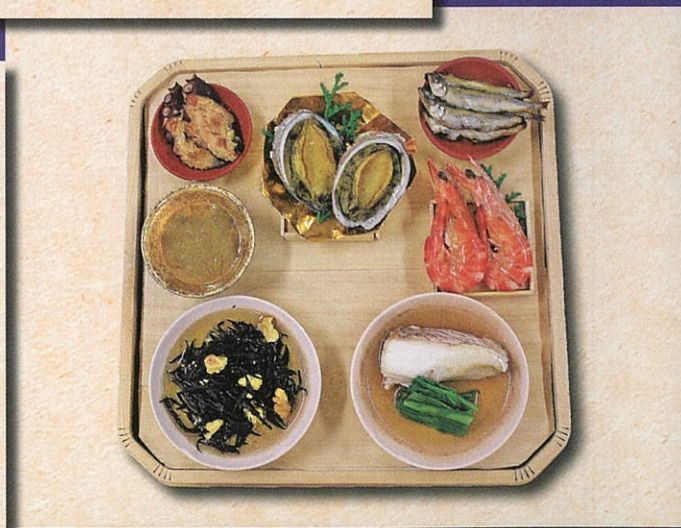


戦国期毛利氏の饗応献立

— 料理再現と食文化の継承 —



【研究メンバー】

県立広島大学 人間文化学部 健康科学科・県立広島大学大学院 総合学術研究科

渡壁奈央, 石津信太, 上田真凛, 北和貴, 鈴木彩日, 檀上沙梨, 松本茜, 三原大史, 石坂萌々, 上田駿介, 浦木佐歩, 柏原侑里枝, 吉田遥, 渡部真子, 作田奈優, 中塩朱音, 平田夕夏, 松村知歩, 水梨恵, 梯晴子, 近藤美裕貴, 辻新菜, 中森早紀, 濱友紀, 眞鍋沙穂, 向井円香, 齋藤実梨, 中島彩乃, 西野真弥, 二反田彩, 沖原孝衣, 神田純奈, 北尾美樹, 藤井歌穂, 石橋ちなみ, 岡田玄也, 鈴木麻希, 古田歩, 杉山寿美, 藤井保, 三浦朗

【本研究の遂行にあたって、ご指導・ご助言をいただいた先生方】

秋山伸隆先生 (県立広島大学 名誉教授), 秋本哲治先生 (安芸高田市 歴史民俗博物館), 北島大輔先生 (山口市 教育委員会), 熊谷陽子先生 (元広島市栄養教諭・県立広島大学 客員教授), 五島淑子先生 (山口大学), 沢元史代先生 (北広島町 戦国の庭歴史館), 柴原直樹先生 (毛利博物館), 中司健一先生 (益田市 教育委員会), 橋爪伸子先生 (同志社大学 非常勤講師), 東あかね先生 (京都産業大学), 和田秀作先生 (山口県文書館)

【史跡調査や研究成果の公表・活用にご協力いただいた機関等の皆様】

広島県三原市: 経済部, 教育委員会, 道の駅みはら神明の里, (株) KOTOYA, 古民家カフェ&宿 むすびの皆様
広島県安芸高田市: 教育委員会, 郡山城史跡ガイド協会の皆様, 広島県山県郡北広島町: 教育委員会, 商工観光課の皆様
広島県: 県民環境局 文化芸術課の皆様, 島根県益田市: 教育委員会, 益田「中世の食」再現プロジェクトの皆様
山口県山口市: 教育委員会, 山口県文書館の皆様, 山口県防府市: 毛利博物館の皆様

※本冊子は「公益財団法人 味の素食の文化センター 2021年度 食の文化研究助成「戦国期毛利氏の饗応食再現を通じた中世の食の考察とその継承のための教育資料の作成」(研究代表者: 渡壁奈央)」によって作成したものです。

戦国期毛利氏の饗応献立
— 料理再現と食文化の継承 —

2023年3月22日 初版 第1刷発行
著者 渡壁奈央 鈴木麻希 古田歩 杉山寿美
発行所 県立広島大学健康科学科
〒734-8558 広島県広島市南区宇品東1-1-71
電話 082-251-9807
印刷 ニシキプリント

ISBN 978-4-9912972-0-5 C3021



目次

I部 戦国期毛利氏に関連する饗応献立の再現

『元就公山口御下向之節饗応次第』

- コラム：史料について…………… 1
- ・饗応献立の膳部の料理再現
- コラム：料理について／器について…………… 3
- ・膳部の料理の調理法と参考史料…………… 5
- ・饗応献立の献部の料理再現
- コラム：料理について…………… 7
- ・献部の料理の調理法と参考史料…………… 11

『明応九年三月五日將軍御成雑掌注文』

- コラム：史料について…………… 13

『益田藤兼・同元祥安藝吉田一献手組注文』

- コラム：史料について／食材について…………… 15

『輝元様聚楽御亭江秀吉公御成記』

- コラム：史料について…………… 17



『明応九年三月五日將軍御成雑掌注文』御菓子

II部 戦国期毛利氏の饗応献立の学校教育での活用

1. 学校教育全体における食育の位置づけ - 『学習指導要領』と『食に関する指導の手引』の確認 -
 - コラム：毛利元就と息子たち／地域の歴史文化を食育に活用する手順…………… 19
2. 教科等における食に関する指導（小学校における学習指導案例）
 - コラム：教科等の目標と「食育の視点」…………… 25
3. 給食の時間における食に関する指導
 - コラム：地域の食文化の継承…………… 31

・参考文献・史料

- コラム：地域での活用…………… 32



『身自鏡』 玉木吉保，東京大学史料編纂所に写本所蔵（原蔵者：玉木正行）

翻刻版：米原正義校注『戦国期中国史料撰』マツノ書店（1987）所収

- 『元就公山口御下向之節饗応次第』等，本冊子で再現した4つの饗応の献立は，それぞれの史料に料理名は記されていますが，調理法は記されていません。再現においては，調理法を決定する必要があるため，毛利氏の家臣，玉木吉保が記した『身自鏡』を参考とし，また，当時の饗応には京の武家儀礼が忠実に取り入れられていたことから，食材，調理法，食法等が記された同時期の他地域の史料も確認しました。
- 『身自鏡』は，毛利元就，輝元，秀就の三代に仕えた玉木土佐守吉保が，1617年，66歳の時に秀就のために著した自叙伝です。教育・文学・料理・茶の湯・医道・交通・検地などが記されています。料理も戦国期の武士にとって必要な知識であったと考えられます。
- 料理に関する記述の序文には，“夫料理調味，非賤しき事，天地開初しより五穀・五輪とて，地・水・火・風・空，五色に分て，青・黄・赤・白・黒也。此五色，則，春・夏・秋・冬・土用也。醋・苦・甘・辛・鹹，此五味，以天地之間有生・非形生至迄不賞と云事なし。増而入形，此五味にはづる・事なし”と記されています。続いて，“先初春の元日にも青膾をする事，春は青膾・木色東門にとて，青く醋き事本也。”と記され，料理が五行説に基づく五色，五味の視点で捉えられていたこと，季節に応じた料理があったことが推察されました。五色（青黄赤白黒）は，単に食品の色を表すのではなく，万物の象徴であり，季節に応じた食品の食べ方を示すものと考えています。
- 季節の食材，汁・膾・さしみの調理法が具体的に記されており，春の食材として芹，うど，わらび，夏の食材として竹の子，きゅうり，茄子，秋の食材として大根，松茸，しめじ，鮭，鴨，鴈，白鳥等が記され，冬の食材では鰯（かわうそ）が記されていました。鰯は『元就公山口御下向之節饗応次第』『益田藤兼・同元祥安藝吉田一献手組注文』で供されています。
- 末文に，“右是は，田舎料理にておかしき事也。殊にちやのゆなどには，色々の料理在之也。”とあり，『身自鏡』に記された料理の調理法は，毛利氏が治める中国地方の料理であると考えられます。

県立広島大学人間文化学部および大学院総合学術研究科の学生有志による取り組み「戦国期毛利氏の饗応献立の再現」は，2017年8月に「毛利三兄弟のふるさと連携協議会」から依頼されたことに始まります。戦国期毛利氏（毛利元就と3人の息子，毛利隆元，吉川元春，小早川隆景）の支配地域である広島県安芸高田市，北広島町，三原市は，2016年に「毛利三兄弟のふるさと連携協議会」を設立，三市町の有する文化財等の資源を活用し，毛利三兄弟のふるさとの魅力を共同発信する事業を展開しています。

周防国（現在の山口県）の大内義隆に服属していた安芸国（広島県）の毛利氏は，1551年に大内義隆が陶隆房（晴賢）の謀反で自害すると，1555年に陶隆房を厳島合戦で破りました。その後，大内氏に服属していた石見国（島根県）の益田藤兼も毛利氏に降伏，毛利氏は中国地方全域を支配する戦国大名となっていきました。一方，戦国期には，主従関係の確認や連携関係構築の場としての饗応が多く行われていました。中国地方の饗応献立が記された史料としては，毛利元就と大内義隆らの1549年の饗応『元就公山口御下向之節饗応次第』，大内義隆の父である大内義興と前將軍足利義尹（義植）の1500年の饗応『明応九年三月五日將軍御成雑掌注文』，益田藤兼，元祥父子が毛利氏を訪ねた1568年の饗応『益田藤兼・同元祥安藝吉田一献手組注文』，毛利元就の孫である毛利輝元が豊臣秀吉をもてなした饗応『輝元様聚楽御亭江秀吉公御成記』があります。なかでも『元就公山口御下向之節饗応次第』は6回の饗応献立が示されていることに加え，用いられた器や膳が記された極めて稀有な史料です。

本冊子ではこれらの饗応献立の再現の結果を示しています。再現にあたっては『元就公山口御下向之節饗応次第』に記された器や膳の大きさを『吉川元春館跡 - 第1～5次発掘調査概要 - （広島県教育委員会）』等から推察し，食材や調理法は，毛利氏の家臣，玉木土佐守吉保が毛利氏の治める中国地方の料理について記した『身自鏡』や他地域の史料を参考としました。史料の記述を重ね合わせ，検討を続けてきた2023年3月現在，『元就公山口御下向之節饗応次第』に記された6回の饗応献立のみでなく，『明応九年三月五日將軍御成雑掌注文』『益田藤兼・同元祥安藝吉田一献手組注文』『輝元様聚楽御亭江秀吉公御成記』の饗応献立についても，『元就公山口御下向之節饗応次第』に記された器や膳の大きさを適応させた再現を行うことができました。本冊子の第I部ではこれら4つの饗応献立の再現結果を紹介しています。

一方，2005年に食育基本法が成立・施行され，第二十四条には「伝統的な行事や作法と結びついた食文化，地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため，これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする」とされています。学校における食育の必要性については本冊子の第II部（20ページ）に記していますが，各地で育まれてきた地域の伝統的な食文化が失われないよう食文化の継承を図ることが急務と考えられます。学校において栄養教諭を中心としてすすめられている食育は，各教科等の特質に応じて行うものであり，各教科等の目標達成の実現の過程に「食育の視点」を位置づけ，意図的に指導する必要があることに留意しなければなりません。本冊子の第II部には，戦国期毛利氏の饗応献立を活用した食育を行うための具体例を示しています。



大内氏館跡 西門前にて（2020年）

饗応献立の再現の過程においては，多くの方々にご指導，ご助言を賜りました。また，安芸高田市の郡山城跡，北広島町の吉川元春館跡，三原市の新高山城跡，山口県山口市の大内氏館跡，島根県益田市の七尾城跡等，地域の史跡からは当時の暮らしや空気と当時と現在のつながりを感じました。再現した饗応献立では，白鳥や鰯，鰯（かわうそ）等，貴重で多様な食材が供されていますが，それ以上に食材の組み合わせや提供順序に配慮がなされており，当時の人々の細やかな心遣いに驚かされました。本冊子で紹介した戦国期毛利氏の饗応献立が自身の住む地域の歴史や食文化の理解と継承に広く活用されることを願っています。

筆者一同

I部 戦国期毛利氏に関連する饗応献立の再現

『元就公山口御下向之節饗応次第』

(山口県文書館所蔵)

三月五日
御屋形様へ御賞翫

毛利殿防州山口御下向之事、天文十八、二月十四日山口入、同廿六日御宿浄光寺江御着候。同御出頭之事三月朔日并御賞翫同五日。

御湯漬之次第 金銀ノ御仕立 厨数三十前 此内精選ニ厨アリ

大焼	大焼	足付ヘキ	かまほこ
小焼	かまほこ	足付ヘキ	かまほこ
あへませ	御喰下あり	しほ	十二文あしうち
かうの物	ふくめ鯛	つさし	
二	あしつけへキ	あいの物	
からすみ	鴨の焼物	鯉	
辛鰯	巻鳥賊	御汁	十文あしうち
鮎	同	ひしき	
三	上おきしたるミ	あいの物	
地	白鳥		
この子	御しる	八文あしうち	
はも	瀬二大こん入		
御菓子七種	しへはなふ	八文あしうち	
御肴初献	しへはなふ		
小さし	しほ		
かめのかう	さうに	六文あしうち	
五しゆ			
二献	鶴かわいりあいの物	四文あしうち	
さしき			
榮螺			

三献	くのめとせい	六文あしうち	あいの物
	ひや麦	御副物	歎冬いり
	丸貝	はらか	あいの物
	うらつけへき	からすみ	四文あしうち
	五〃	さのまた	雲月羹
	六〃	うらつけへき	さしくらげ
	七〃	あわび	からすみ
	八〃	大こん	まんちう
	九〃	かまほこ	鳥
	十献	小中	いそ魚
	青鱈	鴈かわいり	四文あしうち
	塩引	右雜掌人	篠原左馬允
			大野次郎右衛門尉
			佐藤々兵衛尉

於青景殿元就様御賞翫 三月九日

御湯漬 厨数三十前 此内精選ニ厨アリ

御湯漬	あわび	かまほこ
小焼魚	ふくめ鯛	この物
二	しほ引	御しる
三	まきいか	馬
このわた		
御菓子五種		
初献	雄の焼もの	さうに
二	蠍さしき	かわいり馬
三	ひや麦	御そへ物こ、り
四	こくし	いそ魚
五	はまくり	
六	たいまき	
七	ころか	
右雜掌人		大野次郎右衛門尉

四月十二日
御屋形様へ毛利殿
より御一献

屋形様へ毛利殿御一献の次第 天文十八 四月十二日

御湯漬	鴨の焼物	かまほこ
酒ひて	ふくめ鯛	つさし
小焼魚	小海老	鯉
あわび	御汁	ひしき
三	この桶	川瀬
すし	しひのわた	鶴かわいり
御菓子七種		
御肴初献	八すもり	さうに
かめのかう	五しゆ	
二献	さしき	
三	馬	
ひや麦	御そへ物	白鳥かわいり
よ	上置たるミ	
こくし	卯花いり	
たこ		
五	ほうふす金羹	御そへ物たち花やき
六	のし	
はまくり		
右雜掌人		越智七朗直道判在之
		御禮儀二御五刀一膳 千足建候

三月九日
青景越後守殿へ御賞翫

於陶殿元就様御賞翫 三月十九日

御湯漬 厨数三十前 此内精選ニ厨アリ

御湯漬	しほ引	あわび
小焼魚	ふくめ鯛	ゆて鳥
二	二ノ膳	御汁
三	まきいか	くしあわび
四	くるくる	御汁
五	はむ	かんふ入候
御菓子七種		
初献	焼物	さうに
二	さしき	いそ魚
三	つまた	やうかん
四	ころか	御副物鶴かわいり
五	ひや麦	御そへ物さしくらげ
六	ふひのふなもり	ひしほいり
七	かまほこ	
八	わりませ	うの花いり
九	小鳥	
右雜掌人		御内衆

三月十六日
陶尾張守殿へ御賞翫

於陶殿元就様御賞翫 三月廿三日

御湯漬 厨数三十前 此内精選ニ厨アリ

御湯漬	はむ	小焼物
二	この物	めし
三	しほ引	あわび
四	まきいか	草ひう
五	ふくめ鯛	御汁
六	御菓子七種	あつめに
七	御肴初献	白鳥
八	かめのかう	さうに
九	つめたかい	しほ
十	さ、五	御副物鯉
十一	ひや麦	御そへ物海老
十二	丸かい	鯛のしほに
十三	かつさか	やうかん
十四	のし	御そへ物
十五	かとのこ	御そへ物
十六	つまた	まんちう
十七	さしくらげ	うち鯛
十八	はまくり	
十九	塩引	馬かわいり
二十	小鳥	
二十一	生鳥	
二十二	地	
右十献之内二折二合宛		
右雜掌人		佐藤々兵衛尉

三月廿三日
陶殿へ御屋形様御出の時

『元就公山口御下向之節饗応次第』 山口県文書館所蔵

翻刻版：三坂圭治校注『戦国期毛利氏史料撰』マツノ書店（1987）／『山口県史 史料編 中世1』山口県（1996）所収

天文十八年（1549年）、毛利元就が吉川元春、小早川隆景を伴って、大内義隆を訪問した際の饗応献立です。卷末には「毛利殿各々御賞翫次第」として二十数回の饗応が記録されており、大内義隆をはじめ、陶隆房、青景隆者等の諸將と連日のように饗宴を行っていることがわかります。うち、ここに示した「三月五日 御屋形様へ御賞翫」「九日 青景越後守殿へ御賞翫」「十六日 陶尾張守殿へ御賞翫」「廿三日 陶殿へ御屋形様御出の時」「四月十二日 御屋形様へ毛利殿より御一献」「十四日 毛利殿御宿へ陶殿御賞翫」の6回の饗応については献立が記されており、さらに、「三月五日 御屋形様へ御賞翫」については、器（大中、小中、あいの物、五度入等）や膳（十二文あしうち、ひらおしき等）も記されています。

『元就公山口御下向之節饗応次第』：膳部



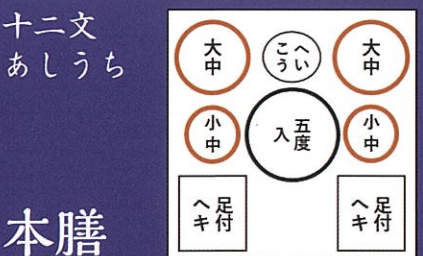
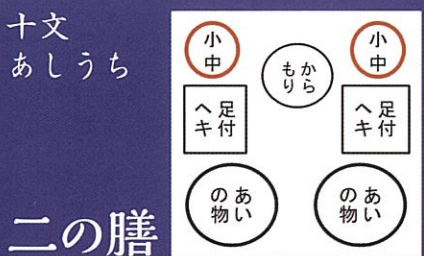
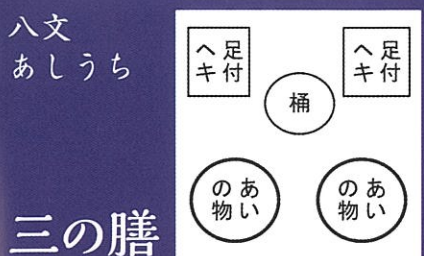
器について

- 「三月五日 御屋形様へ御賞翫」には、器（大中、小中、三度入、あいの物、五度入等）や膳（十二文あしうち、ひらおしき等）が記されています。料理の再現において、器や膳の大きさは食材量の決定に不可欠です。そのため『吉川元春館跡-第1~5次発掘調査概要-』等から器や膳の大きさを推察しました。
- 「三度入」「五度入」という呼称は口径に由来し、「あいの物」は四度入とされています。本再現では「三度入」「あいの物」「五度入」の口径を9cm, 11cm, 13cm, 「小中」「大中」の口径を7cm, 10cmとし、素焼きの器を使用しました。また、「小中」「大中」は、「三度入」「五度入」と区別するため、着色して用いました。
- 器の高さはいずれも2cm前後です。そのため、「あいの物」で汁を供すると解釈は、検討を重ねて決定しました。
- あしうちの大きさは、十二文、十文、八文であり、1文を2.4cmとすると、28.8cm, 24.0cm, 19.2cmとなります。器のふちがあしうちの側板を超えるよう配置することで、あしうち内に器を配置することができました。



料理について

- このページに示したのは、饗応の膳部（飯と汁と菜（おかず））です。膳部は、飯が供される本膳、汁が供される二の膳、三の膳から構成され、十二文、十文、八文あしうちで供されています。6回の饗応献立の料理はその順序や配置に規則性があり、三月五日の器や膳の大きさを他の饗応の再現にも適応させています。
- 本膳には、中央に飯が、その周囲に7つの菜（「三月九日」は5つの菜）が配置され、6回の饗応すべてに香の物が、4回にふくめ鯛が供されていました。
- 二の膳には、2つの汁と5つの菜（「三月九日」は3つの菜）が配置され、左の汁は海藻や山菜（ひじき・わかめ・わらび・草ひら）、右の汁は魚（鯉・鯛・鮒）でした。
- 三の膳には、2つの汁と3つの菜（「三月九日」は1つの汁と2つの菜）が配置され、汁は鳥（白鳥・鴈・鶴）、獺、あつめに（くしあわび）でした。



三月廿三日 陶殿え御屋形様御出の時

三月五日 御屋形様へ御賞翫



四月十二日 御屋形様へ毛利殿より御一献

三月九日 青景越後守殿へ御賞翫



四月十四日 毛利殿御宿へ陶殿御賞翫

三月十六日 陶尾張守殿へ御賞翫



『元就公山口御下向之節饗応次第』 膳部の料理の調理法と参考史料

●膳・献の番号は、『元就公山口御下向之節饗応次第』6回の饗応のうち、何番目の饗応かを示している。

めし（本膳）

	調理法	参考史料	膳
御喰、めし	米飯	大草殿より相伝之聞書	1-本膳, 3-本膳 4-本膳
しほ	しお	大草殿より相伝之聞書	1-本膳, 3-本膳 4-本膳

●2-本膳, 5-本膳, 6-本膳には、めし、しおの記載がない。供されるのが当然であるために略されたと考えた。

御汁（二膳）

	調理法	参考史料	膳
鯉、こい	鯉（代用：鯛）、妻：春菊、吸い口：山椒	身自鏡	1-二膳, 2-二膳 5-二膳, 6-二膳
鯛しほに ^{*1}	鯛のうしお汁。妻：いもくき、吸い口：なし	身自鏡、大草家料理書	3-二膳
鮎	鮎（代用：鯛）、妻：なし	身自鏡	4-二膳
ひしき	ひじき	身自鏡	1-二膳, 6-二膳
わらひ	わらび	身自鏡	2-二膳
わかめ	わかめ	身自鏡	3-二膳
草ひう	草ひら（代用：わかめ）	身自鏡	4-二膳
ぬきくるみ入ひしき	ひじき、くるみ	身自鏡	5-二膳

※1 膳部と献部で同じ名前の料理が供されていたが、史料の記述（からもり等）や、器、配置から異なる調理法とした。

御汁（三膳）

	調理法	参考史料	膳
白鳥	白鳥（代用：鶏）、妻：せり、吸い口：胡椒	身自鏡	1-三膳, 4-三膳, 6-三膳
鶴かわいり	鶴かわいり（献部12ページ参照）の汁	- ^{*2}	5-三膳
鴈	鴈（代用：鶏肉）、妻：せり、吸い口：胡椒	身自鏡	2-三膳
かんふ入	鴈（代用：鶏肉）、妻：麩、吸い口：胡椒	身自鏡	3-三膳
鰯二大こん入、川鰯	鰯（代用：豚肉）、妻：大根、吸い口：山椒	身自鏡、大草殿より相伝之聞書	1-三膳, 6-三膳
こはうの六ふ入川鰯	鰯（代用：豚肉）、妻：ごぼう、吸い口：山椒	身自鏡、大草殿より相伝之聞書	5-三膳
くしあわひ あつめに	鮑、椎茸、大根、筍、芹の汁。	身自鏡	3-三膳, 4-三膳

※2 参考となる直接的な記述が史料から見いだせなかったため、他の料理の記述から類推した。

煎酒塩

酒（1カップ）、塩（大きじ1）、
鰹節（10g）、梅干し（4こ）を
火にかけ、半量（100cc）になる
まで煮詰めて、濾す。



たれみそ

味噌（100g）に水（2カップ）
を入れてかき混ぜ、1.5カップに
なるまで加熱して、布で濾す。



菜（本膳～三膳）

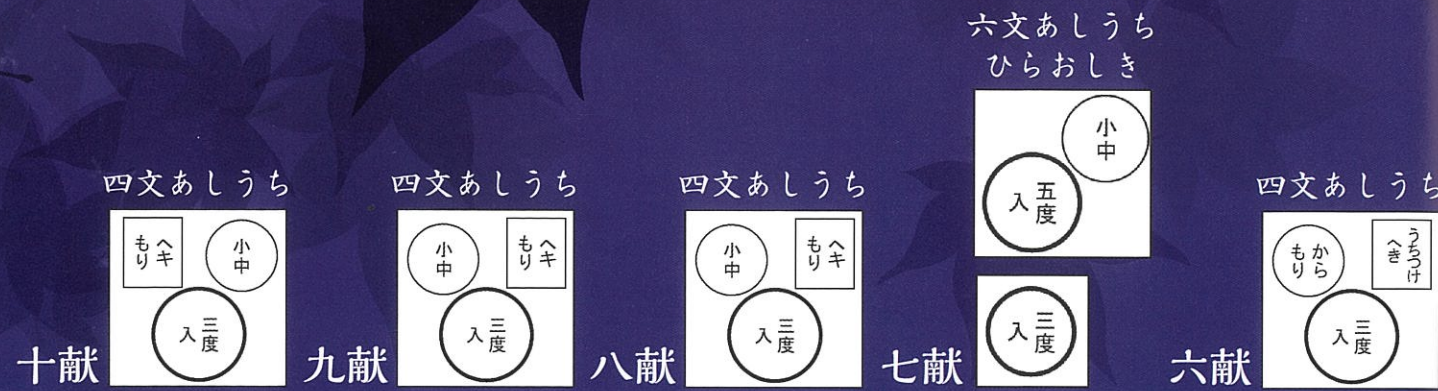
	調理法	参考史料	膳・献
雉焼物、雉の焼もの、雉、 焼物、きそく	雉（代用：鶏）を塩焼きにする。	四條流庖丁書	1-本膳, 3-二膳, 4-二膳, 6-本膳, 2-初献, 3-初献, 5-初献
大蛸、たこ、蛸 ^{*1}	蛸を削ぎ切りにして、みそを塗って焼く。	- ^{*2}	1-本膳, 2-二膳, 3-二膳, 4-本膳, 5-二膳, 6-本膳
かまほこ、こかまほこ	鯛のかまほこを、3つあるいは2つ盛る。	大草家料理書、大草殿より相伝 之聞書	1-本膳, 2-本膳, 3-本膳, 4-二膳, 5-本膳, 6-本膳, 1-八献, 3-六献, 4-七献, 6-よ献
あへませ	茹でた蕨と裂いたすめを、酒、蜂蜜、鰹節に 浸す。	身自鏡、大草殿より相伝之聞書、 庖丁聞書、當流節用料理大全	1-本膳, 6-本膳
かうの物、こうの物、香の物	たくあん	-	1-本膳, 2-本膳, 3-本膳, 4-本膳, 5-本膳, 6-本膳
ふくめ鯛	干し鯛を炙って摺り、たれみそ、だしで加熱す る。	大草殿より相伝之聞書	1-本膳, 2-本膳, 3-本膳, 4-三膳, 5-本膳, 6-二膳
つさし	不明のため、再現せず。	-	1-本膳, 3-三膳, 5-本膳, 6-二膳
小焼物、小焼魚、小あゆ	小あゆを、塩焼きにする。	- ^{*2}	2-本膳, 4-本膳, 5-二膳, 6-二膳, 6-六献
ゆて鳥	鰹節、酒に漬けた鴨を茹でて薄く切る。	大草家料理書	3-本膳
酒ひて	細く切った鯛を、だし、酒、塩、酢に浸す。	大草家料理書、料理物語	5-本膳
からすみ	からすみ	-	1-二膳, 1-よ献
鴨の焼物、かもの焼物	鰹節、酒に漬けた鴨を焼いて薄く切る。	大草家料理書	1-二膳, 4-本膳, 5-本膳
辛螺、にし	にし貝を茹でて、からもり。	大草家料理書	1-二膳, 2-二膳, 4-本膳, 5-三膳, 6-二膳
鮎鮓、すし	鮎なれずし	四條流庖丁書	1-二膳, 5-三膳, 6-二膳
巻鳥賊、まきいか	いか半干しをたこ糸で巻き、たれみそ、酒で煮 て切る。	式三献七五三膳部記	1-二膳, 2-三膳, 3-二膳, 4-三膳, 5-八献
塩引、しほ引	鮭の塩引（なければ塩鮭）を焼く。	古事類苑、当流節用料理大全	2-二膳, 3-本膳, 4-二膳, 5-本膳, 6-本膳, 4-九献, 1-十献
くらげ、くらげふきかけ	くらげを酢に漬ける。白ごまと豆腐をすり、生 姜、塩、蜂蜜と合わせ、くらげ、けしの実を合 わせる。	大草家料理書、厨事類記	3-二膳, 4-三膳, 6-よ献
栄螺、さゝゑ、さゝい	さざえを蒸して、身を取り出して切り、みそと だしで煮る。	大草家料理書	3-二膳, 1-二献, 2-二献, 4-二献, 5-二献, 6-二献, 3-よ献
いか	いかを、塩茹でにする。	- ^{*2}	4-二膳, 5-九献
小海老、海老	さいまき海老を、塩焼きにする。	- ^{*2}	5-二膳, 4-五献
鮑、あわひ ^{*1}	鮑を酒蒸しにする。豆腐をすって、鮑の蒸し汁、 切った鮑、けしの実、ししとうと合わせる。	大草家料理書	1-三膳, 2-本膳, 3-本膳, 4-二膳, 6-三膳
鮑、あわひ ^{*1}	鮑を酒蒸しにし、からもり。	大草家料理書	5-二膳, 1-六献, 4-十献
この子、このわた、 この桶、このおけ	このわた	四條流庖丁書	1-三膳, 2-三膳, 3-本膳, 4-本膳, 5-二膳, 6-本膳
はも、はむ	鱧に、山椒みそを塗って、焼く。	庖丁聞書	1-三膳, 3-三膳, 4-本膳, 6-三膳
くるくる	鱈の白子を茹でる。	親元日記、貞丈雑記	3-三膳, 6-七献, 5-十一献
しひのわた	鮪の腸の塩辛（代用：いかの塩辛）。	古事類苑	5-三膳
こゝり	鮎（代用：鱈）を茹でて、ほぐす。たれみそ、 蜂蜜、（ゼラチン）を加えて、固める。	身自鏡、四條流庖丁書	6-三膳, 2-三献, 1-九献, 5-十一献

※1 膳部と献部で同じ名前の料理が供されていたが、史料の記述（からもり等）や、器、配置から異なる調理法とした。

※2 参考となる直接的な記述が史料から見いだせなかったため、他の料理の記述から類推した。

●本冊子13～18ページに示した『明応九年三月五日將軍御成雑掌注文』『益田藤兼・同元祥安藝吉田一献手組注文』『輝元様聚楽御亭江秀吉公御成記』の料理再現については、参考史料等を記していませんが、『元就公山口御下向之節饗応次第』と同様に検討し、調理法を決定しました。また、料理名が『元就公山口御下向之節饗応次第』と同じ場合は、原則、同じ料理としています。

『元就公山口御下向之節饗応次第』：献部



三月五日 御屋形様え御賞翫



料理について

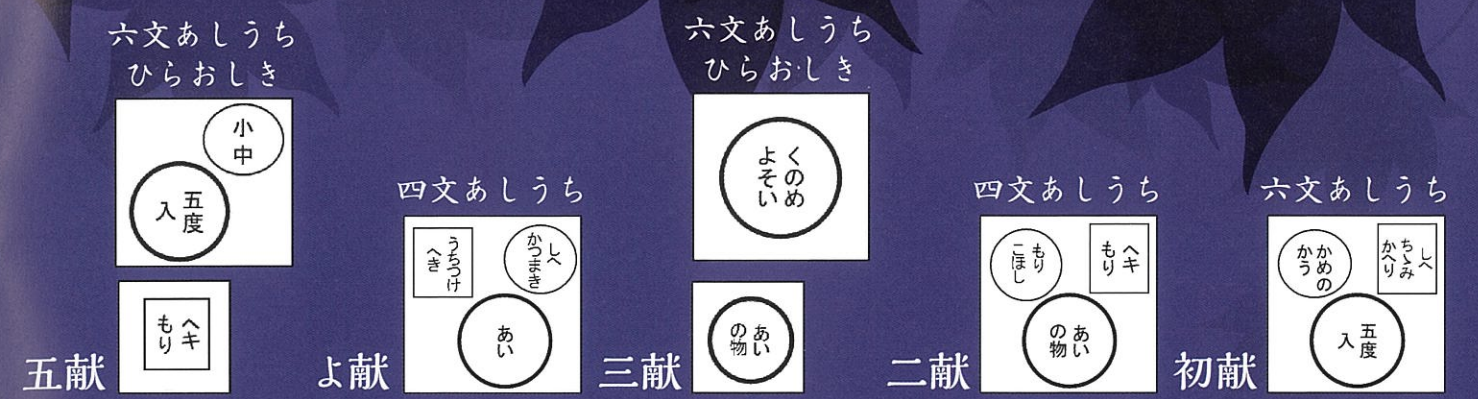
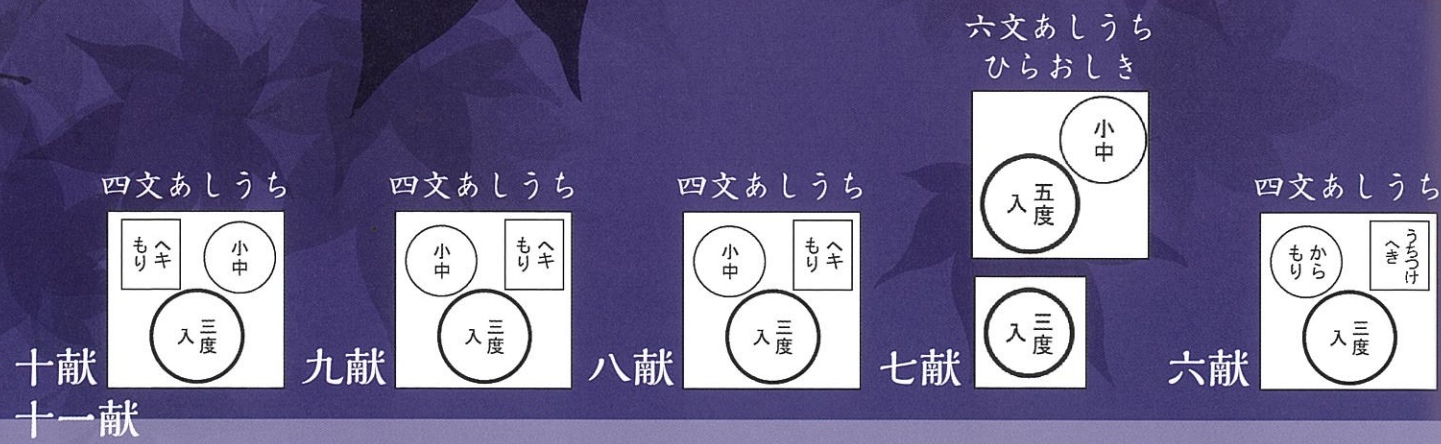
- このページに示したのは、饗応の献部（酒の肴）です。饗応によって献数は異なり、「三月五日 御屋形様え御賞翫」が十献、「四月十二日 御屋形様へ毛利殿より御一献」が十一献と多く、「三月九日 青景越後守殿え御賞翫」は五献でした。
- 当時の饗応は夜通し行われたと考えられています。あしうちは六文（14.4cm）、四文（9.6cm）です。供される料理一つ一つは器の大きさにあわせて、少量（食べるのに適した量）で再現しています。
- 初献で雑煮が、二献でさしみが、三献、五献、七献で点心（麺、羹、饅頭）が供され、料理の提供順序や配置に規則性がありました。
- 当時の調味はみそ、塩、酢、酒で行われていました。砂糖や醤油はあまり用いられていませんでした。本冊子の料理再現では、みそ、塩、酢、酒、蜂蜜、水飴を用いています。
- 雑煮の上置（串蛸、串海鼠、大根、青菜、鰹）と“五しゆ（五色）”は、五行説（青黄赤白黒）に基づいています。
- 点心には、“すさい”と“こ”が共に供され、“すさい”は大根などを酢に浸した菜、“こ”は山椒、肉桂、胡椒等の香辛料です。
- 点心と共に供されている“つまかさね”は、赤と白の小袖の褌（つま）が重なった様子を鮭と雉（代用：鶏）で、“たち花やき”は魚のすりみを黄色く色付けて、橘に見立てたものと解釈しました。
- 多くの料理が供されていますが、食材の重複はなく、当時の人々の心遣いが感じられます。



三月九日 青景越後守殿え御賞翫

三月十六日 陶尾張守殿え御賞翫

『元就公山口御下向之節饗応次第』：献部



三月廿三日
陶殿え御屋形様御出の時



四月十二日
御屋形様へ毛利殿より御一献



四月十四日
毛利殿御宿へ陶殿御賞翫

『元就公山口御下向之節饗応次第』 献部の料理の調理法と参考史料

● 献の番号は、『元就公山口御下向之節饗応次第』6回の饗応のうち、何番目の饗応かを示している。
● 2-五献, 3-七献は点心の献ではないため、2-六献, 3-八献として分類した。

初献, 二献

	調理法	参考史料	献
さうに	丸もち, 里芋を茹でる。丸もちの下盛は里芋, 上置は串鮑, なまこ, 大根, ちしゃ, 鰹節とし, 汁(だし, たれみそ)をそそぐ。	庖丁聞書, 式三献七五三膳部記	1-初献, 2-初献, 3-初献, 4-初献, 5-初献, 6-初献
五しゆ, 五色, 大気いり物	青: するめ, 黄: 鯛あるいはのしあわび, 赤: 鰹, 白: はも, 黒: 蛸あるいはいりこ	式三献七五三膳部記, 武家調味故実	1-初献, 2-初献, 3-初献, 4-初献, 5-初献
のし	-	時代別国語大辞典, 古語大辞典	6-初献, 4-六献, 5-六献
小さし, こさし	鯛を, 串にさして, 炙る。	庖丁聞書, 料理献立	1-初献, 6-初献, 4-初献, 3-二献, 2-よ献, 5-よ献
しほ	-		1-初献, 3-初献, 4-初献
鯛さしみ	鯛の刺身。からし酢を添える。	身自鏡, 大草家料理書	1-二献, 3-二献, 5-二献, 6-二献
鱧さしみ	鱧の刺身。たで酢を添える。	身自鏡	2-二献
す	からし酢, またはたで酢(上記)。	身自鏡	3-二献
鶴かわいり, かわいり, 鶴	鶴の皮(代用: 鶏の皮)を下茹でし, 加熱する。	四條流庖丁書	1-二献, 4-二献, 6-二献, 3-三献
かわいり鴈, 鴈かわいり	鴈の皮(代用: 鶏の皮)を下茹でし, 加熱する。途中, 椎茸を加える。	四條流庖丁書	2-二献, 4-九献, 1-十献,
鴈, 鴈の生鳥, なまとり, 生鳥	鰹節, 酒につけた鴈(代用: 鴨肉)を焼いて薄く切る。	-	5-二献, 6-三献, 1-五献, 4-十献,
いそ魚, いそうほ	めばるを焼き, 焼き豆腐とともにみそ, 水で煮る。	身自鏡, 魚鑑 下	3-二献, 2-よ献, 1-九献, 5-九献
つめたかい	つべた貝(代用: にし貝)を塩茹でにする。	大草家料理書	4-二献

● 2-初献, 3-初献, 4-初献には「しほ」の記載が, 1-二献, 2-二献, 5-二献, 6-二献には「す」の記載がない。供されるのが当然であるために略されたと考えた。

● 「雉の焼もの, 焼物, きそく, 榮螺・さゝ・ゑ・さゝい」は, 膳部に記載している。

点心(三献, 五献, 七献)

	調理法	参考史料	献
ひや麦	うどんを波状(互の目)に盛り付ける。胡椒を添える。	大草殿より相伝之聞書, 庖丁聞書	1-三献, 2-三献, 5-三献, 6-三献, 3-五献,
やうかん, 羊羹	生あんにだし, 塩, たれみそ, くず粉を加えて加熱し, 固める。四角に切り, 山椒を添える。	貞丈雑記, 時代別国語大辞典, 古語大辞典	3-三献, 4-五献, 6-五献
雲月羹	このしろ(代用: たら)を茹でて, すり鉢でする。だし, 塩, たれみそ, くず粉(または寒天)を加えて加熱, タンポポ(代用: 菊)を加える。固めて, 雲形に抜く。山椒を添える。	古事類苑, 貞丈雑記	1-五献
ほうふ寸金羹	南瓜を蒸して裏ごし, だし, 塩, くず粉を加えて加熱し, 固める。四角に切り, シナモンを添える。	古事類苑, 広益国産考	5-五献
まんちう	小麦粉を甘酒(あるいは水)で練り, ねぎみそを包んで蒸す。辛子粉を添える。	時代別国語大辞典, 宗五大草紙上	1-七献, 4-七献, 5-七献, 6-七献
しるのこもりませ, とうふしるのこつみにこふ	まんちうに添える粉。山椒, シナモン, 胡椒とする。	-	5-七献, 6-七献
さのまた, つのまた, すさいつのまた, すさい	つのまたを茹でて, 酢, 蜂蜜, 塩で和える。	今川大双紙 下	3-三献, 6-三献, 1-五献, 5-五献, 4-七献, 6-七献
とつさか	とさかのを茹でて, 酢, 蜂蜜, 塩で和える。	今川大双紙 下, 貞丈雑記	4-五献
とりの足	とりのあし(代用: わかめ)を茹でて, 酢, 蜂蜜, 塩で和える。	今川大双紙 下, 広辞苑	6-五献
大こん	大根を, 酢, 蜂蜜, 塩で和える。	貞丈雑記	1-七献
うと	うど(代用: 大根)を, 酢, 蜂蜜, 塩で和える。	身自鏡	5-七献

● 「海老, こゝり」は膳部に記載している。

御副物・肴(三献, 五献, 七献)

	調理法	参考史料	献
鯉	鯉のさしみ。いりさかしおを添える。	身自鏡, 大草家料理書 四條流庖丁書	4-三献
白鳥かわいり	白鳥の皮(代用: 鶏の皮)を下茹でし, 加熱する。	四條流庖丁書	5-三献
歎冬いり	鯛に, ふきをあわせた鱈(酢と塩で調味)。	身自鏡, 草木六部耕種法	1-三献, 3-よ献
たち花やき, たちはなやき	魚のすり身を丸め, たれみそ, クチナシで煮る。枝にさす。	大草殿より相伝之聞書	5-五献, 6-五献
つまかさね	鮭と雉を焼き, 重ねて盛り付ける。	四條家法式	1-七献, 5-七献

● 「かまほこ」は膳部に, 「鴈の生鳥, なまとり」は初献・二献に記載している。

肴(よ献, 六献, 八~十一献)

	調理法	参考史料	献
丸貝, 丸かい	ムール貝を酒蒸しにする。	大草家料理書	1-よ献, 4-よ献, 5-八献
蛤, はまくり	はまぐりを酒蒸しにし, 茹でたちしゃと和える。	大草家料理書	2-よ献, 5-六献, 6-六献, 1-八献, 4-八献,
鯛のしほに ^{*1}	鯛を塩, 酒を入れて茹でる。	身自鏡, 大草家料理書	4-よ献
はらか	にべ(代用: 鯛)を, 酒と塩で煮る。	身自鏡, 比古婆衣	1-よ献
あゆ	鮎を素焼きにし, みそ, 酒で煮る。	身自鏡	5-よ献
こうるか	こうるか	時代別国語大辞典	3-よ献, 2-六献
たこ ^{*1}	たこを茹でて薄切りにし, 生姜酢で和える。	身自鏡	5-よ献, 2-六献, 1-九献
もからみ海老	よりえびを茹で, 茹でたちしゃ, たれみそと和える。	庖丁聞書	6-よ献
鶉	鶉(代用: 鶏)を塩焼きにする。		4-よ献
さしくらげ	くらげを戻し, 酒, 鰹節と和える。	式三献七五三膳部記	3-五献, 1-六献, 4-八献, 5-九献
いるか	いるか(代用: 鯨)をたれみそ, 白ねぎと加熱する(鯨の調理法)。	身自鏡, 料理物語	1-六献, 5-八献
たいまき	鯛半干しをたこ糸で巻く。たれみそ, 酒で煮て, 切る。	式三献七五三膳部記	2-六献
ゑひのふなもり	車海老の背に包丁を入れ, 串に打ち, 焼く。	四條流庖丁書, 大草殿より相伝之聞書	3-六献
かとのこ	数の子	古語大辞典	4-六献
鳥, とり	たれみそをつけた雉肉(代用: 鶏肉)を焼く。	-	4-六献, 6-六献, 1-八献, 5-十献
ひしほいり	雉(代用: 鶏)と山芋を, 鰹節, たれみそ, 酒, 水と煮る。あまのりを添える。	庖丁聞書, 武家調味故実	3-六献
うの花いり, 卯花いり	いかをたれみそ, 酒と煮る。茹でた大根葉と和える。	庖丁聞書	5-六献, 3-八献
わりませ	鯛に, わりな(芋茎)をあわせた鱈(酢 塩)。	料理物語	3-八献
うち鯛	鯛の刺身としているが, 不明。	四條流庖丁書	4-八献
小鳥	たれみそをつけたひばり(代用: 鶏肉)を焼く。	-	3-八献, 4-九献
青鱈	からしな等(代用: 白菜)を擦り, 酒粕, 酢, 蜂蜜, 辛子粉を加え, くらげを和える。	身自鏡, 大草殿より相伝之聞書, 庖丁聞書, 大草家料理書	1-十献
鮭鯨	鮭と鯨を焼いたものを, 重ねて盛り付ける。	-	4-十献
さわら	鱈を塩焼きにする。	-	5-十献
そほろあわび	茹でた鮑を, たれみそ, 蜂蜜, ししとうと和える。	古語大辞典, 大草家料理書	5-十献
えい	えい(代用: からすがれい)を, みそ, 酒で煮る。	大草家料理書	5-十一献

● 「あわび・鮑, いか, からすみ, かまほこ・こまほこ, くらげ, くるくる, 小あゆ, こくし, こゝり, 榮螺, 塩引, まきいか」は膳部に, 「いそ魚・いそうほ, 鴈かわいり, 生鳥, のし」は初献・二献に, 「歎冬いり」は御副物に記載している。

※1 膳部と献部で同じ名前の料理が供されていたが, 史料の記述(からもり等)や, 器, 配置から複数の調理法とした。

『明応九年三月五日将軍御成雑掌注文』

五献 よ献 三献 二献 初献



十献 九献 八献 七献 六献



十五献 十よ献 十三献 十二献 十一献



二十献 十九献 十八献 十七献 十六献



二十五献 二十よ献 二十三献 二十二献 二十一献



(毛利博物館所蔵)

以下(略)

以下(略)

明応九年三月五日
御成雑掌注文
御奉行杉次郎左衛門尉

御立物
御肴三献
御肴次第
初献
さそく
さうに
五しゆ
二献
さしみ鯉子付
あはか煎
ちみ蛇
三献
ちみ地
鮎の煎物
たこ
供御
鯛の焼物
鯛なます
かうのもの
二御台
鳥の焼物
さしみ鯛
はも
三御台
大かまぼこ
かみ地
たこみそ焼
よ御台
こりり
鴈の焼物
くらげ
五御台
鮎焼ひたし
ふとに
御菓
御菓子
まつき
みかん
串柿
よ献
小かまぼこ
さ、よもりほし

しろうを
鴈のかは煎
御伊土器重
御わけの供御
冷汁ほや
冷汁
御汁
御汁あるか
せわた
塩
子うるか
鯛
鯛

三御台 二御台 供御



『明応九年三月五日将軍御成雑掌注文』

毛利博物館所蔵 / 翻刻版:『山口市史料編大内文化』山口市(2010)所収

- 明応九年(1500年)に大内義隆の父、大内義興が前将軍足利義尹(義植)をもてなした饗応記録です。5つの膳と25の献から構成され、多くの料理が供されています。
- 三御台の“御わけの供御”には、下に土器が重ねられています。また、右に“鴈のかは煎”の御汁が配置され、飯と汁が共に配置された膳は、本冊子で示した4つの饗応で唯一です。
- ※再現は『元就公山口御下向之節饗応次第』に記載された器や膳の大きさをあてはめています。

五御台 よ御台



『益田藤兼・同元祥安藝吉田一献手組注文』

(東京大学史料編纂所所蔵)



食材について

- 『益田藤兼・同元祥安藝吉田一献手組注文』には、「右之御肴之注文」として饗応のために準備された食材が記されています。
- 饗応献立の料理と照らし合わせると、料理と食材はほぼ一致し、さらに、鮭は「鮭の塩引」「しほ鮭」、鯛は「鯛六十三喉」「ふくめ鯛六斗五升」「たい卅喉かまほこニ用之」、あこ（とびうお）は「あこ五百こんはむニ用之」「あこ千喉しほ引ニ用之」と、用途別に記されていました。
- 食材名そのものではない料理の食材は、『身自鏡』や同時期の他の史料から、「しほひき」は鮭とあこ、「さかひて」はかも、「さしみ」はこふり、「うけいり」は小たい、「あつめに」はくし鮑と解釈しました。
- 結果、用途がわからなかった食材は、「さゝゑ五十」のみでした。
- 饗応献立でに点心（むしむき、べつかん、まんちう）が供されていますが、「右之御肴之注文」にはかうの物、こふ（昆布）を除き、植物性の食材は記されていませんでした。

一かん十二	一鮭之塩引十一
一くし鮑七連	一いりこ六十けた
一大うほ三喉	一こふり卅こん
一きし廿六	一かも廿
一鯛六十三喉	一地五百五
一海月二箇二百卅五	一ふくめ鯛六斗五升
一あこ五百こん	一あこ千喉
一にし六十	一このわた巻斗
一いか卅五連	一小さい百喉
一かとのこ五升	一川おそ一ツ
一白鳥一ツ	一あいのしらほし百五十
一からすみ八連	一たい卅喉かまほこニ用之
一さゝゑ五十	一こうるか三升
一しほ鮭十喉	一すし五百
一かうの物式百十本	一こはう十は
一こふ廿六くわん	
一御一献之日之御酒	馬樽十式
一元就様へ御樽	馬樽廿御肴十合

右之肴の外七

初献	御引渡	御湯漬	ふくめたい	かいあわひ
二	さかひて	はむ	かまほこ	
三	かこのこ	御しる	かん	
このわた	川おそ			
御くわし七種				
御さかな				
けつり物	御さうに			
二こん				
むしむき	御そへ物白鳥			
三こん				
さしくらけ	たい			
こうるか				
よこん				
とりのあし	へつかん	御そへ物さしみ		
五こん				
しほひき	きし			
いか				
六こん				
くさひら	まんちう	御そへ物うけいり		
はるも				
七こん				
はむ	あゆ			
からすみ				

以上上ノ御座敷御膳卅式膳
後の御肴之時精進ノ衆加之

よ献



三献



二献



初献



三の膳



二の膳



本膳



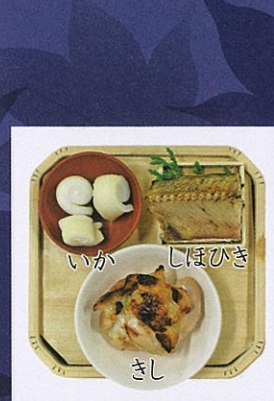
七献



六献



五献



『益田藤兼・同元祥安藝吉田一献手組注文』

東京大学史料編纂所所蔵 / 翻刻版：『大日本古文書益田家文書之二』東京大学史料編纂所（2003）所収

- 『益田藤兼・同元祥安藝吉田一献手組注文』には、永禄十一年（1568年）に石見国の益田藤兼・元祥父子が安芸郡山城の毛利氏を訪ね、もてなした献立とそのために準備した食材が記されています。
- 供された料理は、1549年の毛利氏と大内氏の饗応『元就公山口御下向之節饗応次第』の料理とほぼ一致していました。戦国期の饗応には、主従関係の確認や連携関係構築の場としての役割がありました。益田氏は、毛利氏に服属する前には大内氏に服属していました。毛利氏と益田氏の饗応と毛利氏と大内氏の饗応の類似性から、毛利氏、益田氏、大内氏のつながりが感じられました。

※再現は『元就公山口御下向之節饗応次第』に記された器や膳の大きさをあてはめて行っています。

『輝元様聚楽御亭江秀吉公御成記』

(毛利博物館所蔵)

一 御献立並御進物之次第
式三献

初献
やき鳥 トハカノアシニシヘツナス
さうに

五種 かめのかう
クシアワヒ
カツヲ
ハリコ
スルメ
ハモ
此時之御進物
御馬いたや馬毛
御太刀光一類一振也
金具ハ赤銅さふり

右御太刀之被露筑前侍従

二献
中豆 こい

御服 くらげおけ
此時之御進物

三献
すし 鮎 つる

まさするめ
此時之御進物
銀子千枚折拾

よ献
むしむき 御そいものまなかつほ
此時之御進物
金天目銀葦沈香一折くれないのあみをつけて
五百斤

同金之盆
五献に御めしまり候

御本膳
しほ引 おけ金
やき物さけ ろくしやき
大あへませ 御ゆつけ御はし
かうの物 さきく金 かまほこせツ 耳かわらけ
ふくめ

二之御膳
やき鳥 にしきく金 さかひて 御金アリ
御汁たら

たこ 御金アリ くらげ 御汁あつめに

三之御膳
からすみ 御金アリ やき物鮎 御汁白鳥
かいあふひ うちまるすし 御汁すき
なまいか 御金アリ うちまるすし 御汁すき

よ之御膳
大はむ 御金アリ さしみこい 御汁くしら
こくしきく金 御汁こち

五之御膳
くま引 しきはもり 御汁ふな
すし鮎 御金アリ 御汁えい

六之御膳
ひはり足金 御汁かん

七之御膳
ちん 御金アリ 御汁あゆ
あかかい 御金アリ

以下(略)

御飯の後の御肴



よ献



三献



二献



初献



三之御膳



二之御膳



御本膳



七之御膳



六之御膳



五之御膳



よ之御膳



『輝元様聚楽御亭江秀吉公御成記』毛利博物館所蔵

翻刻版：『豊臣秀吉御成日記』『大日本古文書 家わけ八ノ三 毛利家文書之三』東京大学史料編纂所（1997）所収

- 『輝元様聚楽御亭江秀吉公御成記』は、天正十八年（1590年）に京都の毛利邸で毛利輝元が豊臣秀吉をもてなした饗応記録です。7つの膳と5つの献から構成されています。この饗応は9月に行われ、本冊子で紹介した他の3つの饗応が春であったこととは異なります。
- 供される料理は全体としては、他の3つの饗応と似ていますが、汁の数が多く、3種の鮎（鮎、うちまる（うなぎ）、鮎）が供されていることなど、異なる点もあります。
- この『輝元様聚楽御亭江秀吉公御成記』では、膳部の前に献部が記され、膳部の後に、“御めし過候て後、御さかなの事”とありと記されています。『元就公山口御下向之節饗応次第』『益田藤兼・同元祥安藝吉田一献手組注文』では膳部の後に献部が、『明応九年三月五日將軍御成雑掌注文』では、献部の間に膳部が記されています。実際はどの順序で供されたのか、今後、検討する必要があると考えています。

※再現は『元就公山口御下向之節饗応次第』に記された器や膳の大きさをあてはめて行っています。

II部 戦国期毛利氏の饗応献立の学校教育での活用

1. 学校教育全体における食育の位置づけ

— 『学習指導要領』と『食に関する指導の手引』の確認 —

- 食育基本法が2005年に成立・施行され、その前文には「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である」「豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある」、第二十四条には「国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする」と記されています。
- 日本の食の特徴は地域の気候風土が作りだす多様性であり、南北に長く四季が明確な豊かな自然は、地域ごとの食文化を作り出し、地域の食材を用いた料理・食事は地域と食のつながりを感じさせてきました。そして「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に「和食：日本人の伝統的な食文化」として登録されています。しかし、食育基本法の前文でも危惧されているように、近年の食生活の変化は食と地域の気候風土との関係理解を困難とし、第4次食育推進基本計画（2021～2025年）では、伝統的な和食文化の保護・継承が重点事項となっています。
- 戦国期を含む中世は、和食文化の形成期とされています。1～18ページに示した戦国期毛利氏の饗応献立から何を感じられたでしょうか。砂糖は高価で、醤油は作られ始めた頃であるため、みそや酢での調味と、煮る、焼く、和えるという簡単な調理方法が中心です。しかし、食材の種類は豊富であること、汁には食材それぞれに適したつまや吸い口が用いられていること、刺身には魚によって異なる酢が組み合わせられていること、“たちはなやき”、“うの花いり”、“つまかさね”等の季節や暮らしの情景を表す料理が供されていること、それぞれの膳に配置する料理の数・組み合わせや膳の提供順序には規則性があること等は、現在の和食とのつながりを感じさせてくれます。
- 学校において食育を行う際には、食育を第一に考えるのではなく、各学校の教育課程に、給食の時間の指導も含めて、教科等横断的な視点で食育を位置づけ、組織的かつ計画的に実施することが重要です。『食に関する指導の手引（第二次改訂版）』には、生涯にわたって健やかに生きるための「食」を、6つの視点「食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化」で身に付けさせることとされています。このうち「食文化」の視点の目標、資質・能力を右ページ（19ページ）に示しています。また、次ページ（21～24ページ）には各教科等の目標がよりよく達成されるための過程に、食育の視点「食文化」を位置づけることが可能であると考えられる項目を、『小学校学習指導要領（平成29年告示）』から抜粋しています。すなわち、「食文化」の視点の目標、資質・能力（19ページ）をはぐくむために、各教科等の目標（21～24ページ）達成の過程にどのように組み込むかを考え、その成果を評価することが必要です。
- 「食」は、6つの視点のように様々な視点があります。子どもたちが自身の食事から、食文化を実感することは、栄養素やその働きを理解することに比較して極めて困難と考えられます。本冊子は中国地方毛利氏の饗応献立を紹介したのですが、どの地域にもそれぞれの食文化はあります。栄養教諭が中心となって、戦国期の饗応献立から感じられる現在の食とのつながりを『食に関する指導の手引』および『小学校学習指導要領』と考えあわせ、子どもたち自身が住む地域の食文化を活用した食育が学校全体で実践されることを願っています。

●地域の歴史文化を食育に活用する手順

例) 戦国期毛利氏の饗応献立

手順1. 戦国期毛利氏の饗応献立の料理・調理の特徴を抽出。

- 例) ・ごはんと汁とおかず。
・主となる食材は鳥や魚。干物や塩漬け。
・山椒や胡椒が添えられている。
・雑煮、麺、羊羹、饅頭がある。
・季節を表した料理がある。
・器や配膳にルールがある。
・調理法は煮る、焼く、和える。

手順2. ピックアップした特徴に関連する教科書の単元を確認。

- 例) 低学年：季節の野菜や海藻 → 【生活科】
中学年：鳥、魚の干物、塩漬け → 【社会科】
煮る、焼く、和える（台所） → 【社会科】
高学年：ごはんと汁とおかず → 【家庭科】
みそや酢で味つけ → 【家庭科】
醤油でなくみそ → 【国語科、総合的な学習の時間】
中学校：胡椒（貿易） → 【社会、総合的な学習の時間】

手順3. 『学習指導要領』『食に関する指導の手引』の内容との整合性を確認。

※19ページおよび21～24ページ参照。

手順4. 学習指導案作成、食に関する指導の全体計画に反映、評価指標設定。



★毛利元就と息子たち

毛利元就とその長男、毛利隆元が郡山城（現在の安芸高田市）、次男、吉川元春が日山城（北広島町）、三男、小早川隆景が新高山城（三原市）を本拠としていたことは広く知られています。しかし、元就には、隆元、元春、隆景の他に、正室妙玖の死後、継室となった乃美大方との間に、元清、元政、元総、三吉氏との間に、元秋、元俱、元康と多くの息子がいました。元清、元秋の名は『益田藤兼・同元祥安藝吉田出頭之禮儀次第』に記されています。戦国期毛利氏に関する歴史文化資源は、広い地域で活用可能です。

★『食に関する指導の手引』で「食文化」の目標を確認。



●食に関する指導の目標 「食文化」・・・『食に関する指導の手引（文部科学省）』より抜粋

【各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。】

- ・日本の伝統ある優れた食文化や食に関わる歴史、地域の特性を生かした食生活（地場産物の活用）、食料自給率等を理解し尊重しようとする視点である。
- ・地域の特性を生かした食生活や食料自給率を考えることは、地域や日本を知り、大切にすることを育むとともに、他の国々の食文化を理解することにもつながっていく。また、食料の生産はそれぞれの国や地域の気候風土と深く結びついており、それらの特質を理解し継承・発展させていくことが求められている。

【知識・技能】

- ・自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があることや、日常の食事は、地域の農林水産物と関連していることを理解できるようにする。
- ・自分たちの食生活は、他の地域や諸外国とも深い関わりがあることを理解できるようにする。

【思考力・判断力・表現力等】

- ・日本の食文化や食に関わる歴史にふれたり、諸外国の食事の様子を知ったりすることで、日本や諸外国の伝統や食文化を大切にするためには、何が必要かを考えることができるようにする。

【学びに向かう力・人間性等】

- ・各地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化を尊重しようとする態度を養う。

●「食文化」に関わる学年段階別の資質・能力をはぐくむために「戦国期毛利氏の饗応献立」を活用可能と考えられる教科等・単元例

低学年：自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物や、季節や行事にちなんだ料理があることが分かる。

【食に関する指導】単元例

- 【1年 生活科】 がつこうだいすき／もうすぐ2ねんせい
- 【2年 生活科】 春だ 今日から2年生／どきどきわくわくまちたんけん／もつとなかよしまちたんけん

中学年：日常の食事が地域の農林水産物と関連していることが理解できる。地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化があることが分かる。

【食に関する指導】単元例

- 【3年 理科】 春のしぜんにとび出そう／どれぐらい育ったかな（植物の育ち方）
- 【4年 理科】 生き物の1年をふり返って
- 【3年 社会科】 わたしたちのまちみんなのまち／はたらく人とわたしたちのくらし／市のうつりかわり
- 【4年 社会科】 わたしたちの県／きょう土の伝統・文化と先人たち／特色ある地いきと人々のくらし

高学年：食料の生産、流通、消費について理解できる。日本の伝統的な食文化や食に関わる歴史等に興味・関心をもつことができる。

【食に関する指導】単元・内容例

- 【5年 家庭科】 食べて元気！ご飯とみそ汁
- 【5年 社会科】 わたしたちの生活と食料生産
- 【6年 社会科】 貴族のくらし／今に伝わる室町文化／戦国の世から天下統一へ
- 【6年 総合的な学習の時間】 地域の人々の暮らし、伝統と文化など地域や学校の特色に応じた課題

中学校：諸外国や日本の風土、食文化を理解し、自分の食生活は他の地域や諸外国とも深く結びついていることが分かる。

【食に関する指導】単元例

- 【社会科】 歴史 中世の日本（武士の政権の成立／ユーラシアの動きと武士の政治の展開）
- 【社会科】 地理 日本のさまざまな地域（地域調査の手法／日本の地域的特色と地域区分）
- 【家庭科】 私たちの食生活（調理のための食品の選択と購入／日常食の調理と地域の食文化）

※単元名：東京書籍



●「戦国期毛利氏の饗応献立」と関連する各教科等の目標・内容

・・・『小学校学習指導要領（平成29年告示）』より抜粋・一部改変

【社会科】

【第3学年】

1 目標

- (1) 身近な地域や市区町村の地理的環境、地域の安全を守るための諸活動や地域の産業と消費生活の様子、地域の様子の移り変わりについて、人々の生活との関連を踏まえて理解するとともに、調査活動、地図帳や各種の具体的資料を通して、必要な情報を調べまとめる技能を身に付ける。
- (3) 社会的事象について、主体的に学習の問題を解決しようとする態度や、よりよい社会を考え学習したことを社会生活に生かそうとする態度を養うとともに、思考や理解を通して、地域社会に対する誇りと愛情、地域社会の一員としての自覚を養う。

2 内容

- (1) 身近な地域や市区町村の様子について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付ける。
 - (ア) 身近な地域や自分たちの市の様子を大まかに理解すること。
 - (イ) 観察・調査したり地図などの資料で調べたりして、白地図などにまとめること。
 - (ウ) 都道府県内における市の位置、市の地形や土地利用、交通の広がり、市役所など主な公共施設の場所と働き、古くから残る建造物の分布などに着目して、身近な地域や市の様子を捉え、場所による違いを考え、表現すること。
- (2) 地域に見られる生産や販売の仕事について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付ける。
 - (ア) 生産の仕事は、地域の人々の生活と密接な関わりをもって行われていることを理解すること。
 - (イ) 見学・調査したり地図などの資料で調べたりして、白地図などにまとめること。
 - (ウ) 仕事の種類や産地の分布、仕事の工程などに着目して、生産に携わっている人々の仕事の様子を捉え、地域の人々の生活との関連を考え、表現すること。
- (4) 市の様子の移り変わりについて、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付ける。
 - (ア) 市や人々の生活の様子は、時間の経過に伴い、移り変わってきたことを理解すること。
 - (イ) 聞き取り調査をしたり地図などの資料で調べたりして、年表などにまとめること。
 - (ウ) 交通や公共施設、土地利用や人口、生活の道具などの時期による違いに着目して、市や人々の生活の様子を捉え、それらの変化を考え、表現すること。

⇒ 関連する単元例：わたしたちのまちみんなのまち / はたらく人とわたしたちの暮らし / 市のうつりかわり（東京書籍）

【第4学年】

1 目標

- (1) 自分たちの都道府県の地理的環境の特色、地域の人々の健康と生活環境を支える働きや自然災害から地域の安全を守るための諸活動、地域の伝統と文化や地域の発展に尽くした先人の働きなどについて、人々の生活との関連を踏まえて理解するとともに、調査活動、地図帳や各種の具体的資料を通して、必要な情報を調べまとめる技能を身に付けるようにする。
- (3) 社会的事象について、主体的に学習の問題を解決しようとする態度や、よりよい社会を考え学習したことを社会生活に生かそうとする態度を養うとともに、思考や理解を通して、地域社会に対する誇りと愛情、地域社会の一員としての自覚を養う。

2 内容

- (1) 都道府県の様子について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付ける。
 - (ア) 自分たちの県の地理的環境の概要を理解すること。また、47都道府県の名称と位置を理解すること。
 - (イ) 地図帳や各種の資料で調べ、白地図などにまとめること。
 - (ウ) 我が国における自分たちの県の位置、県全体の地形や主な産業の分布、交通網や主な都市の位置などに着目して、県の様子を捉え、地理的環境の特色を考え、表現すること。
- (4) 県内の伝統や文化、先人の働きについて、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付ける。
 - (ア) 県内の文化財や年中行事は、地域の人々が受け継いできたことや、それらには地域の発展など人々の様々な願いが込められていることを理解すること。
 - (イ) 地域の発展に尽くした先人は、様々な苦心や努力により当時の生活の向上に貢献したことを理解すること。
 - (ウ) 見学・調査したり地図などの資料で調べたりして、年表などにまとめること。
 - (エ) 歴史的背景や現在に至る経過、保存や継承のための取組などに着目して、県内の文化財や年中行事の様子を捉え、人々の願いや努力を考え、表現すること。
 - (オ) 当時の世の中の課題や人々の願いなどに着目して、地域の発展に尽くした先人の具体的事例を捉え、先人の働きを考え、表現すること。
- (5) 県内の特色ある地域の様子について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付ける。
 - (ア) 県内の特色ある地域では、人々が協力し、特色あるまちづくりや観光などの産業の発展に努めていることを理解すること。
 - (イ) 地図帳や各種の資料で調べ、白地図などにまとめること。
 - (ウ) 特色ある地域の位置や自然環境、人々の活動や産業の歴史的背景、人々の協力関係などに着目して、地域の様子を捉え、それらの特色を考え、表現すること。

⇒ 関連する単元例：わたしたちの県 / きょう土の伝統・文化と先人たち / 特色ある地いきと人々の暮らし（東京書籍）

【社会科】

【第5学年】

1 目標

- (1) 我が国の国土の地理的環境の特色や産業の現状、社会の情報化と産業の関わりについて、国民生活との関連を踏まえて理解するとともに、地図帳や地球儀、統計などの各種の基礎的資料を通して、情報を適切に調べまとめる技能を身に付けるようにする。

2 内容

- (2) 我が国の農業や水産業における食料生産について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付ける。
 - (ア) 我が国の食料生産は、自然条件を生かして営まれていることや、国民の食料を確保する重要な役割を果たしていることを理解すること。
 - (イ) 食料生産に関わる人々は、生産性や品質を高めるよう努力したり輸送方法や販売方法を工夫したりして、良質な食料を消費地に届けるなど、食料生産を支えていることを理解すること。
 - (ウ) 地図帳や地球儀、各種の資料で調べ、まとめること。
 - (エ) 生産物の種類や分布、生産量の変化、輸入など外国との関わりなどに着目して、食料生産の概要を捉え、食料生産が国民生活に果たす役割を考え、表現すること。
 - (オ) 生産の工程、人々の協力関係、技術の向上、輸送、価格や費用などに着目して、食料生産に関わる人々の工夫や努力を捉え、その働きを考え、表現すること。

⇒ 関連する単元例：わたしたちの生活と食料生産（東京書籍）

【第6学年】

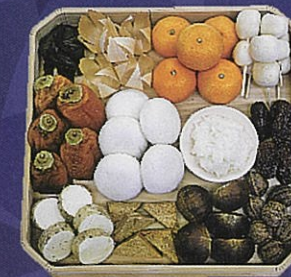
1 目標

- (1) 我が国の政治の考え方や仕組みや働き、国家及び社会の発展に大きな働きをした先人の業績や優れた文化遺産、我が国と関係の深い国の生活やグローバル化する国際社会における我が国の役割について理解するとともに、地図帳や地球儀、統計や年表などの各種の基礎的資料を通して、情報を適切に調べまとめる技能を身に付けるようにする。
- (3) 社会的事象について、主体的に学習の問題を解決しようとする態度や、よりよい社会を考え学習したことを社会生活に生かそうとする態度を養うとともに、多角的な思考や理解を通して、我が国の歴史や伝統を大切に国を愛する心情、我が国の将来を担う国民としての自覚や平和を願う日本人として世界の国々の人々と共に生きることの大切さについての自覚を養う。

2 内容

- (2) 我が国の歴史上の主な事象について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付ける。
 - ア 次のような知識及び技能を身に付けること。その際、我が国の歴史上の主な事象を手掛かりに、大まかな歴史を理解するとともに、関連する先人の業績、優れた文化遺産を理解すること。
 - (イ) 大陸文化の摂取、大化の改新、大仏造営の様子を手掛かりに、天皇を中心とした政治が確立されたことを理解すること。
 - (ウ) 貴族の生活や文化を手掛かりに、日本風の文化が生まれたことを理解すること。
 - (エ) 京都の室町に幕府が置かれた頃の代表的な建造物や絵画を手掛かりに、今日的生活文化につながる室町文化が生まれたことを理解すること。
 - (オ) キリスト教の伝来、織田・豊臣の天下統一を手掛かりに、戦国の世が統一されたことを理解すること。
 - (カ) 遺跡や文化財、地図や年表などの資料で調べ、まとめること。
 - イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付ける。
 - (ア) 世の中の様子、人物の働きや代表的な文化遺産などに着目して、我が国の歴史上の主な事象を捉え、我が国の歴史の展開を考えるとともに、歴史を学ぶ意味を考え、表現すること。

⇒ 関連する単元例：貴族の暮らし / 今に伝わる室町文化 / 戦国の世から天下統一へ（東京書籍）



『輝元様聚楽御享江
秀吉公御成記』御菓子

★教科等の目標と「食育の視点」

学校における食育は、各教科等の特質に応じて行うことが重要です。学習指導要領の総則には「学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科、家庭科及び特別活動の時間をもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。」と記されています。各教科等の目標や内容を、学習指導要領で確認・理解した上で、各教科等の目標達成の実現の過程に「食育の視点」を位置づけた意図的な食育を行うことが必要です。



●「戦国期毛利氏の饗応献立」と関連する各教科等の目標・内容

・・・『小学校学習指導要領（平成29年告示）』より抜粋・一部改変

【理科】

〔第3学年〕

1 目標

(2) 生命・地球

- ① 身の回りの生物、太陽と地面の様子についての理解を図り、観察、実験などに関する基本的な技能を身に付けるようにする。
- ② 身の回りの生物、太陽と地面の様子について追究する中で、主に差異点や共通点を基に、問題を見いだす力を養う。
- ③ 身の回りの生物、太陽と地面の様子について追究する中で、生物を愛護する態度や主体的に問題解決しようとする態度を養う。

2 内容

B 生命・地球

(1) 身の回りの生物

- 身の回りの生物について、探したり育てたりする中で、それらの様子や周辺環境、成長の過程や体のつくりに着目して、それらを比較しながら調べる活動を通して、次の事項を身に付ける。
- ア 次のことを理解するとともに、観察、実験などに関する技能を身に付けること。
- (ア) 生物は、色、形、大きさなど、姿に違いがあること。また、周辺の環境と関わって生きていること。
 - (イ) 昆虫の育ち方には一定の順序があること。また、成虫の体は頭、胸及び腹からできていること。
 - (ウ) 植物の育ち方には一定の順序があること。また、その体は根、茎及び葉からできていること。
- イ 身の回りの生物の様子について追究する中で、差異点や共通点を基に、身の回りの生物と環境との関わり、昆虫や植物の成長のきまりや体のつくりについての問題を見だし、表現すること。

⇒ 関連する単元例：春のしぜんにとび出そう / どれぐらい育ったかな（東京書籍）

〔第4学年〕

1 目標

(2) 生命・地球

- ① 人の体のつくりと運動、動物の活動や植物の成長と環境との関わり、雨水の行方と地面の様子、気象現象、月や星についての理解を図り、観察、実験などに関する基本的な技能を身に付けるようにする。
- ② 人の体のつくりと運動、動物の活動や植物の成長と環境との関わり、雨水の行方と地面の様子、気象現象、月や星について追究する中で、主に既習の内容や生活経験を基に、根拠のある予想や仮説を発想する力を養う。
- ③ 人の体のつくりと運動、動物の活動や植物の成長と環境との関わり、雨水の行方と地面の様子、気象現象、月や星について追究する中で、生物を愛護する態度や主体的に問題解決しようとする態度を養う。

2 内容

B 生命・地球

(2) 季節と生物

- 身近な動物や植物について、探したり育てたりする中で、動物の活動や植物の成長と季節の変化に着目して、それらを関係付けて調べる活動を通して、次の事項を身に付ける。
- ア 次のことを理解するとともに、観察、実験などに関する技能を身に付けること。
- (ア) 動物の活動は、暖かい季節、寒い季節などによって違いがあること。
 - (イ) 植物の成長は、暖かい季節、寒い季節などによって違いがあること。
- イ 身近な動物や植物について追究する中で、既習の内容や生活経験を基に、季節ごとの動物の活動や植物の成長の変化について、根拠のある予想や仮説を発想し、表現すること。

⇒ 関連する単元例：生き物の1年をふり返って（東京書籍）

【生活科】

〔第1学年及び第2学年〕

1 目標

- (1) 学校、家庭及び地域の生活に関わることを通して、自分と身近な人々、社会及び自然との関わりについて考えることができ、それらのよさやすばらしさ、自分との関わりに気づき、地域に愛着をもち自然を大切にしたり、集団や社会の一員として安全で適切な行動をしたりするようにする。
- (2) 身近な人々、社会及び自然と触れ合ったり関わったりすることを通して、それらを工夫したり楽しんだりすることができ、活動のよさや大切さに気づき、自分たちの遊びや生活をよりよくするようにする。
- (3) 自分自身を見つめることを通して、自分の生活や成長、身近な人々の支えについて考えることができ、自分のよさや可能性に気づき、意欲と自信をもって生活するようにする。

2 内容

- (3) 地域に関わる活動を通して、地域の場所やそこで生活したり働いたりしている人々について考えることができ、自分たちの生活は様々な人や場所と関わっていることが分かり、それらに親しみや愛着をもち、適切に接したり安全に生活したりしようとする。
- (5) 身近な自然を観察したり、季節や地域の行事に関わったりするなどの活動を通して、それらの違いや特徴を見付けることができ、自然の様子や四季の変化、季節によって生活の様子が変わることに気付くとともに、それらを取り入れ自分の生活を楽しくしようとする。
- (8) 自分たちの生活や地域の出来事を身近な人々と伝え合う活動を通して、相手のことを想像したり伝えたいことや伝え方を選んだりすることができ、身近な人々と関わることのよさや楽しさが分かるとともに、進んで触れ合い交流しようとする。

⇒ 関連する単元例：春だ 今日から2年生 / もっとなかよしまちたんけん（東京書籍）

【家庭科】

1 目標

生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、生活をよりよくしようと工夫する資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 家族や家庭、衣食住、消費や環境などについて、日常生活に必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けるようにする。
- (2) 日常生活の中から問題を見いだして課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善し、考えたことを表現するなど、課題を解決する力を養う。
- (3) 家庭生活を大切にする心情を育み、家族や地域の人々との関わりを考え、家族の一員として、生活をよりよくしようと工夫する実践的な態度を養う。

〔第5学年及び第6学年〕

1 内容

B 衣食住の生活

次の(1)から(6)までの項目について、課題をもって、健康・快適・安全で豊かな食生活、衣生活、住生活に向けて考え、工夫する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

(1) 食事の役割

- ア 食事の役割が分かり、日常の食事の大切さと食事の仕方について理解すること。
- イ 楽しく食べるために日常の食事の仕方を考え、工夫すること。

(2) 調理の基礎

- ア (ア) 調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解すること。
- (イ) 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解し、適切に使用できること。
- (ウ) 材料に応じた洗ひ方、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付けを理解し、適切にできること。
- (エ) 材料に適したゆで方、いため方を理解し、適切にできること。
- (オ) 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し、適切にできること。
- イ おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫すること。

⇒ 関連する単元例：食べて元気！ご飯とみそ汁（東京書籍）

【総合的な学習の時間】

1 目標

探究的な見方・考え方を働かせ、横断的・総合的な学習を行うことを通して、よりよく課題を解決し、自己の生き方を考えていくための資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 探究的な学習の過程において、課題の解決に必要な知識及び技能を身に付け、課題に関わる概念を形成し、探究的な学習のよさを理解するようにする。
- (2) 実社会や実生活の中から問いを見だし、自分で課題を立て、情報を集め、整理・分析して、まとめ・表現することができるようにする。
- (3) 探究的な学習に主体的・協働的に取り組むとともに、互いのよさを生かしながら、積極的に社会に参画しようとする態度を養う。

3 各学校において定める目標及び内容の取扱い

- (1) 各学校において定める目標については、各学校における教育目標を踏まえ、総合的な学習の時間を通して育成を目指す資質・能力を示すこと。
- (2) 各学校において定める目標及び内容については、他教科等の目標及び内容との違いに留意しつつ、他教科等で育成を目指す資質・能力との関連を重視すること。
- (3) 各学校において定める目標及び内容については、日常生活や社会との関わりを重視すること。
- (5) 目標を実現するにふさわしい探究課題については、学校の実態に応じて、例えば、国際理解、情報、環境、福祉・健康などの現代的な諸課題に対応する横断的・総合的な課題、地域の人々の暮らし、伝統と文化など地域や学校の特色に応じた課題、児童の興味・関心に基づく課題などを踏まえて設定すること。

【特別活動】

1 目標

集団や社会の形成者としての見方・考え方を働かせ、様々な集団活動に自主的、実践的に取り組み、互いのよさや可能性を発揮しながら集団や自己の生活上の課題を解決することを通して、次のとおり資質・能力を育成することを目指す。

- (1) 多様な他者と協働する様々な集団活動の意義や活動を行う上で必要となることについて理解し、行動の仕方を身に付けるようにする。
- (2) 集団や自己の生活、人間関係の課題を見だし、解決するために話し合い、合意形成を図ったり、意思決定したりすることができるようにする。
- (3) 自主的、実践的な集団活動を通して身に付けたことを生かして、集団や社会における生活及び人間関係をよりよく形成するとともに、自己の生き方についての考えを深め、自己実現を図ろうとする態度を養う。

【学級活動】

1 目標

学級や学校での生活をよりよくするための課題を見だし、解決するために話し合い、合意形成し、役割を分担して協力して実践したり、学級での話し合いを生かして自己の課題の解決及び将来の生き方を描くために意思決定して実践したりすることに、自主的、実践的に取り組むことを通して、第1の目標に掲げる資質・能力を育成することを目指す。

2 内容

(1) 学級や学校における生活づくりへの参画

- ア 学級や学校における生活上の諸問題の解決
- 学級や学校における生活をよりよくするための課題を見だし、解決するために話し合い、合意形成を図り、実践すること。
- (2) 日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全
 - エ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成
- 給食の時間を中心としながら、健康によい食事のとり方など、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすること。

2. 教科等における食に関する指導

★このページは教科等の目標達成の視点で『学習指導要領』に基づいて作成します。



社会科・第3学年

1 単元名 「市のうつりかわり」

指導学年：小学校 第3学年

2 単元の目標および設定理由

指導者：担任教諭（T1）

・単元観

栄養教諭（T2）

本単元は、小学校学習指導要領（平成29年告示）の次の内容に基づき設定した。※本冊子22ページ参照

第3学年の内容

(4) 市の様子の移り変わりについて、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(ア) 市や人々の生活の様子は、時間の経過に伴い、移り変わってきたことを理解すること。

(イ) 聞き取り調査をしたり地図などの資料で調べたりして、年表などにまとめること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(ア) 交通や公共施設、土地利用や人口、生活の道具などの時期による違いに着目して、市や人々の生活の様子を捉え、それらの変化を考え、表現すること。

本単元は、地域の様子の移り変わりを理解し、地域社会に対する誇りと愛情、地域社会の一員としての自覚を養うことを目標とするものである。本小単元（本時：道具とくらしのうつりかわり～昔と今の食事の準備をくらべてみよう～）では、児童にとって身近でイメージしやすい食事に関わる道具を題材とし、昔と今の地域の移り変わりが自身の食生活（道具）と関連していることを学習する。なお、和食文化の形成時期である室町期は自分たちの住む町の歴史的人物である毛利元就が治めていた時代であることから、昔の食事については室町期毛利氏の食事を活用する。室町期の食の活用は5学年・社会科、5,6学年・家庭科の学習へのつながりも意図したものである。

・児童観

児童は、「わたしのまち みんなのまち」において〇〇市の様子を学び、「市のうつりかわり」において「交通」「土地利用」「人口」「公共施設」の観点から人々の生活が時間の経過に伴い、移り変わってきたことを学んでいる。また、「食に関する調査」において、「家庭において、食事の準備や後片付けをしている」と回答した児童は〇%であり、多くの児童が食事に関わる道具を身近に感じている。また、食事の準備や後片付けを行っていない児童においても、台所の身近な道具である炊飯器や冷蔵庫、電子レンジが電気やガスで動いていることは前時までに理解している。

・指導観

指導に当たっては、(略)…。本時では、昔と今の食事および食事の調理・喫食の様子を示し、昔も今も食事が「ご飯と汁とおかず」で構成されていることに気づかせる。そして、今の食事がどのような道具で調理されているか、昔はどのように調理していたのかを考えさせる。特に、昔は加熱の熱源であるガスや電気がなく、保温ができないこと（炊飯器がない）、食事を温められないこと（電子レンジがない）、食品の保存ができないこと（冷蔵庫がない）等に気づかせる。さらに、スーパーがないことで食べ物入手方法が現在と異なり、食事の準備が大変だったことにも気づかせる。すなわち、前時までの地域の生活の移り変わりが、道具の変化を介して、自らの暮らしを変化させていることに気づかせることで、地域社会の中で自分が暮らしていることを認識させたい。

3 単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
(略)	(略)	(略)

4 指導の評価と計画

全10時間 本時1時間 / 10時間

時	学習内容	評価規準（評価方法）
1	オリエンテーション	(略)
2～3	変わってきた〇〇駅、〇〇市	(略)
4～6	道路や鉄道、土地の使われ方、人口、公共しせつのうつりかわり	(略)
7 (本時)	道具とくらしのうつりかわり ～昔と今の食事の準備を比べてみよう～	知識・技能：昔と今の調理道具が違うことを理解している。 思考・判断・表現：昔と今の道具が違うことを、自己の生活と関連付けて考え、家庭や地域でのよりよい生活の方法を考え、表現している。
8～9	市のうつりかわりをまとめてみよう	(略)
10	市のはってんのために	(略)

★このページは「食育の視点」を教科等の目標の達成の過程にどのように組み込むかを考えて作成します。



5 食育の視点

【食文化】各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

・日本の食文化や食に関わる歴史にふれたり、諸外国の食事の様子を知ったりすることで、日本や諸外国の伝統や食文化を大切にするためには、何が必要かを考えることができるようにする。（思考力・判断力・表現力等）

・日常の食事が地域の農林水産物と関連していることが理解できる。地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化があることが分かる。（中学年）

6 本時の目標

昔と今では調理の道具が異なることを、前時までに学習した「くらしのうつりかわり」と関係づけて理解し、家庭や地域でのよりよい生活の方法を考え、表現することができる。

7 準備物（教材・資料）

写真（学校給食、毛利氏の食事）、イラスト（炊飯器、冷蔵庫、包丁、かまど、いろり等）、食品（鰹節、干し柿等）

8 本時の展開

	学習活動 ・予想される児童の反応（行動・発言等）	◇指導上の留意点 ◆支援を要する児童への手立て		評価規準 (評価方法)
		T 1	T 2	
導入	1. 前時の学習を振り返る。 2. 本時のめあてを知る。	◇前時までの学習（商店、公共施設）を記録カードから、思い出させる。		
	昔と今の食事の準備を比べてみよう			
展開	3. 昔と今の食事が似ていること（ご飯と汁とおかず）に気づく。 4. 食事に関わる道具を考える。 ・炊飯器、冷蔵庫、コンロ、レンジ ・包丁、まな板、鍋 5. 昔はどのように食事を準備したのかを考える。 ・ガスや電気がないから炊飯器もコンロも使えない。 ・レンジも使えないから、温められない。 ・キャンプのように火を使ったのかな。 ・冷蔵庫がないから、腐ってしまう。 ・スーパーがないから、魚は捕まえていたのかな。 6. 前時までに学習した「くらしのうつりかわり」が道具の変化と関係していることを理解する。 ・ガスや電気、スーパーがあると便利だな。 ・昔の人は干したり塩をして工夫していた。 ・昔と同じ工夫の食品が今もあるんだな。	◇家庭での食事の準備時の道具について、問いかける。 ◇使っている、知っている調理道具等を発表させる。 ◇今の道具が昔は使えるか、食材の入手はどのようにしたのかを、考えさせる。 ◇道具の変化には暮らしの変化が関わっていることを気付かせる。	◇今（学校給食）と昔（毛利氏の食事）の食事を提示し、いずれもご飯と汁とおかずであることを説明する。 ◇昔の道具（違うもの：かまど、いろり、同じもの：包丁、まな板、鍋）を説明する。 ◇温めたり、保存できない昔の食生活を伝える。 ・冷めたご飯はお湯をかけてたべていた。 ・干したり、塩をして保存していた。	☆地域の「くらしのうつりかわり」が道具と関係していることを理解している。【知識・技能】
終末	7. 学習を通してわかったこと、考えたことをまとめる。 児童のまとめ例 ・昔の人々は、食事の準備が大変だったことがわかった。 ・昔の人々が困っていたことが、工夫されて、今の道具になっているとわかった。 ・今の食事の準備は昔より楽になっているので、お手伝いしたい。	◇ノートにまとめるための視点を示す。		☆道具の変化が自分の食事と関係していることを考え、表現できる。【思考・判断・表現】

9 他教科等との関連

3学年 社会科「わたしたちのまち みんなのまち」

4学年 社会科「きょう土の伝統・文化と先人たち」「特色ある地いきと人々のくらし」等 ※単元名：東京書籍

★このページは教科等の目標達成の視点で『学習指導要領』に基づいて作成します。



生活科・第2学年

1 単元名 「春だ 今日から 2年生」

指導学年：小学校 第2学年
指導者：担任教諭（T1）
栄養教諭（T2）

2 単元の目標および設定理由

・単元観

本単元は、小学校学習指導要領（平成29年告示）の次の内容に基づき設定した。※本冊子24ページ参照

第1学年及び第2学年の内容

(5) 身近な自然を観察したり、季節や地域の行事に関わったりするなどの活動を通して、それらの違いや特徴を見付けることができ、自然の様子や四季の変化、季節によって生活の様子が変わることや、それらを取り入れ自分の生活を楽しくしようとする。

本単元は、自分と身近な人々、社会及び自然との関わりから、季節ごとに自然や自分たちの生活が変化していることに気づき、自然を大切に、楽しむことができることを目標とするものである。本小単元（本時：春のくらし-春の食べものを食べよう-）は、食べ物が季節ごとに変化し、春の食事には春に育つ（採れる）食べ物が使われていることに気づき、自らの食生活を楽しくすることができるよう設定した。

・児童観

児童は、1学年・生活科において、夏～冬の間自然と関わる活動を行っており、自然の様子が季節によって変化すること、畑で育つ野菜が異なることを理解している。また、前時までに「春だ 今日から 2年生」において、学校やまちで春の動植物を観察したり、春が感じられるものを探している。一方、児童が季節の食べ物を実感する機会は少なくなっており、「春に育つ（採れる）野菜を知っている」と回答した児童は〇%である。

・指導観

指導に当たっては、（略）本時では、まず、前時までに学校や地域で見つけた春について振り返り、畑で育つ野菜の様子を確認させる。そして、学校給食で春に育つ（採れる）野菜が使われていること、季節ごとの食べ物があることに気付かせる。さらに、自分たちの住む町の歴史的人物である毛利元就も季節ごとの食べ物を食べており、昔から季節ごとの食べ物を食べる暮らしが繰り返されてきたことを知らせ、自らも食事を楽しくする態度を養う。なお、続いて学習する「ぐんぐん そだてわたしの野さい」へのつながりも意図し、植物が生命をもっていることや成長していることが、自分たちの野菜を育て、収穫し、食べるという一連の活動と関係していることが理解できるよう学校給食と関連づける。

3 単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
(略)	(略)	(略)

4 指導の評価と計画

全5時間 本時1時間 / 5時間

時	学習内容	評価規準（評価方法）
1	学校で春をさがそう	(略)
2～3	まちで春をさがそう	(略)
4	見つけた春をつたえよう	(略)
5（本時）	春の食べものを食べよう	知識・技能：季節ごとの食べ物があることを理解している。 思考・判断・表現：季節ごとに変わる食事を楽しみにしている。

★このページは「食育の視点」を教科等の目標の達成の過程にどのように組み込むかを考えて作成します。



5 食育の視点

【食文化】各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

- ・自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があることや、日常の食事は、地域の農林水産物と関連していることを理解できるようにする。（知識・技能）
- ・自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物や、季節や行事にちなんだ料理があることが分かる。（低学年）

6 本時の目標

春に育つ（採れる）野菜に関する活動を通して、季節ごとの食べ物があることや自分たちの食事が季節によって変化していることに気づき、食事を楽しみにすることができる。

7 準備物（教材・資料）

写真（畑の様子、学校給食、毛利氏の食事）、食品カード

8 本時の展開

	学習活動 ・予想される児童の反応（行動・発言等）	◇指導上の留意点 ◆支援を要する児童への手立て		評価規準 （評価方法）
		T1	T2	
導入	1. これまでの学習を振り返る。 2. 本時のめあてを知る。	◇前時までの学習（学校や地域）を記録カードから、思い出させる。		
春の食べものを食べよう				
展開	3. 食べたことがある、知っている春に採れる野菜を発表する。 4. 春に採れる野菜がどのように育ってきたのかわかる。 5. 春に採れる野菜は、昔から食べられていたことがわかる。 6. 学校給食に春に採れる野菜が使われていることがわかり、楽しみにする。 ・給食の筍が春の野菜とわかった。 ・菜の花和えがたのしみです。	◇食べたことがある、知っている春に採れる野菜を発表させる。 ◇春に採れる野菜が冬の間にどのように成長してきたのかを写真や動画を用いて説明する。 ◇春の野菜にはいろいろな種類があり、山で育つ野菜もあることを説明する。 ◇昔は、季節ごとの野菜は御馳走だったことを説明する。	◇地域の畑で育てている春の野菜を写真で示す。 ◇山で育つものも含め野菜の実物（筍、山菜、菜の花）を示し、T1の説明を補佐する。 ◇昔（毛利氏の食事）の写真を提示し、春の野菜が食べられていたことを説明する。 ◇給食に使われている春に採れる野菜を紹介する。（きゃべつ、たけのこ、えんどう、菜の花等）	☆春に採れる野菜を理解している。【知識・技能】 ☆自分の考えを表現している。【思考・判断・表現】
終末	7. 学習を通してわかったこと、考えたことをまとめる。 児童のまとめ例 ・昔の人も私たちと同じものを食べていたことに驚いた。 ・給食にたくさんの春の野菜が使われていることがわかった。おいしく食べたいです。	◇ノートにまとめるための視点を示す。		☆春に採れる野菜を含む食事を楽しみにする。【主体的に取り組む態度】

9 他教科等との関連

給食の時間における指導：給食献立を学習の確認の場として活用（31ページ参照）
2学年 生活科「ぐんぐん そだてわたしの野さい」等 ※単元名：東京書籍



総合的な学習の時間・第6学年

1 単元(探究課題)「地域の歴史をPRしよう -毛利元就と私達のまち-」

指導学年：小学校 第6学年

2 単元の設定理由

指導者：担任教諭(T1)

・単元観

栄養教諭(T2)

本単元は、小学校学習指導要領(平成29年告示)に示された総合的な学習の時間の目標「探究的な見方・考え方を働かせ、横断的・総合的な学習を行うことを通して、よりよく課題を解決し、自己の生き方を考えていくための資質・能力を育成する」を達成するための探究課題として、以下の内容のうち、「**伝統や文化など地域や学校の特色に応じた課題**」として設定した。なお、日常生活や社会との関わり、および家庭科、社会科との関連も重視した。※23ページ参照

総合的な学習の時間 内容
(3) 各学校において定める目標及び内容については、日常生活や社会との関わりを重視すること。
(5) 目標を実現するにふさわしい探究課題については、学校の実態に応じて、例えば、国際理解、情報、環境、福祉・健康などの現代的な諸課題に対応する横断的・総合的な課題、地域の人々の暮らし、伝統と文化など地域や学校の特色に応じた課題、児童の興味・関心に基づく課題などを踏まえて設定すること。

社会科 第6学年の内容
(2) 我が国の歴史上の主な事象について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。
(ウ) 貴族の生活や文化を手掛かりに、日本風の文化が生まれたことを理解すること。
(オ) 京都の室町に幕府が置かれた頃の代表的な建造物や絵画を手掛かりに、今日の生活文化につながる室町文化が生まれたことを理解すること。

家庭科 第5,6学年の内容
B 衣食住の生活
(2) 調理の基礎
ア (オ) 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し、適切にできること。

・**児童観**
6学年・社会科「今に伝わる室町文化」において、貴族(京都)の生活や文化が武士をとおして全国に広がり室町文化が生まれたこと、私たちの地域の歴史的人物である毛利元就と大内文化(山口)の関係をこれまでに学習している。また、5,6学年・家庭科において、ご飯とみそ汁とおかずの組み合わせが伝統的な和食であることを学び、調理している。さらに、地域に毛利元就に関する史跡や博物館があることを、3学年・社会科等で認識している。

・**指導観**
指導に当たっては、(略)。本時では、まず、地域の歴史的人物である毛利元就について、これまでの学習の振り返りを行う。そして、地域の史跡・博物館や図書館、タブレット等で調べ学習を行う(大内氏と足利氏、毛利氏の関係等)。さらに、日常生活との関わりについて、室町期の食事が現在の私たちの食につながっていることに気づかせる(和食文化)。毛利氏の食事を体験後、地域の歴史をPRする方法(新聞、パワーポイント等)を考え、作成し、PRを行う。本探究課題によって「情報の収集、整理・分析、まとめ・表現」に関する資質・能力を育成する。

3 題材の評価規準		
知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
(略)	(略)	(略)

4 指導の評価と計画
全40時間 第二次16時間 本時4時間 / 16時間

	学習内容	評価規準(評価方法)
第一次(4時間)	地域の歴史的人物・毛利元就を調べよう(室町文化)	(略)
第二次(16時間)	毛利氏と関係する中国地方の武士を調べよう(4時間) 毛利氏と関係する史跡を訪ねよう：〇〇城・博物館(4時間) 毛利氏の食事を今の食事と比べてみよう(4時間)(本時) 毛利氏の食事を再現してみよう(4時間)	(本時) 思考・判断・表現：室町期の食事を今の食事と比較して考え、情報を整理している。
第三次(8時間)	調査や調理でわかったこと、感じたことをまとめよう	(略)
第四次(12時間)	地域の歴史をPRしよう(新聞等を作り、PR活動を行う)	(略)



5 食育の視点

【食文化】各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ

- ・各地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化を尊重しようとする態度を養う。(学びに向かう力・人間性等)
- ・食料の生産、流通、消費について理解できる。日本の伝統的な食文化や食に関わる歴史等に興味・関心をもつことができる。(高学年)

6 本時の目標

本時「毛利氏の食事を今の食事と比べてみよう」では、地域の歴史を毛利元就を軸に調べ、その食事から自分たちの食とのつながりに気づき、これらを伝える活動を行うことで、自身が地域社会の一員として生きていることを認識するとともに、地域への愛着を持つことを目標とする。また、探究課題への取り組みによって「情報の収集、整理・分析、まとめ・表現」に関する資質・能力を育成する。

7 準備物(教材・資料)

タブレット、写真(毛利氏の食事、現在の食事)、器、膳

8 本時「毛利氏の食事を今の食事と比べてみよう」の展開(4/16時間)

	学習活動・予想される児童の反応(行動・発言等)	◇指導上の留意点 ◆支援を要する児童への手立て		評価規準(評価方法)
		T1	T2	
導入	1. これまでの学習を振り返る。 ・毛利氏と関係の深い武将 ・博物館に展示されていた器 2. 本時のめあてを知る。	◇前時までの調査でわかったことを発表させる。		
毛利氏の食事を今の食事と比べてみよう。				
展開	3. 室町期の食事、和食文化について、図書館やタブレット等で調べ、発表する。(グループ活動) 4. 毛利元就の食事について、気づいたことや疑問に思ったことを発表する。 ・ご飯とみそ汁とおかずは今と同じ。 ・浅い器にみそ汁を入れていた。 ・砂糖や醤油を使わない料理は何か。 ・刺身を酢で食べておいしいのかな。 ・胡椒は輸入していたのかな。等 5. 毛利氏の食事について情報を整理し、今の食事とのつながりを考える。 ・今もみそ汁は食べている。 ・みそ汁の具のわかめは今と一緒だけど、鳥は今と違う。等	◇検索に関わるキーワードを提示する。(和食、無形文化遺産、本膳料理、土器、膳、みそ汁、等) ◇調べたことを発表させ、板書する。 ◇情報を整理するポイントを示す。 ◇整理した情報を、発表させ、板書する。	◇写真(毛利氏の食事)や器を示し、説明する。また、児童の疑問に応じて対応する。 ・ご飯とみそ汁とおかず。 ・器は浅かった。 ・砂糖や醤油は用いられていなかった。 ・刺身は酢で食べていた。 ・だしやとうふがあった。 ・うどんには胡椒をかけていた。	☆室町期の食事、和食文化について調べ、記録している。【知識・技能】 ☆室町期の食事を今の食事と比較して考え、情報を整理している。【思考・判断・表現】
終末	6. 本時を振り返るとともに、今後の学習「毛利元就の食事を再現してみよう」への見通しをもつ。 児童のまとめ例 ・毛利元就の時代には、砂糖、醤油が使われていないことを知った。刺身を酢で食べたい。 ・みそ汁が古くから食べられていることがわかった。胡椒があったことに驚いた。 ・和食の形が室町期にできたことがわかった。和食文化を大切にしたいと思った。	◇次回の学習内容を伝える。	◇児童が提案した料理(例：うどん)を作ることを伝える。※肉や魚は、小学校の実習では扱えないので、醤油と砂糖を使用しない料理を給食で提供する。	☆本時で学んだことを、次回の学習に生かそうとしている。【主体的に学習に取り組む態度】

9 他教科等との関連

給食の時間における指導：給食献立を学習の確認および導入の場として活用

6学年社会科「今に伝わる室町文化」、5学年家庭科「食べて元気!ご飯とみそ汁」 ※単元名：東京書籍

【参考文献・史料】

- 中心的史料
 - 『元就公山口御下向之節響応次第』山口県文書館所蔵／翻刻版：三坂圭治校注『戦国期毛利氏史料撰』マツノ書店（1987）、『山口県史料編 中世1』山口県（1996）所収
 - 『益田藤兼・同元祥安藝吉田一献手組注文』東京大学史料編纂所所蔵／翻刻版：『大日本古文書益田家文書之二』東京大学史料編纂所（2003）所収
 - 『明応九年三月五日将軍御成雑掌注文』毛利博物館所蔵／翻刻版：『山口市史 史料編大内文化』山口市（2010）所収
 - 『輝元様聚楽御亭江秀吉公御成記』毛利博物館所蔵／翻刻版：『豊臣秀吉御成日記』『大日本古文書 家わけ八ノ三 毛利家文書之三』東京大学史料編纂所（1997）所収
 - 『身自鏡』玉木吉保、東京大学史料編纂所に写本所蔵（原蔵者：玉木正行）／翻刻版：米原正義校注『戦国期中国史料撰』マツノ書店（1987）所収
- ※本冊子で示した翻刻は、渡壁奈央が史料から行いました。上記、翻刻版の確認も行っています。
- 当時の食について記された史料
 - 群書類従 飲食部：塙保己一：四條流庖丁書、武家調味故実、大草家料理書、庖丁問書、大草殿より相伝之問書／武家部：塙保己一：祇園会御見物御成記、三好筑前守義長朝臣亭江御成之記、朝倉亭御成記、奉公覚悟之事、今川大双紙、宗五大双紙
 - 続群書類従 飲食部：続群書類従完成会：式三献七五三膳部記、山内料理書、食物服用之巻、料理物語／武家部：続群書類従完成会：天文三年浅井備前守宿所響応記、天正十年安土御成記、天正十八年毛利亭御成記
 - 古事類苑：神官司序：古事類苑データベース（国文学研究資料館・古事類苑データベース、国際日本文化研究センター・古事類苑ページ検索システム）
 - 貞丈雑記
 - 時代別国語大辞典 - 室町時代編、室町時代語辞典編集委員会編、三省堂
- 発掘調査報告
 - 大内氏館跡Ⅶ 大内氏内連街並遺跡Ⅰ大内氏遺跡発掘調査報告Ⅱ、山口市教育委員会（1991）
 - 大内氏館跡ⅩⅢ：山口市教育委員会文化財保護課編、山口市教育委員会（2012）
 - 吉川元春館跡 - 第1～5次発掘調査概要 -、広島県教育委員会（1994 - 1998）
- 書籍
 - 萩藩毛利家の食と暮らし：江後迪子、つくばね叢書（2005）
 - 信長のおもてなし：江後迪子、吉川弘文館（2007）
 - 日本料理の歴史：熊倉功夫、吉川弘文館（2007）
 - 宴の中世：小野正敏・五味文彦・萩原三雄編、高志書院（2008）
 - 甲州食べもの紀行 - 山国の豊かな食文化 -：山梨県立博物館（2008）
 - 熊本藩士のレシピ帖：熊本城築城400年記念事業実行委員会、橋爪伸子監修（2008）
 - 動物と中世 - 獲る・使う・食らう -：小野正敏・五味文彦・萩原三雄編、高志書院（2009）
 - 日本中世土師器の研究：中井淳史、中央公論美術出版（2011）
 - 和食と食育：江原純子編著、原田信男監修、アイ・ケイコーポレーション（2014）
 - 日本の食文化史：石毛直道、岩波書店（2015）
 - 戦国おもてなし時代：金子拓、淡交社（2017）
 - 和の食文化史：永山久夫、河出書房新社（2017）
 - 室町戦国日本の覇者大内氏の世界をさぐる：大内氏歴史文化研究会編、勉誠出版（2019）

3. 給食の時間における食に関する指導

● 「戦国期毛利氏の響応献立」と関連する給食の時間における食に関する指導の在り方・内容

・・・『食に関する指導の手引（文部科学省）』より抜粋・一部改変

・給食の時間における食に関する指導・・・『食に関する指導』の中心的役割を担うもの。

(1) 献立を教材とした給食の時間における指導

給食に使用している食品を活用して、食料の生産、流通、消費について理解させたり、献立を活用して食品の種類や特徴、栄養のバランスのとれた食事などを知らせたりします。ほかにも、季節や地域の行事にちなんだ行事食を提供するなど、食事という体験を通して食に関する知識理解、関心を深めることができます。

（指導事例）

ア 食料の生産、流通、消費

食材に着目しながら実際に給食を味わうことで、各食材の生産に適した気候風土や季節による生産の特徴、流通の仕組み等を学ぶことができます。特に、地場産物を積極的に学校給食で活用することにより、自分の住んでいる地域への愛着を育むとともに、生産者の工夫や努力について考え、地域の産業等の理解を深めるほか、食料輸送にかかる環境問題、食糧自給率などについて考える機会とします。

(2) 教科等と連携した給食の時間における指導

教科等における食に関する指導と連携し、給食を授業の導入場面としたり、給食の時間に献立を教材として振り返りを行うなど、給食の献立や食品などを教材として教科等で活用したりすることができます。栄養教諭は食に関する指導の全体計画を献立計画に反映させ、学級担任や教科担任は、学校給食を教材として活用できるように、栄養教諭と連携することが大切です。

ア 導入としての活用（給食 → 授業）

【中学校】社会〔地理的分野〕 学校給食で食べながら食品の生産国を確認し、食生活が自然環境だけではなく、日本と世界との結び付きといった社会環境の変化によっても大きな影響を受けていることに気付かせます。私たちの日常生活が他地域との結び付きによって成り立っていることを、学校給食の献立を通じて学びます。

イ 学習の確認の場としての活用（授業 → 給食）

【小学校】第5学年家庭科 栄養バランスの取れた献立について、給食を食べながら、献立を構成する要素としての主食・主菜・副菜についての学習を振り返り、理解を深めます。

・給食を教材とした教科等における食に関する指導・・・教科等の学習で得た知識を食事という体験を通して確認したり、振り返ったりするもの。 献立を授業と関連づけるため、ねらいを明確にした献立とする。

(1) 教科等の導入場面での活用（給食 → 授業）

【小学校】第5学年社会科：給食の献立の食品や種類ごとの産地を調べ、「なぜその地域で盛んにつくられているのか」「食料の輸入はどのようにかわってきたのか」など問いを設けて追究していきます。給食を導入に使って自分たちの食生活との関わりを意識させながら、日本の食料生産の特徴をつかませるようにします。

【中学校】技術・家庭科（家庭分野）：和食の基本となる「だし」を用いた地域の伝統的な行事食や料理を給食の献立で確認します。その後、「だし」を用いた煮物や汁物の調理実習の計画を立てます。実習で用いる食品や味付けは実際に給食で体験していることから、スムーズに学習を進めることができます。

★地域での活用
「戦国期毛利氏の響応献立の再現」の取り組みは「毛利三兄弟のふるさと連携協議会」に依頼されたことに始まります。COVID-19感染症拡大により2020～2022年度の3年間の活用は限定されたものとなりましたが、地域の歴史文化資源の観点での活用はインバウンドも含め期待されています。和食は、ユネスコ無形文化遺産に「日本人の伝統的な食文化」として登録されています。現在の和食の原形と言える室町期の食文化を、毛利氏の響応献立から感じていただければ嬉しく思います。



リーフレット「サムライゴゼン-毛利食-」



安芸高田市（2021年）



戦国毛利元就響応弁当



北広島町（2019年）



★地域の食文化の継承
広島県三原市内の全ての小中学校で2020年3月に提供が予定されていた給食と給食だよりです。残念ながら、COVID-19感染症拡大防止対策として3月2日から小中学校一斉休校となり中止となりました。学校給食は、子どもたちが地域の歴史と食文化を実感する機会です。授業等と関連させた活用が期待されます。

3月 給食だより

三原市北部共同調理場
県立広島大学より資料提供

**学校給食で、三原の礎を築いた
知将・小早川隆景の食事を味わおう。**

1549年3月（室町時代、およそ470年前）に、小早川隆景が、父・毛利元就、兄・吉川元春といっしょに、山口の大内義隆を訪問した時の食事会の記録が、今も残っています。瀬戸内海側の山麓から九州北部までを支配していた大内氏に、膳費が小早川家を越え挨拶をした大切な食事会だったと考えられています。この後、毛利氏は中国地方の覇者となっていきます。

三原市と県立広島大学の研究で、470年前の食事を再現しました。

鶏肉 240g	みそ 24g	はちみつ 24g	①みそとちみつを混ぜておく	②鶏肉に①を塗ってグリルで焼く。
鶏肉 100g	しいたけ 2個	かつおだし 600cc	こしょう 適量	①かつおだしで鶏肉、ごぼう、椎茸を煮て、みそを加える。②椎茸、こしょうを加える。

写真は一回の食事の一部です。当時、砂糖は貴重で、醤油はありませんでした。鯉や鰻、さけなどの魚やたこ、あわび、椎茸、白鳥などの野鳥を食べていました。現在、野鳥を獲ることは禁じられています。

470年前と今の食事をくらべてみよう。

● ごはんとみそ汁とおかずの食事。 ● 魚や鳥を食べていた。 ● 旬の野菜や海藻を食べていた。 ● みそや酢、はちみつがあった。 ● こしょうを輸入していた。 ● すり鉢をつかっていた。	○ ごはんは、お湯をかけて温かくして食べていた。 ○ 冷蔵庫がないので、食べ物には塩をしたり、干して保存していた。 ○ きゅうりやなすは、夏しか食べられなかった。 ○ 醤油はなく、砂糖は貴重で料理には使えなかった。 ○ あとみやまじゅうに、こしょうが添えられていた。 ○ ガスや電気のコンロがなく、かまどで調理していた。
--	---

給食では、3月3日（火）に登場します。お楽しみに！

戦国武将の生活や、昔の料理を調べてみよう。

低～中学年向き 『食事から日本の歴史を調べる 平安～鎌倉～室町時代の食事』 永山久夫・山本博文、くもん出版
高学年～中学生向き 『戦国の合戦と武将の給食』 高橋伸幸・小和田哲男、成美堂出版