

和食給食

食べて学ぶ日本の文化



農林水産省

「和食」の本質

「和食」は、折に触れて自然を尊重する食文化。食器についても同様であり、料理を盛り付ける食器を季節に合わせて変えるなどして、自然や周囲の人への敬いの気持ちを表そうとする。食器をテーマにした食育授業で、児童たちは何を掴んだのか？

三信化工の海老原誠治さんの前職は陶芸作家。今回は「和食」が自然を尊重する文化であることを伝えた。「日本人は、例えば草木にまでお墓を作るほど自然に対して感謝の気持ちを持って暮らしてきたんです」。食器にも、雲や草木、雪や氷など、自然界をモチーフにした模様が描かれたものが多く、季節や旬の食材によって器の素材や色を変えるなどして、食べる価値を高めてきたと説明。食器を通して、日本人の食文化の本質を伝えていた。

DATA

対象地：
東京都練馬区
対象校：
光が丘四季の香小学校
児童数：
450名
教科名：
総合的な学習の時間



Sanshin

給食を始めとした業務用食器の製造を手掛ける三信化工。海老原誠治さんが行う食育授業は年間50件にもものぼる。「自然を敬い大切にすること、そしてその気持ちの表し方は和食文化ならではのもの」と語る。

