

飯綱町は、四季の彩りの美しい町です。日本のりんごの百個に一個は飯綱のりんごといわれています。農業が盛んですが、後継者不足や遊休農地の増加など農業のとりまく環境が厳しくなっています。郷土の風習や伝統が簡略化される中で、先人から受け継ぐべき知恵や技を、次世代につなぐ学習を共にすすめています。

北部高校の取り組み

食と農を学ぶ 命の語り人を めざして

09

地域で、地域に、 地域を学ぶ

北部高校では、平成8年より、地域の教材と人材から学ぶ地域と一体となった学習活動を行っています。一年次には、「体験型」でりんご栽培・りんごジュース作り、坐禅、そば打ち、鍛冶仕事等の体験や博物館等での学習をします。二年次は、「探究型」として、歴史、

自然、農業、保育、ボランティア、郷土料理のテーマ別講座を開講しています。地域授業を通して、地域の自然や歴史、文化への理解を深めるだけでなく、講師の先生方の生き方や思いに触れ、その深い愛情に応えるとともに、学んだことを次の世代へ伝えられる人となるように、地域の発展に貢献したいという意識が育っています。

「だんどりの会」の 皆さんから いただいた「ミラノ」

二年生の地域授業の「郷土料理」講座では、日本の食文化「箱膳」について学んできました。「だんどりの会」の皆さんとは、地域の食と農を次世代に継承する活動をしている女性の皆さんです。北部高校で



は、地域授業の講師として十数年間お世話になっています。

いのちの大切さを学ぶ

江戸時代から60年くらい前まで、囲炉裏ばたに家族が揃い一人一つずつの箱膳で食事をしていました。テーブルがなかった時代です。

箱には、食器がしまわれ、箱のふたがお膳になり、「汁二菜(ごはん、みそ汁、おかず2品とつけもの)を並べます。料理や箸を置く場所も決まっています。配膳は、子どもの仕事でした。家族が揃うと皆で向かい合い正座をし、手を合わせて「いただきます」と感謝し、みんなで同じものを食べるのです。ごはんとおかず、ごはんとお味噌汁というように交互にいただきます。食べ物を粗末にせず残さないように、お行儀よく、最後はお茶碗に白湯をそそぎ漬物できれいにし、手を合わせて「ごちそうさまでした」をします。箱膳を通して、私たちの身体をつくる動植物のいのち、料理を作ってくれる方、作物を作る農家の方への感

謝を、家族で囲める幸せを、改めて学びました。飯綱町の箱膳は、昨年イタリアのミラノで「食」をテーマに開催された国際万国博覧会で展示され紹介されました。

共に食へ、喜び、感謝する

年中行事と食との関係は密接です。例をあげると「やしうま」。お釈迦さまの命日につくるのが由来ですが、地域ぐるみで子育てをする意味もあり、子どもたちはやしうまの味に近所を回り歩きました(やしうま引き)。また、田植えの時にいただく「凍み大根の煮物」。農業講座では小学生との田植えでいただき、「凍み大根」は、たくさん水を含むことから、田んぼに水が豊富であることを意味するのだそうです。

そして、人生の節目には、皆で喜び合い、悲しみをなぐさめ合い、必ず

「共に食ふこと」がありました。お「赤飯」を食べるのは、ひな祭り、入学、就職祝いと人の成長を祝い、豊作を願い、人々のつながりを確かめることでもありました。「もち米」は、特別の力を宿し、「小豆」で染める赤は、燃える火の色や太陽の色、魔よけの力があるとされています。

長野県は広く、峠を越え、隣村にたどり着きます。各地には、風土と伝承あり、それはその土地に生きてきた人々の誇りでもあります。いつの時代にあっても、人智の及ばない自然と向き合い、共に生きるための知恵と技を学び、いのちを感じるここのできる感性を磨いていきたいものです。

Column

生きる糧を学ぶ

「粉もん文化」・・・1年次の地域授業では、長野県の食文化の特徴の一つである「粉」にこだわり、麦を石臼でひき、全粒粉の薄焼きせんべいを作り味わいました。石臼でひいた粉そのものの美味しさを感じることができました。

「イネには魂がやどる」・・・2年「農業」講座では、隣接する三水第一小学校の5年生の皆さんの昔ながらの田植え、稲刈り、はぜ掛けをお手伝いしたり、飯綱町の遊休農地を利用した無農薬の米作りをしている企業の田植えを体験しました。専業農家や株式会社となっている農家や6次産業を手掛けている企業の聞き取り調査を行っています。農業の大切さを五感で感じ、農と農村の維持を探りながら学んでいます。

challenge

6次産業

飯綱町の大切な地域資源の一つ「りんご」を北部高校で栽培し、お菓子やジュースづくりに取り組んでいます。

更に、飯綱町商工会主催、飯綱町・北部高校共催の地域資源活用講座に町の皆さんと参加し、ドレッシングづくりを学びました。それは、農業の維持や地域の発展に貢献できるのではという思いからでした。酢・塩・油の黄金比により、無添加で半永久的に腐敗しないドレッシングです。衛生面及び計量に気を配って100本単位での製造、食品検査依頼、販売のための商品ラベルづくり、大変でした。今後は、商品としての生産にあたって地域の皆さんと協力して、生産を続けていく予定です。



「だんどりの会」の皆さん



「だんどりの会」の方から郷土料理の手ほどきをうける