地域研修実施報告書

岡谷市立小井川小学校

1　研修の目的

ふるさと岡谷を学ぶ題材の中で、２つの事例を取り上げ、素材に対する科学的知識を持ち、その魅力や教材としての価値について見方・考え方を深める。

2　研修実施日

①　令和３年２月２３日（火）岡谷市内　Y川魚店）取材・撮影
②　令和３年２月２４日（水）鰻の蒲焼き工程ビデオ視聴と教材研究
③ 令和３年２月２５日（木）DVDビデオ「シルク岡谷＊」視聴と教材研究
＊制作：朝の学舎制作委員会（伊那市）製作：KOA株式会社
映画試写会：令和３年２月１１日　於：岡谷市カノラホール
その映画を学校の教材用に編集したDVD３本セットを購入し視聴

3　研修参加者

上記①　取材者：校長
〃②　在職年数２～７年の若手職員、５・６年担任、栄養教諭ほか１０名
〃③　１・２学年担任、教頭、市費事務職員、養護教諭ほか　７名

手際よく鰻を焼き串に刺す店主

4　研修内容

（１）「岡谷の食文化～鰻の蒲焼き～の素材研究」（５０分）

①取材の録画（生きた鰻をさばいてから焼きあげるまでの一連の工程）を視聴する。
②岡谷市役所ロビーにある市内鰻店一覧表や地図を見ながら、なぜ岡谷に鰻店が多いか考える。
③岡谷市教育委員会作成の「岡谷スタンダードカリキュラム」から鰻に関わる学習展開方法を参考して、自分ならどう教材化し、単元を組むか構想して意見交換する。

■参加職員の感想

蒲焼きの様子を視聴しながら蒲焼き（テーブル中央）に舌鼓を打つ参加者

・普段は完成した物を食べて終わりですが、職員さんの手つき焼き方など、本物を知ると、よりおいしく感じられた。岡谷市内のいろいろなお店の味比べをしたい。
・鰻をさばく素早さ、職人技、見事で感動した。秘伝のタレ、炭火、付け焼きの仕方など、その店のこだわりがあり、それが長年愛されている秘訣なのだと感じた。
・活きのいい鰻をスパッと開く職員技。これこそ岡谷で伝えられてきた文化の一つなのだと思う。
・焼くときに頭・腹・尾で串に刺すのかと思っていたが、同じ部位同士で焼くことを知った。
・岡谷の食文化を支えていただいていることに感謝したい。
・何回もひっくり返して焼く様子に見入ってしまった。熟練した職員さんの手で岡谷の鰻が支えられているのだな～、と実感した。子どもたちにもこのおいしさを伝えて、後世につなげてほしい。
・授業で扱うとすれば４年生の社会科か総合的な学習、５年生でも総合で扱える。
・鰻にこだわる岡谷の人々、鰻に関わる人々の願いや思い、観光資源としての PR 方法など、地域教材として追究するに足りる価値がある。
・実物を味わいながらの研修もよいと思った。コロナ禍での工夫された研修で面白かった。

（２）「岡谷の製糸業についての素材研究」（５０分）

○　ドキュメンタリー映画「岡谷諏訪地方の製糸業の真実」のDVD版を視聴して、明治から戦後における製糸業の発展から衰退に関する基礎知識を得る。

○　DVDを視聴した感想を発表し合い、岡谷の製糸業に対する見方・考え方を深め、新たな教材観を養う。

職員図書として購入したDVD

■参加職員の感想

・製糸業が発展するきっかけと伸びていく過程は背景がよく分かる。アメリカへの輸出の伸びが生命線であったが、ナイロンの登場と対戦のあおりを受けて衰退していく様子がよくわかった。

・富岡とのかかわりがおもしろい。富岡製糸場が世界遺産として残っているのも、片倉が大切に守ってきたおかげである。大切なものを残していく姿勢は子どもたちにも伝えたい。

・これまでどちらかというと、シルク＝製糸というイメージが強かった絹織物産業について、歴史とともにドキュメンタリータッチで構成・紹介されていた。お蚕様の卵から製糸、製品化までの近代製糸産業の中で、岡谷の製糸が当時の絹織物産業の一環を担う重要な位置を占め、世界的規模で大勢の人々の協働の上に成り立っていたことが分かる。その上で、生き証人とも言える方々の貴重な声が収録されていて、諏訪の製糸業が盛んだった当時の実情を知ることができた。諏訪の製糸は、人々にとって大いなる希望の光であった。岡谷市には蚕糸博物館をはじめ、学習の糸口に相応しい場や実物・遺産がふんだんにあり、その活用と教材化には無限の可能性がある。

養蚕農家の仕事の様子に見入る職員

糸車の実物を見ながら学校長の解説を聞く職員

・信州山国の一寒村地帯に過ぎなかった岡谷が、世界の岡谷になった背景には、武居代次郎をはじめとする当時の人々のたゆまぬ創造と努力があり、彼らが果たした自然条件の利用、ことに水資源の活用は、これからの岡谷・諏訪を考えていく上でも参考になるのではないか。明治から現代へ、自然を対象にした産業が織りなす映像の美しさ、とりわけ染色の工程は印象に残った。

・今までは、正直、製糸業と聞くと、群馬の富岡製糸場を思い浮かべていたが、岡谷が日米の経済関係の基礎を作っていたこと、海外で流通していた生糸のほとんどが岡谷産だったことに驚いた。そして、日本の製糸業を支えていた工女さんの手作業による糸繰り技術が素晴らしいと感じた。手作業の糸繰りに関しても、お蚕さまの糸は太さが均一（今まで糸の太さは均一だと思っていました。）だから繭から糸を手繰るのはそう難しくはないと思っていたけれど、糸を手繰り始める繭とさなぎが見えるくらい薄くなった繭とでは糸の太さが違って、均一に撚っていくのはかなり高度な技術が必要だったことを知った。工女さんの技術によって岡谷の産業が支えられてきたこと、それがあってシルク岡谷と言われていること、生糸の繊細さ、品質の高さなど、子どもたちに伝えられることは、お蚕様の生態以外にもたくさんあるんだなと感じた。