

令和3年度 丹後管内 きょうと食いく先生 事例集

京都府丹後広域振興局
農商工連携・推進課

京都府では、子どもたちが「食」について学ぶことを支援するため、農林水産業や食品の加工・調理等の食農体験指導を行うことができる専門家を「きょうと食いく先生」として認定し、学校、保育所、地域等への出前授業による食育の取組を進めています。

■ 作成の目的

本事例集は、学校等における「きょうと食いく先生」の活用を更に推進していただくことを目的として、具体的な実施状況をイメージしていただけるよう、事例をまとめました。

■ 目 次

▶ 食いく先生派遣事業

	対象者	実施内容	学校名等
①	学校給食関係者	地元食材を使用した調理実習	京丹後市教育委員会
②	高校3年生	自校栽培のメロンを使用した調理実習と講義	京都府立農芸高校
③	中学1年生	丹後の伝統的な食文化について学ぶ	京丹後市立丹後中学校
④	中学3年生	和菓子×日本茶を学ぼう	京都府立福知山高等学校附属中学校
⑤	中学2年生	地域から学ぶ～『働くことの意味』～	京丹後市立大宮中学校
⑥	小学6年生	丹後のばらずし体験	京丹後市立長岡小学校
⑦	未就園児	親子でどらやき作り	宮津暁星幼稚園
⑧	中学2年生	地産地消についての講義	京都府立福知山高等学校附属中学校

▶ 食いく先生派遣事業以外

	対象者	実施内容	学校名等
①	高校2年生	餡とカスタードの実習と講義	京都府立丹後緑風高校久美浜学舎
②	府内教職員、市町関係職員等	事例紹介と意見交換	食育推進交流会（南部会場）
③	府内農業高校教職員	和洋菓子の調理実習	農業教育研究会 京都府立丹後緑風高校久美浜学舎
④	イベント来場者	由良みかんのチョコレート大福を料理ライブ	「食の京都」たんご de Marché （丹後王国）
⑤	高校3年生	自校生産の食材で商品開発（オンライン）	京都府立農芸高校
⑥	食育関係者	事例報告と意見交換	丹後食育フォーラム
⑦	高校3年生	商品開発したケーキの販売	京都府立農芸高校
⑧	高校2年生	カスタードを使用した実習と食品表示の講義	京都府立丹後緑風高校久美浜学舎
⑨	高校3年生	地元食材を使用したいちご大福の実習（中止）	宮津天橋高校加悦谷学舎
⑩	高校2年生	生地、クリームの種類についての講義と実習	京都府立丹後緑風高校久美浜学舎
⑪	イベント参加者	丹後の食の魅力について紹介	「食の京都」丹後の海の幸と日本酒のペアリングNIGHT（QUESTIONビル）

※丹後管内で認定されている食いく先生の活動の事例集であるため、丹後管内以外の学校等も含まれます。

①学校給食関係者研修会 7/28(水)

(京丹後市教育委員会)

きょうと食いく先生：岩西 拓男 先生

(レストランオーナーシェフ)

地元食材を使った給食メニュー

(120分)

地元食材を使用した調理実習

授業の工夫・参加者の反応

- ・ 地元食材を使用した給食のメニューを提案していただいた。全てのメニューの調理工程において、コツやアドバイスをお話いただきながら実演された後、調理作業に移ったことで円滑に進んでいた。
- ・ 調理指導だけでなく、野菜くず等は畜産経営されている方が堆肥として再利用されているといった食べ物の循環のお話も聞くことができ、改めて食について考えることができた。



②京都府立 農芸高校 8/20(金)

きょうと食いく先生：大槻 喜宏 先生 (菓子製造販売業)

スチームオーブンを使用したメロンロールの実習と
製造工程・食品表示の講義

(180分)

自校栽培のメロンを使用した実習と講義

授業の工夫・参加者の反応

- ・ 6次産業化を目指している農芸高校では、販売する際に必要なアレルギーや食品表示等の講義を取り入れながら、自校で栽培したメロンを使用したロールケーキの実習も行い盛りだくさんな内容の授業が行われた。
- ・ 3時間という長い授業であったが、生徒たちはメモを取ったり質問したりと集中力を切らすことなく熱心に取り組み、プロからの技術と知識を身につけることができた。



③京丹後市立 丹後中学校 9/24(金)

きょうと食いく先生：宮本 淳子 先生

(食育インストラクター)

(50分)

丹後の伝統的な食文化について学ぶ

丹後の伝統的な食文化について学ぶ

授業の工夫・参加者の反応

- ・ 丹後の食文化について、生徒に問いかけながら丁寧に話をしていただいた。
- ・ 生徒たちは、初めて知ることも多く、新鮮な気持ちで学ぶことができていた。「自分の祖父・祖母にも聞いてみたい。」等、関心が高まった生徒も複数おり、地元の食文化について知る良い機会になった。



④京都府立 福知山高等学校・

附属中学校 9/27(月)

きょうと食いく先生：大槻 喜宏 先生 (菓子製造販売業)

赤井 貴恵 先生 (日本茶インストラクター)

(135分)

和菓子×日本茶を学ぼう

日本茶、和菓子のデモンストレーションと講義

授業の工夫・参加者の反応

- ・ 赤井先生からお茶に関する基礎と両丹でお茶が生産されているお話、大槻先生から和菓子の歴史や中秋名月についてお話いただき、デモンストレーションを行っていただいた。
- ・ 生徒たちはお茶と月見団子をいただきながらまとめを行い、知識を深めることができた。



⑤京丹後市立 大宮中学校 11/29(月)

きょうと食いく先生：中川 秀雄 先生（農業者）

(50分)

地域から学ぶ～『働くことの意義』～

農業の仕事についての講義

授業の工夫・参加者の反応

- ・ 中川先生が農業を始められたきっかけやその経緯についてお話を聞くことができ、ご自身の経験から生徒たちへ考えて欲しいことや活かして欲しいことをお伝えいただいた。
- ・ 生徒たちはお話の内容や事前に中川先生へ寄せていた質問への回答をメモに取り真剣な様子で聞いていた。



⑥京丹後市立 長岡小学校 11/30(火)

きょうと食いく先生：丸田 智代子 先生（民宿女将）

(95分)

丹後のばらずし体験

故郷丹後の伝統食である「ばらずし」の作り方を知る

授業の工夫・参加者の反応

- ・ 丸田先生にコツや工程の理由を教わりながら生徒たちは積極的に作業を行っていた。作業する人が片寄らないよう声かけをし、交代しながら作業していた。
- ・ 生徒たちからは、「楽しかった。」や「サバの水分を飛ばす作業が大変だった。」といった感想があった。



⑦宮津暁星幼稚園 1/15(土)

きょうと食いく先生：大槻 喜宏 先生（菓子製造販売業）

(90分)

親子でどらやき作り

未就園児の食育体験

授業の工夫・参加者の反応

- ・ 「簡単な工程で、なおかつ家では作ったことがなさそうなもの」が良いのではという大槻先生の計らいから、焼いた生地にカスタードクリームとあんこをサンドするどらやき作りを行った。また、食べ物の形を題材とした紙芝居も読み聞かせをした。
- ・ 参加した子どもたちは1, 2歳が多く、途中ぐずってしまう子もいたが紙芝居を一生懸命聞いたり、作業に集中したりと興味を示してくれ貴重な食育体験になった。



⑧京都府立 福知山高等学校・

附属中学校 1/24(月)

きょうと食いく先生：大槻 喜宏 先生（菓子製造販売業）

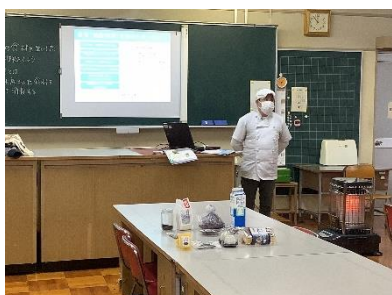
(60分)

地産地消についての講義

地産地消の効能と繋がり特性

授業の工夫・参加者の反応

- ・ 食の関心や地域の特産品への知識を深めるため、地産地消について大槻先生の経験も踏まえながらお話ししていただいた。
- ・ 生徒たちからは、「今後は生産地を確認しながら食材を買ってみたい。」や「食べ物に感謝して残食や好き嫌いをしないよう意識すると共に、『いただきます』『ごちそうさま』のあいさつをしっかりとしていきたい。」等の感想が寄せられた。



①京都府立 丹後緑風高校久美浜学舎 6/7(月)

きょうと食いく先生：大槻 喜宏 先生（菓子製造販売業）

(120分)

餡とカスタードの
実習と講義

和洋菓子の基本工程「炊く・煮る」を学ぶ実習

授業の工夫・生徒の反応

- ・ 和洋菓子製造の基礎「炊く・煮る」を学ぶため餡（粒・漉し）とカスタードクリームの実習を行った。講義と実習を同じ調理室で行うことで、時間短縮と協力し合う空気づくりになりテキパキと作業工程を進めていた。
- ・ 生徒たちからは「家でもカスタードクリームを作ってみたい。」等の感想があり、専門家から指導していただく貴重な経験となった。



②食育推進交流会（南部会場）6/7(月)

きょうと食いく先生：本藤 靖 先生（漁業者）

(60分)

事例紹介と
意見交換

宮津湾の漁業の現状と未来への展望

取組の工夫・参加者の反応

- ・ オンラインで行われた食育推進交流会の中で“地域の食の専門家”として事例紹介が行われた。本藤先生が普段行われている取り組みや環境問題、循環型漁業について写真や動画を用いわかりやすく紹介していただき、宮津の現在の海について知ることができた。
- ・ 意見交換では本藤先生自身についてや漁業についてさらに深掘りして知ることができ、オンラインで開催されたことで丹後に住む方だけでなく、京都府全体の方々に宮津湾の現状を知ってもらうことができた貴重な交流会であった。



③農業教育研究会 7/2(金)

京都府立 丹後緑風高校久美浜学舎

きょうと食いく先生：大槻 喜宏 先生（菓子製造販売業）
府内農業高校教職員向け実習

(180分)
和洋菓子の調理
実習

授業の工夫・参加者の反応

- ・ 高校教員に向けた実習であったが、普段生徒を対象とした授業の雰囲気伝えるため同じように大槻先生から参加者へ質問しながら行われ、和やかな空気感の中作業が進んだ。
- ・ 参加者からはオーブンの温度設定やお菓子の材料について質問があり、大槻先生からプロならではのアドバイスやコツをお話いただいた貴重な意見交換であった。



④「食の京都」たんご de Marché (丹後王国) 11/13(土)

きょうと食いく先生：大槻 喜宏 先生（菓子製造販売業）

(45分)
みかんチョコ大福
料理ライブ

岸田[㊦]農園さんの由良みかんを使用した
チョコレート大福の料理の実演

授業の工夫・参加者の反応

- ・ 丹後の食材を味わってもらうため、宮津の岸田[㊦]農園さんの由良みかんを大槻先生に収穫していただき使用した。大福の生地を蒸す時間を利用して、食べ物を育てる大変さ、ありがたさを感じていただけるよう岸田さんのみかん農園についての動画を流した。
- ・ 実演後、クイズを出題する等大人も子どもも終始楽しんでいただけている様子であった。



⑤京都市立 農芸高校 12/7(火)

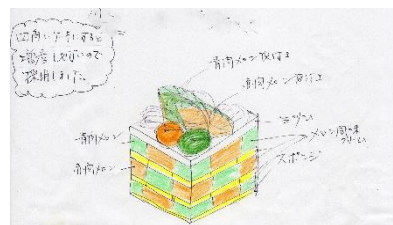
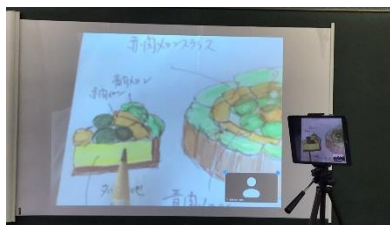
きょうと食いく先生：大槻 喜宏 先生（菓子製造販売業）

（35分）
自校生産の食材で商
品開発（オンライン）

学校で生産したメロン、卵を使用したケーキの商品開発

授業の工夫・参加者の反応

- ・ 事前に生徒が考えたデザイン案からプロの目線で大槻先生が採用し、そこにみんなの意見を取り入れて最終デザインを考えた。この最終デザインは終業式の日実際に大槻先生が商品化し、校内で注文を受けた分を販売することになった。
- ・ オンラインということもあり電波の状況やタイムラグなど難しい点もあったが、自分たちが育てた食材を使い、自分たちが考えたケーキが形になるのを嬉しそうにしていた。



⑥丹後食育フォーラム 12/14(火)

きょうと食いく先生：茂籠 進 先生（農業者）

きょうと食いく先生：本藤 靖 先生（漁業者）

（45分）
事例報告と
意見交換

食育関係者を対象とした事例報告と意見交換

授業の工夫・参加者の反応

- ・ 今年度はオンラインにて開催された食育フォーラムの中で、茂籠先生と本藤先生より「コロナ禍の食育活動を考える」をテーマに事例報告を行っていただいた。普段生産されている農作物を見せていただいたり、写真を沢山使って取組内容を教えていただいたりと、食育に対する思いを知ることができた。
- ・ 参加者からは、「生産者の取組がよく分かった。」や「大事な資源を守って行きたい。」等の意見が寄せられた。



⑦京都府立 農芸高校 12/20(月)

きょうと食いく先生：大槻 喜宏 先生（菓子製造販売業）

商品開発したケーキ
の販売

生徒が商品開発したケーキを校内にて販売

授業の工夫・参加者の反応

- ・ 12月7日にオンラインにて決定したメロンケーキ計3種を、校内で事前に注文があった分のみ販売が行われた。教員・生徒合わせて80名から約400個の注文があった。
- ・ 生徒たちは、3年生が生産・考案したケーキを購入すべく長蛇の列をなし、嬉しそうに受け取っていた。丹後地域の食いく先生が生徒と商品開発をし、校内限定ではあるが実際に商品として販売されたのは初の試みで、生徒にも教員にも大盛況であった。



⑧京都府立 丹後緑風高校久美浜学舎 1/17(月)

きょうと食いく先生：大槻 喜宏 先生（菓子製造販売業）

(110分)
カスタードを使用した
実習と食品表示の講義

シュークリーム・エクレアの実習と食品表示について学ぶ

授業の工夫・生徒の反応

- ・ 前回の実習でカスタードを学んだため、今回はそれを活かしたシュークリームとエクレア作りを行った。大槻先生が伝えたシュー生地を上手に焼くための注意点を押さえて作業したことでしっかり膨らんだ生地ができた。
- ・ 食品を販売する際に必要な原材料やアレルギーの表示を、実際の大槻菓舗の商品を提示しながらお話いただいた。



⑨宮津天橋高校加悦谷学舎 1/20(木)

きょうと食いく先生：大槻 喜宏 先生（菓子製造販売業）

(110分)
地元食材を使用した
いちご大福の実習

与謝野町産食材（お米、小豆、いちご）を使った大福作り

授業の工夫・参加者の反応

新型コロナウイルス感染者数増加のため中止

中止を受け大槻先生が作る予定であったこしあんを使用したいちご大福を作ってくださいました。



⑩京都府立 丹後緑風高校久美浜学舎 2/21(月)

きょうと食いく先生：大槻 喜宏 先生（菓子製造販売業）

(110分)
生地、クリームの種類
についての講義と実習

共立て法と別立て法、生クリームとホイップクリームの
違いと特徴について学ぶ

授業の工夫・生徒の反応

- ・ 年間を通してお菓子の基礎から学んできた授業も今回が最後となり、スポンジ生地の立て方の違い・特徴とクリームの種類について教えていただいた。クリームの色、味、食感など五感を感じながらその違いについて考えることができた。
- ・ 校内栽培している章姫イチゴをふんだんに使用したケーキが作れるとあって生徒たちは嬉しそうな表情を浮かべながら作業を進めていた。



⑪「食の京都」丹後の海の幸と日本酒のペアリング NIGHT

2/25(金)

きょうと食いく先生：関 奈央弥 先生 (tangobar 創業者)

参加者へ丹後の食の魅力についてのお話

(10分)
丹後の食の魅力に
ついて紹介

授業の工夫・参加者の反応

- ・ 京都市にある京都信用金庫 QUESTION ビル 8 階 DAIDOKORO にて丹後産食材を参加者に調理していただき日本酒と共に味わっていただくイベントを開催し、関先生から丹後の食材の良さや今後行われる食育のイベントについてお話いただいた。
- ・ 参加者にはお話を聞いた上で実際に味わっていただけたため、丹後の食の魅力について五感で感じていただけた。

