

の活動に「だんだりの会」は協力している。

生徒の報告(資料参照)から、地域授業において、生徒が地域の自然や歴史や文化への理解を深めるだけでなく、「だんだりの会」の会員との交流によって自分たちが大切にされていること、身体を作る食材の大切さや、食べることの意味、感謝の気持ちなどに気づき、「だんだりの会」の会員に心から感謝している様子がうかがわれた。また、地域のことを大切に思い、活躍しているたくさんの女性の

存在を知り、飯綱町を素晴らしいところであると感じていた。地域授業で育成された積極性や達成感が、生徒の自己肯定感や自尊感情の醸成にも繋がっている。

なお、地域授業の講師謝礼やマイクロバスの購入費用、運用費用などは、北部高校のOBなどを中心とする支援組織『北部高校を愛する会』が援助している。会長が飯綱町長、副会長が信濃町長であり、両町から多くの支援を受けているという。

生徒の報告 (報告資料から一部抜粋)

①郷土料理講座に参加して

私達は、地域授業で郷土料理を学んでいます。何十年も講師として北部高校を支えてくださっている「だんだりの会」の皆さんに、教わっています。

最初の自己紹介で、「だんだりの会」の皆さんがなぜ何十年も北部高校生に教えてくださっているのか、その気持ちを知りました。体を作る食材の大切さ、私達が食べることの意味・感謝だったり手作りすることだったり。そして「だんだりの会」の皆さんが私達を大切にしてくださっている気持ちを知りました。

そして今年の郷土料理は、箱膳をテーマにスタートしました。

初めて箱膳と出会いました。私は、箱膳のことを、全く知らなくて、すべてが驚きでした。和食の配膳は、箱膳とつながっていること、配膳のルーツ、食事の昔のマナー、特に食事中話していけないのは、不思議でした。今と昔のマナーの違い、文化が少し変化して今の時代があるのだなあと感じました。「だんだりの会」の皆さんは、郷土料理の歴史も理解して欲しいと言っていました。そして歴史を教えてもらいながら、作り方を教わって料理をするのはすごく楽しいです。また今は、食文化を伝える場が少ないと聞いたので、郷土料理を選択していない友達や家族に私も伝えていけたらなあ、しっかり教わろうと思っています。

初めての箱膳は、お祝いに欠かせない赤飯を炊いた献立にしてくださいました。「だんだりの会」の皆さんが、私達の進級祝いにと、お祝い事には欠かせない、赤飯を炊いた献立にしてくださいました。昔も今も飯綱町では、お赤飯を炊いてお祝いするんだなと思いました。とても美味しくておかわりしていただきました。

6月には夏の郷土料理として、田植えのおやつやお盆でご先祖様に供えるために作られたというおやきの作り方を教えていただきました。飯綱町のおやきは、蒸す方法で皮が少し甘いやわらかいおやきです。長野県の地域によっては、焼きおやき、揚げ焼きおやき、笹の葉や大葉を巻いたおやきなど、種類は様々です。おやき作りは2回目だったので、今回は自分で作ってみたいおやきを考え、「だんだりの会」の方に教えてもらい実際に作ってみました。じゃがバターおやき、白餡おやき、キノコピザおやきの3種類を作りました。白餡は、なんとリング入りで第一スーパーでも売っているそうです。飯綱町ならではの美味しい白餡を使って作りました。そしてキノコピザは私が考案したレシピが採用されました。

おやきの皮とピザの具は絶対に合うと、思いました。具はまとまりにくく、包むとき具がはみ出てしまいとても苦戦しました。うまく包むには、生地は真ん中を厚くし外側を伸ばしていき、具をのせたら最後は生地を全部持って一回ひねると教わりました。だんだんとうまくできましたが、「だんだりの会」の皆さんは丸くなめらかで、美しく、プロの技でした。

(中略)

私たちは、あと5回の地域授業があります。秋には収穫の箱膳料理、冬にはお年取りや年神様にちなんだ箱膳料理を学ぶ予定です。

箱膳に正しく配膳し、昔の伝統的食卓に想いを巡らし、箱膳を学び楽しむ予定です。「だんだりの会」の皆さんに、たくさん教わって自分で作れるようになりたいです。

「だんだりの会」の宮本会長さん、よろしくお願いします。