

『滋賀の郷土料理博物館』の取り組み



草津市立渋川小学校 教諭 中村大輔



草津市立渋川小学校 【滋賀県】

滋賀の郷土料理博物館



きょうりん

草津市立渋川小学校



ESDミュージアム

草津市立渋川小学校 【滋賀県】



順路



第一展示室 渋川の環境教育

第二展示室 郷土料理学習

第三展示室 郷土料理博物館

第四展示室 世界農業遺産

第五展示室 交流事業の成果

第一展示室 渋川の環境教育

草津市



「すみよさランキング」西日本第一位

渋川小の環境学習のめあて

- ・人と人とのつながりづくり
- ・ふるさとに愛着や誇りをもつ



第一展示室 渋川の環境教育

全校児童でつくる「渋川ESDミュージアム」



E・・・いいまち
S・・・しぶかわ
D・・・だいすき



環境副大臣の視察



草津市長の視察



ESDミュージアム

草津市立渋川小学校 【滋賀県】

第二展示室 郷土料理学習

湖魚のなれずし

湖魚の佃煮

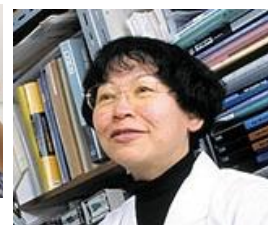
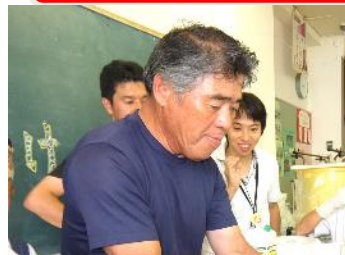
アメノイオご飯

丁稚羊羹

日野菜漬け



50人のゲスト講師



第二展示室 郷土料理学習

湖魚のなれずし



草津の漁師
北脇芳和さん

湖魚の佃煮



守山の漁師
戸田直弘さん

アメノイオご飯



長浜の漁師
松岡正富さん

丁稚羊羹



和菓子職人
植田真之介さん

日野菜漬け



日野の農協
福井美智子さん



高島の漁師
中村清作さん



郷土料理研究家
堀越昌子さん



滋賀文教短大
大森久美子さん



NHKアナウンサー
小川浩司さん



琵琶湖博物館
橋本道範さん

第二展示室 郷土料理学習

琵琶湖の魚60種（固有種15種）

すべての魚に料理法がある。

 <p>アユの盛り 活きたアユを盛り。 (飲食店)</p>	 <p>アユのセゴシ 活きたアユを薄く輪切りにして生で食べる。 (飲食店)</p>	 <p>アユの姿寿司 開いたアユを塩と酢で締め、寿司飯に乗せて押し合わせる。 (自家製)</p>	 <p>アユの一夜干し 背開いたアユに軽く塩を振り、一晩干したものを焼く。 (自家製)</p>	 <p>アユの塩焼き 塩を振りしゅくと焼く。 (自家製)</p>	 <p>アユうどん 焼き干しアユで出汁をとりキノコを加える。 (自家製)</p>	 <p>アユそば 焼き干しアユで出汁をとり、三つ葉などの野菜を散らす。 (自家製)</p>	 <p>うらが アユの内臓に塩を加え発酵させる。 (自家製)</p>	 <p>アユのナレシ アユを酢飯とともに長期発酵させる。 (販売品)</p>	 <p>アユの柳造り コアユを三枚におろし、片身づつを生食する。 (販売品)</p>	 <p>コアユのたまご 衣をまぶして揚げける。 (飲食店)</p>	 <p>コアユのから揚げ 薄く小麦粉をまぶして揚げける。 (自家製)</p>	 <p>コアユの精煮漬け 薄く小麦粉をまぶし揚げた後、三杯酢に漬ける。 (自家製)</p>	 <p>コアユの焼き干し 内臓を抜いたアユを遠火の炭火で、からからになるまで焼き干す。 (自家製)</p>	 <p>コアユお飯 焼き干しコアユの出汁に醤油・味噌・酒を加えて華船飯にする。 (自家製)</p>
---	---	--	---	--	--	---	--	--	--	---	--	---	---	---

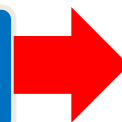
世界に類を見ない湖魚食文化

 <p>アユの甘煮 醤油・酒・砂糖・ベースの出汁でゆかりと煮る。 (販売品)</p>	 <p>アユの昆布巻き 子持ちアユを昆布で巻き、醤油・酒・味噌で煮る。 (販売品)</p>	 <p>アユの焼き干し 内臓を抜いたアユを炭火でからからになるまで焼きながら干す。 (自家製)</p>	 <p>アユお飯 炊飯器で煮た米に焼き干しアユをのせ、酒・味噌・醤油を加え炊きあげる。 (自家製)</p>	 <p>アユ雑炊 焼いたアユの身をほくほくし、塩味の雑炊に煮こく。 (飲食店)</p>	 <p>コアユの根焼き コアユを串で刺し、白焼きにする。 (販売品)</p>	 <p>コアユの一夜干し コアユを開き、塩をし、軽く乾かしたものを煮る。 (販売品)</p>	 <p>コアユのナレシ コアユを酢飯とともに長期発酵させる。 (飲食店)</p>	 <p>コアユの鮎煮き 醤油、酒で煮き、仕上げに水飴を入れる。 (販売品)</p>	 <p>コアユの山椒煮き 酒・醤油・味噌・ベースの出汁に山椒の葉、葉を混ぜて煮く。 (販売品)</p>	 <p>コアユの丸干し大根おろし和え 丸干しを煮たものを大根おろしで和える。 (自家製)</p>	 <p>コアユのナレシ コアユを酢飯とともに長期発酵させる。 (飲食店)</p>	 <p>ヒウオの盛り 生のヒウオをアサビ醤油・ポン酢などで食す。 (自家製)</p>	 <p>ヒウオの蓋揚げ大根おろし和え 蓋揚げを大根おろしで和え、醤油やポン酢をかける。 (自家製)</p>	 <p>ヒウオの蓋揚げ三杯酢 蓋揚げを三杯酢で和える。 (飲食店)</p>
--	---	--	---	---	--	--	---	---	---	--	--	---	---	---

 <p>アユの盛り 活きたアユを盛り。 (飲食店)</p>	 <p>アユのセゴシ 活きたアユを薄く輪切りにして生で食べる。 (飲食店)</p>	 <p>アユの姿寿司 開いたアユを塩と酢で締め、寿司飯に乗せて押し合わせる。 (自家製)</p>	 <p>アユの一夜干し 背開いたアユに軽く塩を振り、一晩干したものを焼く。 (自家製)</p>	 <p>アユの塩焼き 塩を振りしゅくと焼く。 (自家製)</p>	 <p>アユうどん 焼き干しアユで出汁をとりキノコを加える。 (自家製)</p>	 <p>アユそば 焼き干しアユで出汁をとり、三つ葉などの野菜を散らす。 (自家製)</p>	 <p>うらが アユの内臓に塩を加え発酵させる。 (自家製)</p>	 <p>アユのナレシ アユを酢飯とともに長期発酵させる。 (販売品)</p>	 <p>アユの柳造り コアユを三枚におろし、片身づつを生食する。 (販売品)</p>	 <p>コアユのたまご 衣をまぶして揚げける。 (飲食店)</p>	 <p>コアユのから揚げ 薄く小麦粉をまぶして揚げける。 (自家製)</p>	 <p>コアユの精煮漬け 薄く小麦粉をまぶし揚げた後、三杯酢に漬ける。 (自家製)</p>	 <p>コアユの焼き干し 内臓を抜いたアユを遠火の炭火で、からからになるまで焼き干す。 (自家製)</p>	 <p>コアユお飯 焼き干しコアユの出汁に醤油・味噌・酒を加えて華船飯にする。 (自家製)</p>
--	--	---	--	---	--	---	--	--	--	---	--	---	---	---

第二展示室 郷土料理学習

湖魚料理を食べた経験



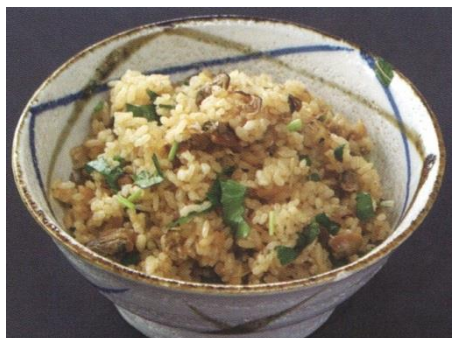
継承されていない

ニゴロブナ



喫食率... **29.8%**

セタシジミ



喫食率... **23.2%**

ハス



喫食率... **18.5%**

ホンモロコ



喫食率... **16.6%**

ビワマス



喫食率... **14.4%**

イサザ



喫食率... **9.0%**

第三展示室 郷土料理博物館



滋賀県庁展

草津市役所展

公民館展

商業施設展

公共施設展



巡回展で数千人に成果を発信

第三展示室 郷土料理博物館

郷土料理を伝える交流会



地元企業へ



草津東高校へ



光明寺へ



滋賀県知事さんに伝える



草津市長さんに伝える

第四展示室 世界農業遺産

世界農業遺産の創始者

国連食糧農業機関 パルビス先生



1 組 滋賀の**林業**学習

2 組 滋賀の**農業**学習

3 組 滋賀の**漁業**学習

琵琶湖と共生してきた
滋賀の農林水産業の
魅力に迫る

草津市立渋川小学校

世界**農**業**遺**産**学**習



ESDミュージアム

草津市立渋川小学校 【滋賀県】

第四展示室 世界農業遺産

草津市立洪川小学校

世界農業遺産学習

滋賀の農業に学ぶ



農政課
青田朋恵さん



大豆農家
杉江善博さん



カブ栽培指導
長瀬男さん



野菜ソムリエ
藤岡いづみさん



野菜ソムリエ
姫野昭祐さん



滋賀短期大学
中平真由巳さん



ちらし寿司作り



大豆の収穫



大豆の調理
わらび餅
【大豆⇒きなこ】



カブの調理
グラタン・シチュー



カブ栽培①大藪かぶ、②山かぶ、
③入江かぶ、④北之庄かぶ、
⑤矢島かぶ、⑥万木かぶ

第四展示室 世界農業遺産

草津市立洪川小学校

世界農業遺産学習

滋賀の林業に学ぶ

サルトリイバラの活用



林業普及センター
山本綾美さん



林業・猟師
竹中島眞博さん



CoCo壺番屋
川森慶子さん



稲と雑穀の会
土山博子さん



鹿害について考える



木の利用を考える



山の暮らしについて知る



鹿肉の流通について考える

第四展示室 世界農業遺産

草津市立洪川小学校

世界農業遺産学習

滋賀の漁業に学ぶ



栽培漁業センター
儀田能年さん



守山の漁師
阿迦井隆治さん



醒井養鱒場
上野世司さん



ビワマス養魚場
西井竜次さん



魚調理指導
長倭子さん



滋賀大学院
野村祐美子さん



びわ湖の
環境につ
いて学ぶ



ワタカの調理



ビワマスの調理



第四展示室 世界農業遺産

環境学習を支援する委員会



【学校・地域】

- 渋川小学校教員
- 渋川小学校PTA
- 渋川まちづくり協議会

【大学】

- 滋賀大学
- 滋賀短期大学
- 滋賀文教短期大学

【行政】

- 滋賀県農政課
- 滋賀県水産課
- 草津市環境課
- 草津市コミュニティ事業団

【研究機関】

- 総合地球環境学研究所
- 琵琶湖博物館

【企業】

17社

• **Panasonic**



石原産業株式会社



SQUARE



• 湖南企業いきもの応援団



ESD ミュージアム

草津市立渋川小学校 【滋賀県】

第五展示室 交流事業の成果

テレビ会議システム 遠隔地との交流

- ① 北海道 ・ 鶴居村森林組合
- ② 福島県 ・ 飯館村仮設住宅
- ③ 長野県 ・ さかき地場産直売所
- ④ 千葉県 ・ 金田小学校
- ⑤ 愛知県 ・ 藤前干潟活動センター
- ⑥ 三重県 ・ 大杉谷自然学校
- ⑦ 奈良県 ・ やまと薬膳
- ⑧ 大分県 ・ クヌギ林
- ⑨ 熊本県 ・ 荒尾干潟
- ⑩ 沖縄県 ・ 大宜味小学校
- ⑪ 東京都 ・ 国連大学
- ⑫ 滋賀県 ・ 西井養魚場



地元FMで番組放送中

第五展示室 交流事業の成果

農業クラスの交流

福島県・飯舘村

長野県・坂城町



福島の仮設住宅から中継



おばあちゃんからずんだ餅作りを教わる



学校の畑で育てた枝豆を利用



ずんだ餅を作る



おばあちゃんのずんだ餅

第五展示室 交流事業の成果

林業クラスの交流

北海道・鶴居村

三重県・大台町

奈良県・桜井市



北海道のカラマツの森から中継



北海道のエゾシカ加工場から中継



ジビエ料理
エゾシカハンバーグ

ゲストティーチャー
押谷 俊孝 さん (FP)
川森 慶子 さん (FP)

長浜のイタリアンシェフの押谷俊孝さん



大分・世界農業遺産のクヌギ林



しいたけの調理実習

第五展示室 交流事業の成果

漁業クラスの交流

愛知県・名古屋市

熊本県・荒尾市



愛知・藤前干潟から中継



伊勢湾でとれたボラ



現地に教わりながら同時に「ボラ雑炊」を作る



熊本・荒尾干潟から中継



干潟のめぐみの「荒尾海苔」



海苔巻きを作って味わう

第五展示室 交流事業の成果

『渋川小世界農業遺産シンポジウム』開催

滋賀の農林水産業の学びの成果発表

国内各地と中継でつなぐ



県知事・県教育長・県農政部長・
市長・市教育長から応援メッセージ

千葉県・習志野市

東京都・中央区

三重県・大台町

滋賀県・長浜市

滋賀県・近江八幡市

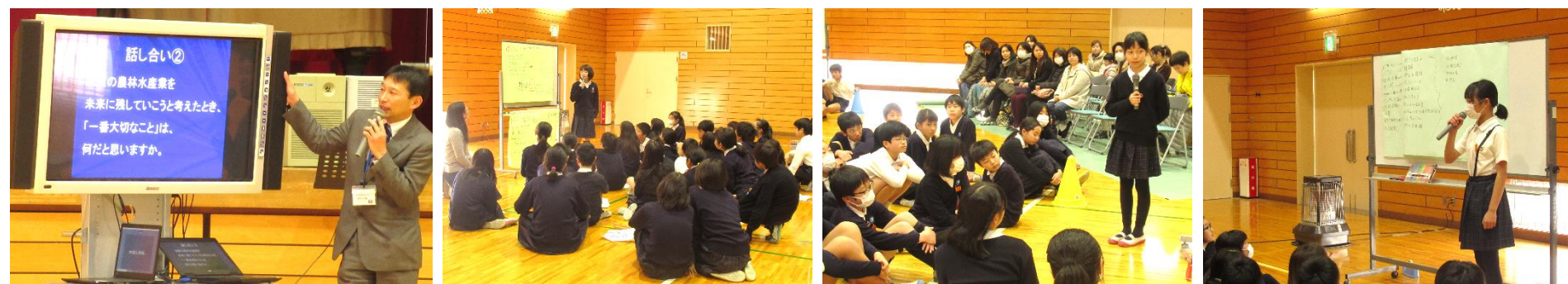
佐賀県・唐津市



第五展示室 交流事業の成果

『渋川小世界農業遺産シンポジウム』開催

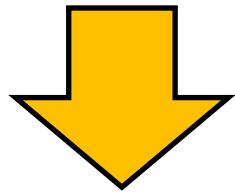
子ども環境会議



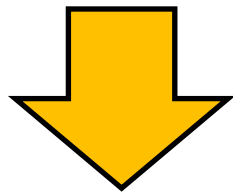
滋賀の農林水産業を未来へ引き継ぐために大切なのは・・・

- ・ 『知る』 ⇒ 『考える』 ⇒ 『行動する（伝えるなど）』の
学びサイクルを大切にすること。
- ・ このサイクルをより多くの人々が体験することで、
みんながふるさと滋賀をもっと好きになること。

渋川小学校の環境学習



人と人とのつながり
郷土への愛着・誇り



「住みよさランキング1位」
を実感できるまちづくり



ありがとうございました

コカ・コーラ環境教育賞『最優秀賞』



生物多様性アクション大賞『SDGs賞』



低炭素杯2018『文部科学大臣賞』



学校自慢エコ大賞『大賞』

