



～修学旅行事前学習 3～

先週は面談にお越しいただきました誠にありがとうございました。日頃の様子や進路について、保護者の皆さんと直接お話しできたことは、私たちにとっても大変有意義な時間でした。生徒のみなさんが自分の将来を見つめ、次の一步を考えいくうえで、とても大切な機会になったと思います。次の面談は新学年の7月になります。面談期間しか相談できないというわけでは全くございませんので、お気軽にお問い合わせください。

さて、12/12(金)は修学旅行事前学習part3が行われました。Aルームの担任も務める食のスペシャリストの有田先生に食文化を通した異文化理解をテーマにさまざまなクイズあり、笑いあり、学びありのとても楽しい時間になりましたね。一部ですが有田先生のお話の抜粋をまとめました。

『沖縄の食には、王族向けの宮廷料理と、日常で親しまれてきた庶民料理があり、いずれにも「クスイムン（薬膳）」「ヌチグスイ（命の薬）」といった“食は健康の源”という考え方方が深く根付いています。また、地理的特徴から、中国・東南アジア・アメリカなど多様な地域の影響を受け、独自の食文化が育まれてきたことも大きな特徴です。特に豚肉文化は沖縄を代表するもので、「鳴き声とひづめ以外すべて食べる」と言われるほど無駄なく活



1B 「こころとからだの理解」の1コマ

「修学旅行事前学習 3～沖縄の食文化～」



用されてきました。沖縄そばも特徴的で、そば粉ではなく小麦粉とかんすいを使った中華麺であることは意外と知られていません。チャンプルーは「混ぜる」「ごちゃまぜ」を意味する言葉で、マレー語・インドネシア語由来とも言われています。

豆腐一つ見ても、島豆腐、ゆし豆腐、落花生から作るジーマーミ豆腐など種類豊富で、地域の気候や食材の知恵が詰まっています。また、沖縄では昆布は採れませんが、琉球王国時代に北海道から中国へ昆布を運ぶ中継地点だったため、昆布料理が豊かに発展しました。サーダアンダギー（「砂糖の揚げ物」という意味）やちんすこう、タコライスなども、文化が交わる中で生まれた沖縄ならではの食べ物です。こうした多様性は、まさに“チャンプルー文化”そのもの。沖縄の食文化を知ることは、異文化理解や歴史への興味を深め、修学旅行をより豊かなものにしてくれます。今回の学びを踏まえ、現地ではぜひ「違い」を楽しみながら、沖縄の食文化にたくさん触れてみてください。(終)』

スライドに使われていた写真はほとんど有田先生が実際に撮影したものです。有田先生は、ただのきゅうりとベイスターズ好きなお姉さんと思っていたが、知識あふれる食のスペシャリストでしたね。有田先生も話していた通り、みなさんはぜひ現地ならではのご飯もたくさん味わってもらいたい。みんなで最高の修学旅行を創り上げよう！