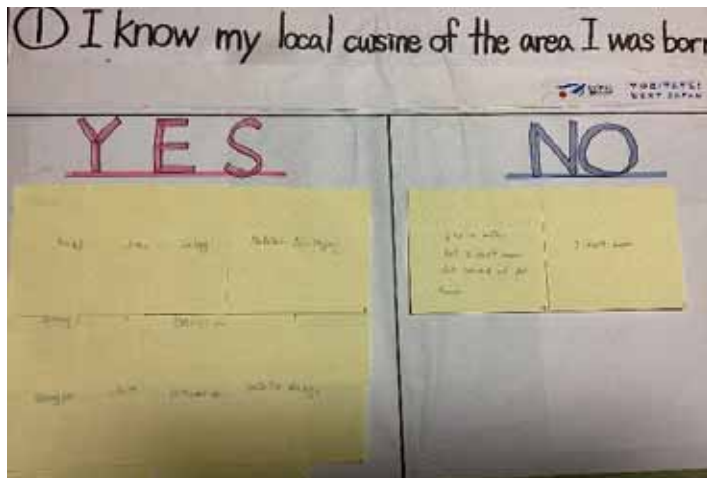
2. 郷土料理の作り方を受け継いだことはあるか



3. どこで受け継いだのか



●「郷土料理を家庭で継承された」という認識が強い。



国の取組みを調べて、その意義と効果を実感しましたが、「郷土料理は消失の危機」との現状を変えるのは、簡単なことではありません。

私たちは、海外での「郷土料理の継承」も学びたいと思い、同じ島国のイギリスに3週間留学し、探究活動を行いました。

1つ目の探求活動である、イギリス人50名に対するアンケート調査では、『1. 郷土料理を知っているか「知っている」48人（96%）、2. 郷土料理の作り方を受け継いだことがあるか「受け継いだことがある」40人（80%）、受け継いだことがある人のうち「家庭」37人（92%）』との結果でした。高い割合で「郷土料理を家庭で継承された」という認識が強いことがわかりました。

# 【イギリス・ブライトンでの探究活動 2】 地元の**学校の先生**に**インタビュー**

- イギリスの食文化には**産業革命**が大きく影響。
- 週末には少し贅沢な**郷土料理**を囲んで**味わいながら語り合う**。その**機会を作る習慣**が定着。
- 「**会話**の中でも**継承**しよう！」との**学び**が**学校教育**にも！



マッシュー先生と一緒に！





2つ目の探究活動は、地元の学校のマシュー・クロフト先生にインタビューし、次のことを学びました。

イギリスの食文化には歴史的背景が大きく関わっています。産業革命の頃、労働環境や生活環境は大変過酷なものだったため、調理に時間や手間をかける余裕がなく、手軽に満腹になることが重視されていました。また、当時は冷蔵庫がなかったため衛生面の対策として、よく加熱して殺菌する調理法が普及していました。これらの歴史的背景が、イギリス人の食への意識や食文化の発展に大きく影響したと言われています。

多忙な平日は質素な食事で済ませて、週末には家族や友人と、少し豪華な食事をゆっくり楽しむ習慣があります。宗教的な習わしとして金曜日には、肉を節制して魚を食べることが多く、日曜日には、サンデーローストと呼ばれる家族や友人とゆっくり郷土料理を楽しむ特別な食事をします。このような習慣を後押しするように、学校教育でも調理実習で郷土料理のソーセージロールなどを作り、その際には「手作りが望ましいが無理はせずに、週末に家族や地域の人たちと郷土料理を囲んで会話をしながらゆっくりと楽しむことと、その機会を作ることが重要」と教えられていました。

# 【イギリス・ブライトンでの探究活動 3】

## ホストファミリーと イギリスの郷土料理を作る

### ～ フィッシュ アンド チップス ～

- スティック状ではなく、直径 **2.5 cm** 位！ **巨大** でビックリ！  
付け合わせは、郷土料理のマッシュピーズ。
- ワンプレートで大満足！ **産業革命** からの **食文化** を感じた。



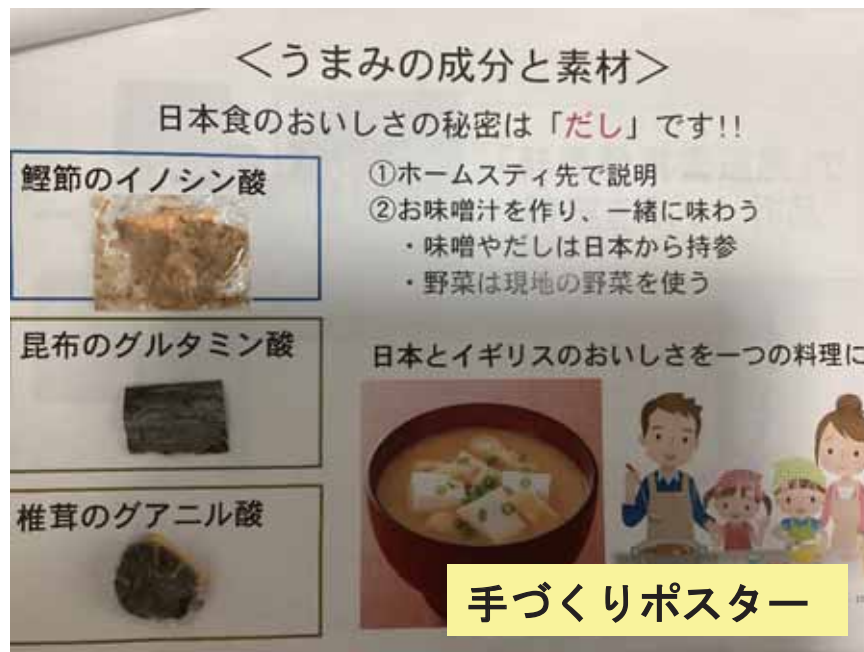
3つ目の探究活動は、ホストファミリーと一緒にイギリスの郷土料理「フィッシュアンドチップス」を作りました。留学前、リサーチのために日本のイギリス料理店で食べたフィッシュアンドチップスは、食べやすいようにスティック状になっていましたが、ホストファミリーは25cm位の白身魚の半身に衣を付けて油で揚げていました。カットせず、ダイナミックに大きいお皿に乗せ、ジャガイモを揚げた「チップス」と、グリーンピースを茹でて潰し、酢と塩コショウで味付けした「マッシュピーズ」を付け合わせにしました。カラッと揚っていて、ボリュームがあり、ワンプレートで満足できる産業革命からの食文化を感じました。週末のパーティーなど家族や友人との時間にも郷土料理がありました。

ちなみに、留学後に「イギリス料理って、美味しかった？」とよく質問されましたが、ホストファミリーの料理や飲食店の料理、全てが本当においしかったです。「百聞は一見にしかず」を身をもって体験しました。



# 出汁のうまみと 日本食の美味しさを伝えた

- **出汁**のうまみについて、**昆布・鰹節・干しシイタケ**の**実物**を貼った**手作りポスター**で日本食の**美味しさ**を伝えた。
- フリーズドライの**インスタント味噌汁**を**プレゼント**！  
帰国後「**美味しかった！**」とのメッセージが届いた！



ホストファミリーへ日本の食文化を伝えたくて「おみそしる作り」を企画しました。しかし、「以前に受け入れた留学生が作ってくれた日本食がまずかったので遠慮した」と断られてしまいました。ショックでしたが、留学中、イギリス人や各国の留学生が自分の意見をはっきりと伝えながらコミュニケーションを取ることを生活の中で体験していたため、ホストファミリーの気持ちは真摯に受け止めて、気持ちを切り替えました。

鰹節、昆布、干しシイタケの実物を張り付けた手作りポスターを使って、出汁や日本食の美味しさを伝えたところ「ここまで手間をかけて、うまみを出そうとする日本食はすごいね」と触りながら感心してくれました。そして、フリーズドライのインスタント味噌汁をプレゼントしました。

帰国後「おいしかったよ。日本食はすばらしいね」とのメールが届き、理解してくれたことが本当に嬉しくて、日本人としての存在意義が深まりました。

# 日本人らしさが外交活動に！





また、コロナウイルス感染症の拡大で、小学校で計画された留学が中止になり、そこから約3年間、私たちは、大好きな英語を試す勇気と自信を失ってしまいました。コロナ渦が明けたらイギリスに語学留学して、自分たちの英語が通用することを確認したいと心に決めていたことも、探究活動を行う国をイギリスに決めた理由の一つです。

語学学校では、様々な国の人たちがお互いの存在意義を理解しようと努力し、完璧な英語でなくても自信を持って自分を表現して、わからないことを一緒に考え、意見を出し合う学び合いがありました。私たちにとっては衝撃的でしたし、楽しく深く英語を学びました。今でもSNSでつながる友人に出会え、私たちはコロナ渦で失っていた自信を取り戻すことができました。

また、授業開始や集合の時間を守る、次回使用する人のために自分が使用した机やイスなどを整えるなどの生活態度は、日本では当たり前ですが、語学学校の友人には「やっぱり日本人は真面目で思いやりがあるんだね」と言われることが多く、信頼してもらえてすぐに仲良くなれることにも驚きました。各国の留学生とのふれあいが楽しくなり、もっとふれあいたいと思えるようになり、ロンドン観光、ハイキング、ボーリング、卓球などのアクティビティに積極的に参加できるようになりました。

国内外での日本人の真面目な行動の積み重ねが、回りまわって、私たちのような留学生の信頼度も高め、安心安全につながっていることに気づき、ここでも日本人としての存在意義が深まりました。

## 【留学前の予想】

**イギリス**では「郷土料理の継承」について  
**画期的**な取り組みがあるのでは？



**イギリス**の産業革命 = **環境の変化・多忙** = 現代の**日本**



## 【継承のポイント】

「郷土料理を囲む**機会**を作る・**会話**で**継承**」  
を日本の社会に還元！

ここで立ち止まって考えてみると留学前は、「イギリスでは、郷土料理の継承について画期的な取り組みがあるのではないか」と予想していましたが、残念ながらありませんでした。しかし、「郷土料理を継承された認識が強い」というアンケート結果は、郷土料理を囲む機会を作る習慣を、学校教育の「会話でも継承」との学びや、家庭がアシストしている成果ということがわかりました。多忙だった産業革命の歴史が現代の人々の生活に与えたメリットだと思います。

「環境の変化や多忙」という点では、現代も同じです。「郷土料理を囲む機会を作る・会話で継承」を日本の社会に還元しようと決意しました。



# 商工会議所に企画をアプローチ

## ① 郷土料理を囲む機会を作る

西宮神社恵比寿講大祭を訪れた町の人たちに  
郷土料理の**けんちん汁**を配布し味わってもらう。

## ② 会話で継承

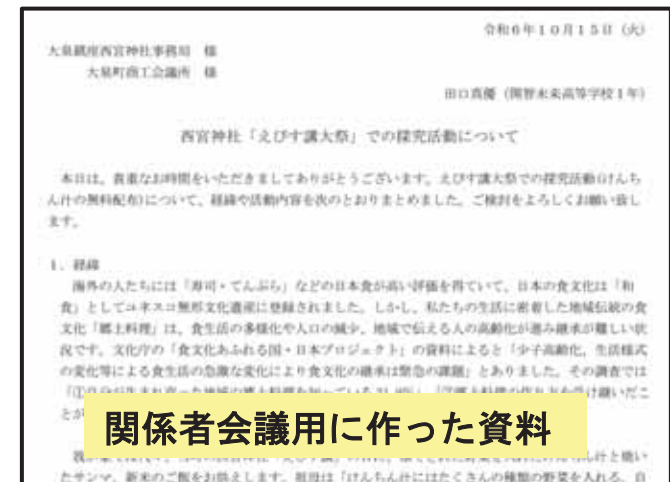
その体験を**家庭に持ち帰り話題**にしてもらえるように  
**メッセージ付きティッシュ**を配布する。



商工会議所



所長さん・職員さんと一緒に！



関係者会議用に作った資料

帰国後、勇気を出して、町の商工会議所に「年中行事の西宮神社・恵比寿講大祭を訪れた町の人たちに郷土料理のけんちん汁を配布して味わってもらう」、「その体験を家庭に持ち帰り、会話をしてもらうためにメッセージ付きのポケットティッシュを配布する」という取組みをアプローチしたところ、神主さんや地域の方々、大祭を運営する商工会会員（町内の会社経営者）の方々など、関係者の会議で検討していただくことになりました。会議の中の限られた時間で、探究活動の意義を理解していただけるように、このプロジェクトの概要をまとめた資料を事前に提出して、会議で配布していただきました。前例がなく結果はわからないとのことでしたので不安もありましたが、結果は参加した方々、全員が賛同してくださいました。本当に嬉しかったですし、熱意は人を動かすことができると実感しました。

# 西宮神社「恵比寿講大祭」でけんちゃん汁を配布！ 会話とアンケートで効果を実感

役場の方々と一緒に！



けんちゃん汁を味わってください、ありがとうございます！

アンケートにご協力ください！みなさんのご意見を次回に活かします。

- 本日の「けんちゃん汁」は、いかがでしたか？
  - 味、量、器、配布の方法など、ご意見をお聞かせください。
  - けんちゃん汁の思い出などありましたら、教えてください。
  - とてお、ありがとうございます。（ほっこりしました！）
  - お母さんが、作っていて、家族で食べたことを思い出しました。
  - お母さんが、けんちゃん汁を、お母さんが、作っていて、思い出しました。
- 地域の郷土料理（きょうどりょうり）を知っていますか。 ☒ はい
  - 「はい」の場合、その郷土料理の名前を教えてください。
  - 郷土料理の名前（きんぎょ）
- 郷土料理を、受けついでことはありますか。 ☒ はい • いいえ
  - 「はい」の場合、どのように受けつぎましたか。次の口にチェック☑して
  - ☑家族などから作り方を教えてもらった。

商工会議所の方々が事前に消防署への申請を行ってくださり、当日は一緒にテント、テーブル、ガスコンロ、探究活動の意義をまとめた手作りポスター、アレルギー表示のポスターを準備して、祖母や母と一緒に大鍋で作った大量のけんちん汁を温め、大きな声であいさつや呼び込みをしました。

配布時は行列ができ、子どもから高齢の方まで大盛況でした。町の人たちは、探究活動の意義をまとめた手作りポスターも読んでくださり、けんちん汁を食べながら「たくさんの具からだしが出ていてうまい！」「昔はこの日に作ったね！」「初めて知った！」との会話が自然と生まれていました。留学で得た継承のポイント「機会を作る・会話で継承」の効果を目の前で確認できて、本当に感動しました。そして、無事に目標の１００食を配布できました。

アンケートでは「昔、母が作ってくれて家族で食べたことを久しぶりに思い出した。今度は私が家族に作ってあげようと思った。」「小さい頃、両親の故郷（北海道）に帰省すると、鶏肉ではなく鮭が入った味噌味のけんちん汁を食べた。祖父母がその土地の特産物を使った郷土料理でもてなしてくれていたことを、この取り組みのおかげで思い出すことができ、懐かしくて心が温まった。」などの感想をいただき、町の人々の存在意義の深まりを確認することができました。



# 巫女として年中行事も経験！



お札の販売の様子



巫女の衣装で…



年末の風物詩「熊手市」  
三々七拍子が響きます！

この土地で生きていることの存在意義が深まった

また、商工会議所の方々が「年中行事の経験として、お札を売る巫女の仕事をしてみてもどうか」と提案してくださいました。巫女の衣装を着て、お札を売る席につくと自分が清められた気持ちになりました。人々が新年の幸せを願うお札ですので、責任を感じて緊張しましたが、お客様の幸せを心から祈り、笑顔で務めました。

【振り返って学びになったこと】

自信 ← 存在意義 = 生きる力 → 行動力



商工会会員の方々と一緒に！

商工会議所の方々は「この大祭は年々、衰退する一方だったが、この取組みのおかげで活気が生まれた。来年も一緒にやろう。」と、仲間として受け入れてくださいました。この町の人たちに育ててもらっている実感が、生まれて初めて沸いてきて、この土地で生きていることの存在意義が深まりました。そして、郷土料理と年中行事を体験したことで、昔の人々がその2つを通して存在意義を深めて、この土地で生き抜いてきたことを肌で感じることができました。

イギリスと日本で積極的な探究活動ができたのは、試行錯誤しながらも様々な経験を通して、私たち自身の存在意義が深まり、自信を得たからだと思います。存在意義を深めることは生きる力を強くすることだと実感しました。そして、私たちの探究活動は、現代に必要な取組みであると身をもって確信できました。



## 【目指している未来】

恵比寿講大祭での取組みを**毎年継続**！  
町の人たちの**存在意義**を**深める**！

## 【今後の課題】



### ① 同じ意志を持つ**仲間を増やす**

地域は高齢化。若い世代も興味をもてる、  
誰でも気軽に参加して継続できる仕組み作り。

### ② 材料費などの**資金の確保**

金銭的な負担があると継続は難しい。  
**クラウドファンディング**等で資金を確保。



私たちが目指す未来は、この取組みを毎年継続して、町の人々の心に、年中行事と郷土料理の認識が根付き、存在意義が深まることです。しかし「存在意義を深める」ということは、人の気持ちを変化させることであり、とても深く大きな目標です。人の気持ちが変わるまでにはたくさんの時間と、取組みの継続が必要であり、簡単なことではありません。継続していくための2つの課題を見つけました。

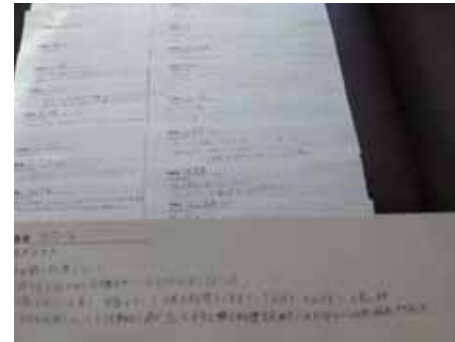
一つ目は、同じ意志を持つ仲間を増やすことです。地域は高齢化しています。運営を引き継ぐ人が途絶えたり、運営する人が変わることで取組みが衰退してしまうことがないように、若い世代も興味を持てるような、そして誰でも気軽に参加できて、私たち以外の人たちも継続できる仕組みを作りたいです。

二つ目は、材料費などの資金の確保です。金銭的な負担があると継続は難しくなります。クラウドファンディングの利用など、商工会議所、商工会員の方々と検討していきたいです。

# 目指している未来に向かって できることからやってみよう！

## ■ 広報活動として学校で発表

アンケートでは「行動力から熱意が伝わってきた」などのたくさんの感想をもらえた。



## ■ ウクライナの人たちと 一緒に郷土料理を 作り情報交換！



## ■ 若い世代にも興味を持ってほしい！ SNSで楽しく情報発信！

(↑ R7.1.27 上毛新聞)

## ■ 文化庁に報告、国と地域が 一緒に進む力に！



けんちん汁とポケットティッシュの配布は、現代の私たちが実践しやすく、継続しやすい「郷土料理を囲む機会を作る・会話で継承」の実践の一つで、大きく深いテーマの達成に向けての第一歩です。目指す未来に向かって「できることからやってみよう！」との前向きな気持ちで、私たちは、次のことにも挑戦しています。

■広報活動として学校で発表しました。アンケートでは「地元の郷土料理を知りたくなった。」「行動力から熱意が伝わってきた。」などのたくさんの感想をいただきました。

■町の国際交流協会主催の「ウクライナ文化ふれあい講座」に参加して、町に移住しているウクライナの人たちとウクライナの郷土料理「ボルシチ」を作りました。ウクライナでは、家族と料理を作ることが多く、郷土料理の作り方は自然と覚えるとのことでした。私たちの班とビーツの量は同じなのに、ウクライナの人たちが作るボルシチは鮮やかな美しい濃い赤色で、本場の力量を感じました。ボルシチを食べながらお互いの郷土料理について語り合い、次回は日本の郷土料理を作ることになりました。

■地域は高齢化しています。若い世代にも興味を持ってもらえるように、専用のSNSを作り、私たちの取組みや年中行事、郷土料理などを楽しく紹介しています。団体を立ち上げるための土台にしたいです。

■これらを文化庁と情報交換し、国の取組みも一緒に盛り上げながら、国と地域が一緒に歩む力になりたいです。

この探究活動で得た数々の感動と、熱い気持ち、協力してくださった方々への感謝を忘れずに、この取組みをコツコツと充実させ、将来は日本文化や多文化共生の仕事に携わり、SDGsと社会に貢献していきたいです。



最後まで読んでくださり  
ありがとうございました！



商工会議所の所長さんと職員さんと一緒に！



## 郷土料理の継承～存在意義を深めるために～

開智未来高等学校 田口真優・田口悠真

みなさんは、地域の郷土料理を知っていますか。私たちの家では、町の西宮神社の「恵比寿講大祭」の日に、郷土料理「けんちん汁」を神棚に供えます。

南北に長く四季があり海に囲まれた日本は、諸外国の文化を巧みに受け入れながら、豊かな風土や人々の精神性、歴史に根差した多様な食文化・郷土料理が発展してきました。人々は、その土地でとれる海産物や畜産物、野菜などを保存技術や輸送技術が発達していない時代に調理方法や保存方法を工夫して、郷土料理を継承してきました。我が家で作るけんちん汁も、野菜は祖母や母が畑で育てたり、親戚からいただいたものですし、こんにゃくは私たちが住んでいる群馬県の上毛かるたにもある「ねぎとこんにゃく下仁田名産」の下仁田産を使っています。地域の郷土料理に親しむことは、地域で採れるものをその地域で消費する「地産地消」を促すことになり、食料自給率を上げます。食材を余すことなく使い切る調理方法や、地産地消によって輸送時や在庫保管時の劣化の問題が軽減され、食品ロスを防ぎ、SDGsの目標12「つくる責任 つかう責任」に、さらに輸送時のCO2排出を抑えることは、SDGsの目標13の「気候変動に具体的な対策を」に貢献できます。また、地域の「郷土料理」が注目を浴びて商品が売れたり、旅行に訪れる人が増えれば、地域が活性化して特産品に関わる職業や販売店の支援、伝統的な技術の保護にもつながり、SDGs目標11「住み続けられるまちづくりを」に貢献できます。そして、地球規模に視野を広げた場合、海の幸であれば輸出のための海洋資源の乱獲防止などにつながりSDGsの目標14「海の豊かさを守ろう」に、陸の食材であれば農地拡大のための森林伐採防止などにつながりSDGsの目標15「陸の豊かさを守ろう」に貢献できます。

けんちん汁一杯に、こんなにもたくさんのSDGsが込められていることに驚くと共に、SDGsは昔の人たちが懸命に生き抜いた生活そのものと考ええると、郷土料理は日本の宝物です。



一緒に住んでいる79歳の祖母は「恵比寿講大祭の時期は、軒下に氷柱が下がるほど寒かったが、娯楽が少なかった昔は、恵比寿講大祭に家族で参拝するのが本当に楽しみだった。平べったい石を焚火で温めておいて新聞紙で包み（江戸時代のカイロ：温石）、今のカイロのようにポケットに入れて、たくさん着込んで出向いた。おしくまらんじゅうのようにたくさんの人で賑わっていて、お社や露店が本当に綺麗だった。そして、参拝してから神棚に供えるけんちん汁は、自然や先祖への感謝と、家族の健康への祈り、そのものだった。」と話します。大きな農家に生まれた祖母の子供時代は、生活そのものがSDGsで、目から鱗の知恵と工夫で全く無駄がありません。本当にかっこ良くて、これこそクールジャパンだと私たちは思っています。祖母の昔話を聞きながら、家族で食べるこの日のけんちん汁は格別においしくて「日本人で良かったあ」と心から思います。

このように、自分が生きてきた中で、家族や友人、環境などにより大切に育ててきた、この気持ちのことを「存在意義(アイデンティティ)」と言います。地域の歴史や年中行事と密接に関わり、自然や人を敬う日本人の精神性が大きく影響している郷土料理は、私たちの存在意義を支える大切な文化でもあるのです。

ここで立ち止まって、私たちの存在意義について考えてみました。実は、私たちは幼稚園から今まで、学区外の学校に通っていたので近所に友達がいません。区内のルールに従い、お祭りの山車にも乗れなかったし、上毛かるたの練習会など地区のイベントにも参加できませんでした。この土地に住んでいるのに、自分たちの存在意義が感じられず、ずっと不安で寂しい気持ちがありました。祖母や両親は、そんな私たちを思って、恵比寿講大祭に家族で参拝し、神棚にけんちん汁をお供えして家族で食べるという、代々継承されているこの習わしを大切にしてくれていたそうです。

自分の存在意義を大切にすることは、自分を大切にすることであり、毎日の生活では意識していなくても、私たちの生きる力に直結しています。そして、私たち一人ひとりが自分や日本人としての存在意義を大切にすることは家族や地域、社会、国が、成り立つための大切な要素です。学生の中でも増えている海外ボランティアなどの活動も、自分の存在意義という土台があって、その上で他の国の人たちの存在意義を理解しようとした行動です。

自分の存在意義を大切にすることは、人と人、そして国と国の平和につながる、とても重要なことなのです。



私たちは、祖母や自分たちの経験から、SDGsに貢献する「郷土料理」が、地域の歴史や年中行事と密接に関わりながら、人々の存在意義を深めていることに着目しました。しかし、文化庁の「食文化あふれる国プロジェクト」の資料には、「自分が生まれ育った地域の郷土料理を知っている31.9%」「郷土料理の作り方を受け継いだことがある17.1%」との調査結果があり、食生活の多様化や人口の減少などで郷土料理の継承は難しくなっていて「消失の危機」とありました。

私たちは、地域の現状が気になり、近所の親戚11世帯にインタビューしたところ、なんと全世帯が「祖父母が高齢になり郷土料理を作れなくなった」、「祖父母が亡くなり作る人がいないので食べなくなってしまった」との結果でした。「インタビューのおかげで、けんちん汁を作るおふくろの姿を思い出すことできた」「懐かしい。具だくさんのけんちん汁を久しぶりに食べたい」と、話は弾みましたがどこか寂しそうな様子でした。小規模の調査だったからこそ、一人ひとりの気持ちを深く聞き取ることができました。残念ですが、地域における「郷土料理の継承」は消失していることがわかりました。

SDGsに貢献すると同時に、地域の歴史や年中行事と共に人々の存在意義を支えてきた「郷土料理」が消失の危機に直面していることを痛感し、自分事化されたことがきっかけとなり「郷土料理の継承～存在意義を深めるために～」をテーマとしたSDGsの探究活動を決意しました。

まず私たちは、「郷土料理の継承」についての国の取組みを調べました。郷土料理の継承と地域の活性化を図る、文化庁の「100年フード」を知り、霞が関子ども見学デーでの「100年フード」特設ブースに出向いて文化庁の方々と情報交換したり、「第2回 100年フードサミット」に出席して、その取組みを学びました。

「第2回100年フードサミット」では、100年フードに認定された日本各地の郷土料理や、継承、発展のための取組みが発表され、とても勉強になりました。交流会では、100年フード「かんざらし」を発表された長崎県島原市の㈱島原観光ビューローの中村様から、お話を聞くことができました。「かんざらし」とは、白玉粉で作った小さな団子を島原市の湧水で冷やし、蜂蜜や砂糖で作った甘い蜜をかけた島原市一帯で食べられている郷土のおやつです。昔、年貢として納めるお米を口にできなかった島原の人たちがクズ米を米粉にして長期保存していたことや、寛政4年の島原大変(普賢岳の噴火)により湧水が出るようになったこと、夏に腐りやすい米粉を団子にして冷たい湧水で冷やして保存して食べていたことなどの生活の知恵が発祥と言われています。中村様は「100年フードの認定をもらう前から、島原の人に「郷土のおやつは？」と聞くと、



誰もが「かんざらし」と答える。特別な材料もいらず、代々、各家庭で作られてきた。昔の人々の知恵と工夫が込められた郷土のおやつが、メディアで取り上げられ、大きな話題となり、観光客が増えて地域の活性化をもたらしてくれた。」と教えてくださいました。

昔の人々の知恵と工夫が込められた「かんざらし」はSDGs そのものであり、時を超えて現代の地域活性化に貢献していることに感動し、島原の人たちの存在意義を深めていると感じました。

また、郷土料理に欠かせない「味噌」についても調べました。江戸時代に創業した京都府の(株)西京味噌様に予約を取り、就学旅行の探究活動の時間に実際に伺ってインタビューしました。最初は不安でしたが、私たちの探究活動の意義を理解してくださり、「100年フーズの西京味噌と、当社を選んでくれてありがとうございます！」と、温かく受け入れてくださいました。

「昔は海から送られてくる魚は塩漬けが多かった。加工しても美味しく食べたいとの京都の人々の強い気持ちと工夫が、美味しさと長期間保存、両方のメリットを持つ西京味噌漬けを生み出した。」と教えてくださいました。私の祖母の「昔は年末になるとお歳暮で塩漬けの鮭が何本も届いて、台所につるして大事に食べたものだ。」との話を思い出しました。保存技術や輸送技術が発達していない時代、昔の人々の海産物を尊ぶ気持ちが、保存方法を工夫させ、食文化にまで発展させたことを実感しました。

海外への販売について、「海外では、味噌漬けを作るための加工用調味料としての需要が多かったが、今は飲食店の調味料としての需要が増えている。東南アジアへの販売量の伸び率が大きい。」と教えてくださいました。上品で繊細な味の西京味噌はいろいろな料理に合う万能な調味料であることを海外の人たちが気付いたのだと思います。昔の人々の知恵と工夫が込められた「西京味噌」もSDGs そのものであり、時を超えて世界に理解され、現代の地域活性化に貢献していることに感動し、京都の人たちの存在意義を深めていると感じました。

私たちの住んでいる群馬県の100年フーズは「群馬のソースカツ丼」です。昔から群馬県は養豚業が盛んです。また、上毛カルタに「繭と生糸は日本一」「県都前橋、生糸の町」「銘仙織り出す伊勢崎市」「桐生は日本の機どころ」とあるように養蚕業と織物産業が盛んでした。織物工場で働く人たちの限られた食事時間に、注文してから早く提供され、群馬県民が大好きな、濃くて甘辛い和風ソースにくぐらせたトンカツで



ご飯が進み、働く人に空腹感とやる気を与えました。また、私が住む町と利根川を挟んで隣・埼玉県の100年フード「妻沼のいなり寿司」は、醤油と砂糖で煮込んだ油揚げが、一般的ないなり寿司の長さの2倍以上あります。江戸時代、利根川の水運により、江戸で流行した「稲荷寿司」が妻沼へ伝わり、河岸で働く人々や、妻沼聖天山（めぬましょうてんざん）の参拝者に喜びと満腹感を与えました。今でもお土産として差し上げると「縁起が良い」と喜ばれます。お店の前には、100年フードの認定を受けた証の登り旗が、赤城山から吹き降ろす「上州名物・空っ風（からっかぜ）」になびいて、地域を盛り上げていて、国の取組みの効果を感じました。

様々な郷土料理について、関係者の方々にインタビューしたり、実際に現地に出向いて味わうことで郷土料理はSDGsと地域活性化に貢献し、地域の歴史や年中行事と共に人々の存在意義を深めてきたことがわかりました。

国の取組みを調べて、その意義と効果を実感しましたが、「郷土料理は消失の危機」との現状を変えるのは、簡単なことではありません。私たちは、海外での「郷土料理の継承」も学びたいと思い、同じ島国のイギリスに3週間留学し、探究活動を行いました。

1つ目の探求活動である、イギリス人50名に対するアンケート調査では、『1. 郷土料理を知っているか「知っている」48人（96%）、2. 郷土料理の作り方を受け継いだことがあるか「受け継いだことがある」40人（80%）、受け継いだことがある人のうち「家庭」37人（92%）』との結果でした。高い割合で「郷土料理を家庭で継承された」という認識が強いことがわかりました。

2つ目の探究活動は、地元の学校のマシュー・クロフト先生にインタビューし、次のことを学びました。イギリスの食文化には歴史的背景が大きく関わっています。産業革命の頃、労働環境や生活環境は大変過酷なものだったため、調理に時間や手間をかける余裕がなく、手軽に満腹になることが重視されていました。また、当時は冷蔵庫がなかったため衛生面の対策として、よく加熱して殺菌する調理法が普及していました。これらの歴史的背景が、イギリス人の食への意識や食文化の発展に大きく影響したと言われています。

多忙な平日は質素な食事で済ませて、週末には家族や友人と、少し豪華な食事をゆっくり楽しむ習慣があります。宗教的な習わしとして金曜日には、肉を節制して魚を食べることが多く、日曜日には、サンデーロ



ーストと呼ばれる家族や友人とゆっくり郷土料理を楽しむ特別な食事をします。このような習慣を後押しするように、学校教育でも調理実習で郷土料理のソーセージロールなどを作り、その際には「手作りが望ましいが無理はせずに、週末に家族や地域の人たちと郷土料理を囲んで会話をしながらゆっくりと楽しむことと、その機会を作ることが重要」と教えられていました。

3つ目の探究活動は、ホストファミリーと一緒にイギリスの郷土料理「フィッシュアンドチップス」を作りました。留学前、リサーチのために日本のイギリス料理店で食べたフィッシュアンドチップスは、食べやすいようにスティック状になっていましたが、ホストファミリーは25cm位の白身魚の半身に衣を付けて油で揚げていました。カットせず、ダイナミックに大きいお皿に乗せ、ジャガイモを揚げた「チップス」と、グリーンピースを茹でて潰し、酢と塩コショウで味付けした「マッシュピーズ」を付け合わせにしました。カラッと揚っていて、ボリュームがあり、ワンプレートで満足できる産業革命からの食文化を感じました。週末のパーティーなど家族や友人との時間にも郷土料理がありました。

ちなみに、留学後に「イギリス料理って、美味しかった？」とよく質問されましたが、ホストファミリーの料理や飲食店の料理、全てが本当においしかったです。「百聞は一見にしかず」を、身をもって体験しました。

ホストファミリーへ日本の食文化を伝えたくて「おみそしる作り」を企画しました。しかし、「以前に受け入れた留学生が作ってくれた日本食がまずかったので遠慮した」と断られてしまいました。ショックでしたが、留学中、イギリス人や各国の留学生が自分の意見をはっきりと伝えながらコミュニケーションを取ることを生活の中で体験していたため、ホストファミリーの気持ちは真摯に受け止めて、気持ちを切り替えました。鰹節、昆布、干しシイタケの実物を張り付けた手作りポスターを使って、出汁や日本食の美味しさを伝えるところ「ここまで手間をかけて、うまみを出そうとする日本食はすごいね」と触りながら感心してくれました。そして、フリーズドライのインスタント味噌汁をプレゼントしました。

帰国後「おいしかったよ。日本食はすばらしいね」とのメールが届き、理解してくれたことが本当に嬉しくて、日本人としての存在意義が深まりました。



また、コロナウイルス感染症の拡大で、小学校で計画された留学が中止になり、そこから約3年間、私たちは、大好きな英語を試す勇氣と自信を失ってしまいました。コロナ渦が明けたらイギリスに語学留学して、自分たちの英語が通用することを確認したいと心に決めていたことも、探究活動を行う国をイギリスに決めた理由の一つです。

語学学校では、様々な国の人たちがお互いの存在意義を理解しようと努力し、完璧な英語でなくても自信を持って自分を表現して、わからないことを一緒に考え、意見を出し合う学び合いがありました。私たちにとっては衝撃的でしたし、楽しく深く英語を学べました。今でも SNS でつながる友人に出会え、私たちはコロナ渦で失っていた自信を取り戻すことができました。

また、授業開始や集合の時間を守る、次回使用する人のために自分が使用した机やイスなどを整えるなどの生活態度は、日本では当たり前ですが、語学学校の友人には「やっぱり日本人は真面目で思いやりがあるんだね」と言われることが多く、信頼してもらえてすぐに仲良くなれることにも驚きました。各国の留学生とのふれあいが楽しくなり、もっとふれあいたいと思えるようになり、ロンドン観光、ハイキング、ボーリング、卓球などのアクティビティに積極的に参加できるようになりました。

国内外での日本人の真面目な行動の積み重ねが、回りまわって、私たちのような留学生の信頼度も高め、安心安全につながっていることに気づき、ここでも日本人としての存在意義が深まりました。

ここで立ち止まって考えてみると留学前は、「イギリスでは、郷土料理の継承について画期的な取り組みがあるのではないか」と予想していましたが、残念ながらありませんでした。しかし、「郷土料理を継承された認識が強い」というアンケート結果は、郷土料理を囲む機会を作る習慣を、学校教育の「会話でも継承」との学びや、家庭がアシストしている成果ということがわかりました。多忙だった産業革命の歴史が現代の人々の生活に与えたメリットだと思います。「環境の変化や多忙」という点では、現代も同じです。「郷土料理を囲む機会を作る・会話で継承」を日本の社会に還元しようと決意しました。

帰国後、勇氣を出して、町の商工会議所に「年中行事の西宮神社・恵比寿講大祭を訪れた町の人たちに郷土料理のけんちん汁を配布して味わってもらう」、「その体験を家庭に持ち帰り、会話をしてもらうためにメッセージ付きのポケットティッシュを配布する」という取り組みをアプローチしたところ、神主さんや地域の



方々、大祭を運営する商工会会員(町内の会社経営者)の方々など、関係者の会議で検討していただけることになりました。会議の中の限られた時間で、探究活動の意義を理解していただけるように、このプロジェクトの概要をまとめた資料を事前に提出して、会議で配布していただきました。前例がなく結果はわからないとのことでしたので不安もありましたが、結果は参加した方々、全員が賛同してくださいました。本当に嬉しかったですし、熱意は人を動かすことができると実感しました。

商工会議所の方々が事前に消防署への申請を行ってくださり、当日は一緒にテント、テーブル、ガスコンロ、探究活動の意義をまとめた手作りポスター、アレルギー表示のポスターを準備して、祖母や母と一緒に大鍋で作った大量のけんちん汁を温め、大きな声であいさつや呼び込みをしました。

配布時は行列ができ、子どもから高齢の方まで大盛況でした。町の人たちは、探究活動の意義をまとめた手作りポスターも読んでくださり、けんちん汁を食べながら「たくさんの具からだしが出ていてうまい!」「昔はこの日に作ったね!」「初めて知った!」との会話が自然と生まれていました。留学で得た継承のポイント「機会を作る・会話で継承」の効果を目の前で確認できて、本当に感動しました。そして、無事に目標の100食を配布できました。

アンケートでは「昔、母が作ってくれて家族で食べたことを久しぶりに思い出した。今度は私が家族に作ってあげようと思った。」「小さい頃、両親の故郷(北海道)に帰省すると、鶏肉ではなく鮭が入った味噌味のけんちん汁を食べた。祖父母がその土地の特産物を使った郷土料理でもてなしてくれていたことを、この取組みのおかげで思い出すことができ、懐かしくて心が温まった。」などの感想をいただき、町の人々の存在意義の深まりを確認することができました。

また、商工会議所の方々が「年中行事の経験として、お札を売る巫女の仕事をしてみてもどうか」と提案してくださいました。巫女の衣装を着て、お札を売る席につくと自分が清められた気持ちになりました。人々が新年の幸せを願うお札ですので、責任を感じて緊張しましたが、お客様の幸せを心から祈り、笑顔で務めました。

商工会議所の方々は「この大祭は年々、衰退する一方だったが、この取組みのおかげで活気が生まれた。来年も一緒にやろう。」と、仲間として受け入れてくださいました。この町の人たちに育ててもらっ 8



ている実感が、生まれて初めて沸いてきて、この土地で生きていることの存在意義が深まりました。そして、郷土料理と年中行事を体験したことで、昔の人々がその2つを通して存在意義を深めて、この土地で生き抜いてきたことを肌で感じることができました。

イギリスと日本で積極的な探究活動ができたのは、試行錯誤しながらも様々な経験を通して、私たち自身の存在意義が深まり、自信を得たからだと思います。存在意義を深めることは生きる力を強くすることだと実感しました。そして、私たちの探究活動は、現代に必要な取り組みであると身をもって確信できました。

私たちが目指す未来は、この取り組みを毎年継続して、町の人々の心に、年中行事と郷土料理の認識が根付き、存在意義が深まることです。しかし「存在意義を深める」ということは、人の気持ちを変化させることであり、とても深く大きな目標です。人の気持ちが変わるまでにはたくさんの時間と、取り組みの継続が必要であり、簡単なことではありません。継続していくための2つの課題を見つけました。

一つ目は、同じ意志を持つ仲間を増やすことです。地域は高齢化しています。運営を引き継ぐ人が途絶えたり、運営する人が変わることで取り組みが衰退してしまうことがないように、若い世代も興味を持てるような、そして誰でも気軽に参加できて、私たち以外の人たちも継続できる仕組みを作りたいです。

二つ目は、材料費などの資金の確保です。金銭的な負担があると継続は難しくなります。クラウドファンディングの利用など、商工会議所、商工会員の方々と検討していきたいです。

けんちん汁とポケットティッシュの配布は、現代の私たちが実践しやすく、継続しやすい「郷土料理を囲む機会を作る・会話で継承」の実践の一つで、大きく深いテーマの達成に向けての第一歩です。目指す未来に向かって「できることからやってみよう！」との前向きな気持ちで、私たちは、次のことにも挑戦しています。

■広報活動として学校で発表しました。アンケートでは「地元の郷土料理を知りたくなった。」「行動力から熱意が伝わってきた。」などのたくさんの感想をいただきました。

- 町の国際交流協会主催の「ウクライナ文化ふれあい講座」に参加して、町に移住しているウクライナの人たちとウクライナの郷土料理「ボルシチ」を作りました。ウクライナでは、家族と料理を作ることが多く、郷土料理の作り方は自然と覚えるとのことでした。私たちの班とビーツの量は同じなのに、ウクライナの人たちが作るボルシチは鮮やかな美しい濃い赤色で、本場の力量を感じました。ボルシチを食べながらお互いの郷土料理について語り合い、次回は日本の郷土料理を作ることになりました。
- 地域は高齢化しています。若い世代にも興味を持ってもらえるように、専用の SNS を作り、私たちの取り組みや年中行事、郷土料理などを楽しく紹介しています。団体を立ち上げるための土台にしたいです。
- これらを文化庁と情報交換し、国の取り組みも一緒に盛り上げながら国と地域と一緒に歩む力になりたいです。

この探究活動で得た数々の感動と、熱い気持ち、協力してくださった方々への感謝を忘れずに、この取り組みをコツコツと充実させ、将来は日本文化や多文化共生の仕事に携わり、SDGs と社会に貢献していきたいです。

\* 最後まで読んでくださり、ありがとうございました \*