

## 本校の学習活動がコンテストで入賞しました！

本校授業の課題学習のうち、地域食文化である「朴葉寿司」をテーマとした学習活動が表彰されましたので報告します。

現在も調査を進めています。ご意見・ご連絡をいただければ幸いです。

### 学習活動1 県内各地域の特徴や分布を調査し、作品を制作

- ・ 下呂市内各家庭での朴葉寿司の特徴（食材・調理方法など）や朴葉寿司の思い出について聞き取り調査、使用される食材を調査した。また、本校を含めた県内高校へのアンケート調査（回答数：38校 1627件）の結果を分析し、朴葉寿司の分布や地域食文化の特徴をまとめた。
- ・ 朴葉寿司を「知っている」、あるいは「調理する」分布には地域差があり、使用される具材や調理方法には地域ごとに特徴がある。特に調理方法については下呂市内に境界線があることを確認した。
- ・ 各調査は地歴科授業だけでなく、家庭科授業の協力をいただいて実施した。また、県内各高校へのアンケートでは各校家庭科の先生方の協力をいただいた。アンケートデータの分析は商業科の先生の、資料の検索には学校司書の協力をいただいた。校内・地域内外の方々のご協力をいただいてまとめることができた。



コンテスト名：第10回「地域の伝承文化に学ぶ」コンテスト

主催：國學院大學・高校生新聞社

表彰内容：地域文化研究部門 優秀賞

URL：[http://www.kokugakuin.ac.jp/guide/densho10\\_r.html](http://www.kokugakuin.ac.jp/guide/densho10_r.html)

### 学習活動2 資料調査から推測したレポート作品を制作

- ・ 民俗学者柳田國男が著した『秋風帖』『北國物語』の中に、明治42年5月に柳田が木曾から竹原郷御厩野村郷（現在の下呂市竹原御厩野地域）を訪れ、「朴の葉に包まれたる鮎」を得たことが記されていることから、当時の朴葉寿司について考察を進めた。
- ・ 竹原地域の特徴から魚を多く使った朴葉寿司、とくにマスよりも人気があったというサバを使った朴葉寿司ではなかったかと予測。また、朴葉寿司が木曾川上流域の食文化であることを推測した。

コンテスト名：第8回全国高校生歴史フォーラム

主催：奈良大学・奈良県

表彰内容：優秀賞（応募作品 269 中の5 作品）

URL：http://www.nara-u.ac.jp/forum/results/index.html



### 学習活動③ 調査内容をまとめた映像作品の制作

- ・上記1、2の調査と並行しながら朴葉寿司に関する映像を記録・編集し、映像作品とした。
- ・シーズン時の食料品店や朴の葉について、萩原地域・上原地域での各家庭の調理方法について取材し、その特徴や違いを紹介した。

コンテスト名：平成26年度生涯学習視聴覚フォーラム

視聴覚作品コンクール

主催：岐阜県社会教育視聴覚連絡協議会

表彰内容：岐阜県知事賞



### 今後の課題

以下の3点をさらに調査し、作品にまとめたいと考えています。

- ①下呂の一部地域では川魚（アジメドジョウなど）を食材として使用する特徴があることから川魚の獲得方法について追跡調査を実施したい。
- ②下呂市萩原町花池地域の聞き取り調査では、『朴葉寿司の歌』があるという回答があったが、詳細は不明であった。情報提供を求めたい。
- ③長野県木曾地方や郡上地方の朴葉寿司についての調査は不十分であったため、アンケート調査・聞き取り調査を実施し、これら地域の特徴と下呂地域との違いについてさらに調査を進めたい。