

第二部門 〈子どもの育成に関する論文・実践記録またはエッセイ〉 入選論文

「そば打ちを活動テーマにしてもよろしいですか…？」

〈そば打ち教育、8年間の実践記録〉

石 田 真 一

いしだ しんいち  
石田 真一 さん

【略歴】

年 齢 45歳  
住 所 大阪府堺市在住  
略 歴 大阪府堺市出身  
大阪府立東百舌鳥高等学校卒業  
宮崎大学大学院農学研究科修了（飼料作物学研究室 学生室長）  
17年間、農業科高等学校教員として食農教育に携わる。動物介在活動、動物介在教育、平板測量、食育、食品製造、熱帯作物等に関する研究に生徒と共に取り組む。  
その後、専門学校専任講師としてセルロースナノファイバーの合成等の農芸化学に関する研究指導。  
現在は、耕作放棄地の有効活用、農地保全のため市民農園の運営・拡充に東奔西走中。  
第54回 読売教育賞（地域社会教育活動部門） 最優秀賞  
第46回 毎日農業記録賞 優良賞

【応募動機及びコメント】

大阪府立園芸高等学校着任と同時に手打ちそば製麺技術を生徒達に習得させることを目的として、そば打ちを教材とした教育活動を開始しました。年度を追うごとに教育活動の幅は大きな広がりを見せ、そば打ち段位取得を目的とした他県遠征、全国高校生そば打ち選手権大会への出場、高齢者介護施設におけるそば打ち演示会の漫画化、スロベニア共和国での研究発表など、貴重な教育経験を積むことができました。全ては生徒達の努力の賜物であり、生徒達には心から感謝しております。

8年間に渡るそば打ちを教材とした教育活動を客観的に批評してもらいたいと思ひ、暁烏敏賞への応募を決意しました。

「奨励賞か佳作に選ばれたらエエんやけどなあ…」と応募後に妻とよく話していました。まさか正賞をいただけるとは思ってもいなかったので、本当に驚いております。「父ちゃんは日本一になったで！」と幼い息子、娘にも自慢しました。正賞という素晴らしい榮譽をお与えいただき、ありがとうございます。心よりお礼申し上げます。この度の受賞が、そば打ちの教材としての可能性を多くの教育関係者の方々に知っていただく機会に繋がれば考えております。

## 〔梗概〕

現在、私は大阪府において耕作放棄地の有効活用、農地の保全を目的とした市民農園業を営んでいる。数年前までは、高等学校教員として農業科教育に携わっていた。本論文では、大阪府立園芸高等学校において二〇一〇年度から二〇一七年度にかけて実施した「そば打ち教育」に関する教育実践について報告する。

二〇一〇年四月、大阪府立園芸高等学校への着任と同時に課題研究という科目を担当することとなった。同科目において生徒達は二年次、三年次の二年間に渡って、班単位で特定分野の研究活動に取り組んでいた。私は一つの課題研究班を担当することとなった。課題研究班の活動テーマは、担当教員に一任されていた。私は軽い気持ちで、そば打ちを活動テーマとして設定した。また、同校には専門部と呼ばれる生徒主体の研究組織も存在したが、何れの授業とも連携していなかった。そこで、私は課題研究班「農産加工技術班」及び専門部「農産加工技術部」を創設し、両者を融合、連携させ、そば打ち教育活動を試みようと考えた。年々、生徒たちのそば打ちに対する姿勢は積極化し、そば打ち段位の取得、各種大会での入賞、学会大会での研究発表等、様々な成果を残した。二〇一二年度の生徒達のそば打ち活動の漫画化、二〇一三年度のスロベニア共和国で開催された国際そばシンポジウムへの参加は、多方面からの注目を集めた。

生徒達がそば打ちに熱中した理由は、私は以下のように考える。機械化、デジタル化が進んだ世において、粉と水だけを材料とし、木鉢や麺棒等の簡素な道具を用い、自らの体のみを動力として行うそば打ちは、現代の高校生には新鮮なものに思えたのではないかと考える。生徒達はそば打ちの経験を通して、専門知識・技術を向上させるだけではなく、人間的にも大きく成長していった。また、そば打ちを通じた諸活動

は、生徒の進路実現にも繋がっていった。

軽い気持ちで始めたそば打ちを用いた教育活動であるが、今となっては胸を張って「そば打ちは教材として有効である」と断言できる。「そば打ち教育は生徒達を成長させる」と断言できる。

## 一．そば打ち初段

私は、素人そば打ち初段という資格を持っている。この資格の試験内容は、四〇分以内に粉と水から手打ちそばを完成させるというものである。作業前の衛生チェックから作業終了後の後片付け方法まで細かく審査される。初段から五段までのランクがあり、上位試験になるほど粉の量が増え、そば粉の割合が多くなる。この試験を知ったのは二〇〇八年晩秋。自宅近くのそば道場に通い、基礎的な技術の習得に努めた。初段試験（そば粉五〇〇gと小麦粉二〇〇gが材料）に挑戦した結果、合格することができた。

そば打ちの基本的な工程は以下の通りである。鉢の中のそば粉と小麦粉（十割そばでは不要）に水を加え、両腕を大きく動かし、一〇本の指を小さく動かし、水分が均一に広がるように混合する。しっかりと体重をのせ、十分にこねると生地が完成する。麺棒を使って円形から四角へと生地の形状を変化させつつ、徐々に薄くのばす。のばし終えた生地をたたみ、麺切包丁を用いて均一の幅で切れば、手打ちそばの完成である。慣れれば、一連の作業を三〇分程度で完了させることができる。そば粉の品種、産地および状態によって加水量は変化するため調節には技術を要する。また、そば粉の種類や打ち方によって完成した麺の出来、味、香りが変化するため、面白い。

## 二．今は市民農園業、昔は農業科教員

現在、私は耕作放棄地の有効活用、農地の保全を目的とした市民農園業に携わっている。しかし、数年前までは高等学校の教員を務めていた。

二〇〇一年四月、大阪府立高等学校の教員として採用された。担当教科は農業。数校経験した後、二〇一〇年四月に大阪府立園芸高等学校に着任した。同校は、大阪府下の高等学校の中で最大の敷地面積を誇り、二〇一五年には創立一〇〇周年を迎えた伝統校である。私はバイオサイ

エンス科（一学年八〇名）に配属された。同科では、生物学、微生物、発酵、食品製造等に関わる専門教育が行われていた。

本論文では、二〇一〇年度から二〇一七年度にかけて実施した科目『課題研究』及び『専門部活動』におけるそば打ち教育実践について報告する。

## 三．課題研究及び専門部活動

着任当時の課題研究および専門部活動の実施形態は以下のようなものであった。

課題研究は、二年次二単位および三年次三単位の二年連続の科目として実施されていた。二年間に渡って特定分野の研究活動に取り组ませ、科学性、論理性、主導性、社会性等を向上させることを教育目標としていた。同科目は、二年間に渡って五人の教員が担当し、五名の教員それぞれが活動テーマを設定し、課題研究班の顧問を務めていた。生徒は自らの興味や関心に応じて課題研究班を選択、所属することとなっていた。したがって、教員一名当たり約一五名の生徒を担当することとなる。大学の研究室やゼミのような感じであった。二年次は課題研究班単位で決められた実習を行うのみで、授業内容に生徒の意見、希望は反映されていなかった。三年次は三単位のうち一単位は進路指導の時間として活用されていたため、生徒が自主的な研究活動を取り組めるのは、実質的に三年次二単位のみであった。

専門部活動とは、同科に所属する生徒が任意に取り組む活動で、専門性の向上を希望する生徒のみが関わるクラブ活動であった。バイオ研究部、微生物部、食品製造部、食品科学部が設置されていたが、何れの部も所属生徒数は、多いところでも三学年合わせて一〇名程度であった。中には農業科高等学校特有の活動組織である農業クラブ活動の一環として放課後や長期休暇を利用して学術的な研究・調査活動を実施していた

専門部も存在したが、関与していた生徒は数名のみであった。また、この専門部活動は授業から独立した課外活動であり、課内の何れの授業とも連携していなかった。

#### 四・着任と同時に課題研究と専門部活動の融合を提案

課題研究を担当する教員と専門部活動を担当する教員は一致しておらず、課題研究班と専門部の活動テーマも統一されていなかった。着任直後の私は、課題研究と専門部活動が連携していないことに対して疑問を持った。課題研究と専門部活動を連携させれば、研究活動の幅を拡大させることが可能となり、生徒の専門性、科学性、論理的思考等の更なる向上に繋がるのではと考えた。そこで、私は以下の四点について会議で提案した。

- ①各課題研究班の生徒を全員、関連する専門部に所属させ、課内授業と課外活動の教育内容を連携させる。
- ②課題研究では、二年次から生徒の興味や関心を重視し、個人単位、グループ単位での研究活動に取り組みさせる。
- ③三年次の課題研究では、進路指導を行わず、三単位全てにおいて研究活動に取り組みせ、専門性の向上を図る。
- ④課題研究班顧問と専門部顧問は同一教員（不可能な場合は教員間で連携）とし、活動テーマを統一する。

上記の提案に至った理由は、自身の教育経験に基づいている。初任校である大阪府立農芸高等学校資源動物科（二〇〇一〜二〇〇六年度勤務）では、課題研究と専門部活動が連携実施されており、課内・課外を問わず、生徒達は自主的に様々な研究活動に取り組んでいた。活動を通して生徒達は専門性を高めるだけでなく、人間的に大きく成長していった。また、多くの時間を研究活動に費やした結果、学会発表、各種大会での入賞等の成果を残し、生徒達は大きな自信を手に入れていた。

私は園芸高等学校バイオサイエンス科においても同様の指導体制の構築をしたいと考えた。上記四点の実施が生徒達の専門性の向上、人間的な成長に繋がると考えた私は、着任数日後の学科会議において主張したところ、限定的に可決され、二〇一〇年度に私が担当する課題研究班のみにおいて試験的に実施することが許された。

#### 五・課題研究『農産加工技術班』及び専門部『農産加工技術部』の誕生

着任と同時に担当することとなった課題研究の活動テーマの選定は、担当教員に一任されていた。ただし、私の班の活動内容は食品に関連するものに限定された。私は食品に関する農業科専門教育の指導経験はほとんどなかった。食品関連で私が自信を持って指導を行える分野、それはそば打ちしかなかった。

前任校である大阪府立枚岡樟風高等学校総合学科（二〇〇七〜二〇〇九年度勤務）において生徒達と手打ちそばの練習に取り組んだ時期があった。当時、私は土地の面積を測定し、図面を完成させる平板測量の指導を担当していた。二〇〇八年一〇月、担当していた生徒グループが、日本学校農業クラブ連盟全国大会（農業科高等学校生の甲子園と呼ばれる大会）の平板測量競技会の大阪府代表選手に選出された。生徒達は意気揚々と会場である佐賀県にのり込み、他の都道府県代表選手と測量技術を競い合った。結果は惨敗…。帰阪の新幹線車内、涙を流してうなだれる生徒達に「測量は一旦休憩や、ごくろうさん。次に何か熱中できるものを探そう！」と声をかけた。生徒達は携帯電話でいろいろ検索し始めた。すると、一人の生徒が「そば打ちの段があるみたいなんですが…?」と言いだした。私は直感的に面白いと思い、「それ、やろう!」と即答した。これが、私がそば打ちを始めるきっかけとなった。生徒に教えるために自宅近くのそば打ち道場に通い、基礎的な技術を身に付けた。その技術を生徒に伝え、共に練習に励んだ結果、平板測量に関わった生徒達

と共に素人そば打ち初段の試験に合格することができた。平板測量競技で負けた生徒達は初段合格を通して、自信を取り戻した。当時はそれだけで満足であった。

園芸高等学校に着任し、食品関連の課題研究班を担当することが決定した学科会議において、冗談半分で「そば打ちを課題研究と専門部活動のテーマにしてもよろしいですか？」と申し出たところ、あっさり可決されてしまった。そば打ちを教材として二年間も課題研究の指導を行えるのだろうか、専門部活動のテーマとしてそば打ちは相応しいのだろうか、と心配になったが、会議で自ら提案してしまったのだから仕方がない。“日本古来の食品製造技術である手打ちそば製麺技術を生徒に習得させると共に、そば打ちに関わる諸活動を通して、技術の伝承を目指す”という何となく尤もらしい活動目標を設定した。各課題研究班には班名が付けられていた。食品製造班、バイオ研究班、微生物発酵班等と他の教員の班はカッコイイ名称が付けられていた。私の班の名前は：そば打ち班ではあまりにもカッコが悪い。私の机があった職員室が農産加工工場棟という校舎内にあったので、勝手に校舎名の一部を拝借して『農産加工技術班』とし、“農産物の栽培から加工に関わる技術全般を研究範囲とする”という大きなテーマも設定した。そして、課題研究班『農産加工技術班』所属生徒は全員、専門部『農産加工技術部』に所属することとした。

着任早々、「課題研究と専門部活動の融合を」と熱く語り、限定的に承認されたものの、自らの安易な発言でそば打ちをテーマとした研究活動を開始しなければならなくなってしまった。以上は着任からたった一週間以内の出来事である。正直なところ勢い任せであった：今思えば若かった。そば打ちを教材とした課題研究および専門部活動：不安な船出となった。

## 六. 実践記録

### 六一・二〇一〇～二〇一一年度の教育実践

二〇一〇年四月下旬、二年次課題研究の初回の授業でオリエンテーションおよび所属班希望調査を行った。その際、「そば打ちに興味がある者はいないか？そば打ちの段位を取りたい者はいないか？」と生徒達に問いかけた。新着任教師の妙な問いかけに対し、生徒達は騒めき始めた。「とにかく、そば打ちに興味がある者は私の班において！」と言うと、生徒達は呆気にとられた様子で一気に静まり返った。しかし、たった五分程度の私のそば打ち談義は生徒達にとってインパクトが強かったらしく、二年生八〇名の内、三〇名の生徒が私の班を第一希望とした。しかし、定員が約一五名と決められていたため、三〇名の内一八名を志望動機等により選抜した。農産加工技術班が誕生した瞬間であった。同時に一八名の生徒は専門部農産加工技術部にも所属することとなった。しかし、生徒は集まったものの、一八名分のそば打ち道具がない。そこで、自作することとした。ホームセンターで九〇cm×九〇cmの板や木材を購入して、食品加工場の実習テーブルに固定できるように加工し、そば打ち台とした。長さ九〇cmの木の丸棒を紙やすりで磨き上げて麺棒とした。木鉢は食品加工場にあった直径約五〇cmの大きなステンレス製ボウルを流用した。こま板と麺切包丁は数万円かけて自費で購入せざるを得なかった。何とか道具を揃えることはできた。しかし、心配事があった：本当に生徒達はそば打ちに興味を持ち、真剣に取り組んでくれるのだろうか。二回目の授業時、早速そば打ちを行うことにした。課題研究の授業は二時間連続で行うため、五〇分×二コマの時間があつた。最初の五〇分で私が水回し、こね、のし、切りのそば打ちの一通りの工程を実際に行い、生徒達に見学させた。残りの五〇分で生徒達にそば打ちを行わせた：が、できるはずがない。粉の量を減らしたとはいえ、初心者が五〇分で作業を終えられるはずがない。授業終了数分前になって

も生徒達はまだ生地をこねたり、のばしたりしていた。「もうすぐチャイムが鳴るなあ。時間の読みが甘かったわ、スマン」と生徒達に謝ると、「生地を冷蔵庫に入れておいて、放課後に続きをやっていいですか?」という返事が返ってきた。放課後、生徒達は再び集まり、そば打ちの続きを始めた。生徒達が初めて打ったそばは不格好なものばかりであった。やはり高校生にそば打ちを教えることは無理かと初回の実習授業から諦めかけていた。その時、「そば打ち、めっちゃおもしろいやん!先生、明日の放課後も練習に来ていいですか?」と生徒達が口々に言い始めた。私が提案したそば打ちという教材になぜか生徒達は魅力を感じたようであった。以降、毎日のように食品加工場ではそば打ち練習に取り組む生徒の姿が見られるようになった。生徒達が自主的に専門部活動を開始したのであった。ある日、「テレビ番組主催のグルメコンテストにそば打ち技術とそば粉料理を活用して応募したい」と数名の生徒が申し出た。私は生徒の自主性を尊重した教育実践を心がけていたので、応募させることにした。生徒達が考案した料理は、そば粉を利用したタコ焼きを大葉で包んで梅肉をのせ、そばつゆにつけて食べるという渋いものであった。生徒が自発的に応募するだけでも教育的な意味は十分にあると思い、正直なところ結果はあまり期待していなかった。しかし、そばタコ焼きは、書類審査を突破し、テレビ局での調理予選も見事に突破。テレビに出演することが決定した。二〇一〇年八月、MBS毎日放送のちちんぷいぷいという番組の企画であるコナモン甲子園（高校生よる粉食料理のコンテスト）に出場することとなった。予選を突破した六校で二日間に渡って料理の独創性や完成度等について競うものであった。結果は、なんと三位入賞を果たすことができた。生徒三名が二日連続で長時間に渡ってテレビ出演し、料理だけではなく、そば打ち技術も披露したところ大きな注目を集めた。学校の電話のベルが幾度となく鳴り、テレビを見られた方から応援の声が届いた。九月、そば打ち教育実践について日本うど

ん学会（麺類全般に関する研究学会）高知大会において私が報告することとなった。その際、生徒二名が同行し、日頃の練習活動や前述の料理コンテスト等について自らの言葉で、声で報告すると、会場の方から賞賛の声を頂くことができた。テレビ出演や学会発表は同班所属全員の意欲向上に繋がり、秋以降の製麺練習は更に熱を帯びるようになった。製麺理論の理解、作業の効率化、細かい衛生管理等に努め、熱心に製麺練習に取り組んだ結果、早くも素人そば打ち初段認定試験への挑戦を希望する生徒が現れた。「もっとペースをあげる」、「生地の厚さがそろってないぞ」と私の指導も熱がこもるようになった。一〇月、兵庫県三田市で開催された素人そば打ち段位認定会において五名の生徒が初段試験に挑戦した。そば打ちを始めてまだ五か月程度であった。四〇分以内にキッチンと麺を完成させることができるのか、不安で仕方なかった。しかし、生徒達の方が落ち着いており、平常心で試験に臨んでいた。五名が受験し、四名合格。初段合格は生徒達にとって大きな自信となった。ペーパーテストで知識のみが問われる〇〇検定等の資格・検定試験の合格も生徒にとって自信となるが、やはり実技が伴う試験の合格はより大きな自信となるようであった。加水率の見極めに失敗し、不合格となってしまった一名男子生徒も翌年の認定会で合格を果たした。

一月、女子生徒が開発したそば粉とそばハチミツを活用したオリジナルクッキーを文化祭で販売したところ、大きな注目を集めた。四〇〇袋を販売したところ、あつと言う間に完売した。販売の様子は新聞にも大きく取り上げられ、開発生徒の意欲は大きく向上した。

二〇一一年度、課題研究所属の生徒達は三年生に進級し、活動の幅を更に広げていった。専門部農産加工技術部については、一年生の入部希望者が現れた。前年度の活動をテレビや新聞で知った生徒達が入部を希望した。一年生もやはりそば打ち、そば粉料理に興味を持っており、放課後等利用して製麺練習や食品コンテストへの応募に取り組んだ。着

任と同時に勢い任せで始めた教育活動ではあったが、生徒達は意欲的に様々な活動に取り組んだ。二〇一〇年度および二〇一一年度の二年間に実施した『そば打ち段位の取得』、『食品コンテストへの応募』、『学会等での研究発表』、『開発食品の販売』が以降の活動の基礎となっていた。

#### 六二二・二〇二二～二〇二三年度の教育実践

二〇一二年度、同校は文部科学省よりスーパーサイエンスハイスクール（SSH）の指定を受けた。課題研究および専門部活動は科学的な活動が求められるようになった。農産加工技術班および農産加工技術部は、農産加工学研究班および農産加工学部と名称を改め、科学的な活動にも着手したが、主軸はそば打ちとそば粉を用いた食品開発に関する探究に置くこととした。一年次に農産加工学部に入部した生徒は二年進級時に優先的に農産加工学研究班に所属できることとした。この頃から、生徒の活動を新聞、ラジオ、テレビ等のメディアへ積極的に情報発信を行うようにした。新聞やテレビに取り上げられ、多くの方に認められることにより生徒の意欲や自信が向上したためである。高校生によるそば打ち、そば粉を用いた食品開発、そばを用いた食品コンテストでの入賞等の前例はあまりなかったため、新聞等に度々取り上げられた。ある時、生徒の活動に関する新聞記事を見た高齢者介護施設の職員の方から「高齢者にそば打ちを見せてもらうことはできないか？」との提案を頂いた。高齢者の方に喜んで頂けるのであればと思います、高齢者介護施設でのそば打ち演習会活動（そば打ちの見学会および試食会）を開始した。同活動は生徒主体の研究活動として実施し、二年間で二〇以上の施設で実施した。高齢者の方々にそばを試食して頂く際、暑い時期はざるそば、寒い時期はかけそばと工夫した。めんつゆ・かけつゆ製造も研究課題の一つとして設定し、学校近隣のそば屋店主を講師として招き、生徒自身に出汁取りから学ばせた。二〇一一年度から高校生のそば打ち全国大会

である全国高校生そば打ち選手権大会が開催されていることを知った。二〇一二年度の第二回大会から出場を開始した（以降、毎年出場）。一人で四〇分以内に粉から麺を完成させる個人戦、四人一組で作業工程を分担して四〇分以内に麺を完成させる団体戦の二種目があった。私は、高い製麺技術を持つ生徒達を出場させた。第二回大会の結果は、北海道や茨城県等のそば処と呼ばれる地方の高校生の製麺技術の高さに驚愕し、大惨敗を喫した。東京からの帰路、生徒達は悔し涙を流した。帰阪後すぐに地元のそば打ち愛好家団体である天下茶屋そば打ち倶楽部の方々に技術指導を依頼した結果、快く受け入れて頂き、翌年の大会に向けて猛練習を開始することができた。猛練習の甲斐もあり、二〇一三年度の第三回大会では団体戦において三位入賞を果たし、生徒と共に嬉し涙を流した。

第二回大会での惨敗劇と高齢者介護施設でのそば打ち演習会活動は、意外な方の目に留まった。漫画家の山本おさむ先生である。当時、山本先生は小学館の漫画雑誌ビッグコミックにおいてそば打ちに関する漫画“そばもん”という作品を執筆されておられた。生徒の活動に興味を持たれた山本先生は来校され、高齢者介護施設での活動に対する取材、生徒へのインタビュー等を行い、同作品中において“大阪のそば文化”というテーマで計四話九八ページにも渡って生徒達の活動を描かれた（小学館そばもん一巻に集録）。活動の漫画化は大きな反響を呼ぶと同時に、生徒は自らの活動に誇りを持つようになった。二〇一三年二月、筑波大学において毎年開催されているそば研究会にて生徒達に日頃の活動について発表を行わせた。会場におられたそば研究者、そば栽培農家、そば打ち職人の方々に高い評価を得た。その際、国際そば学会（IBRA）の学会誌編集長である神戸学院大学教授の池田清和先生から国際そばシンポジウムにおいて生徒に発表を行わせる機会を頂いた。同シンポジウムはIBRAが三年に一度、世界各国で開催しているそばに関する国際

学術大会である。まさか、生徒がそば打ちやそば粉食品開発について海外で発表を行うことになるうとは、夢にも思わなかった。発表言語は当然英語であるため、生徒達と四苦八苦しつつ、発表用スライドや発表用原稿の作成を行った。英語科の教員にも協力を依頼し、発表準備には四か月を要した。二〇一三年八月、生徒二名と共にスロベニア共和国ラシュニコ市で開催される第一二回国際そばシンポジウムに参加することとなった。関西空港からドイツ・フランクフルト空港へ向かい、そこからはアドリア航空でスロベニアの首都リュブリャナへ：そば打ちを課題研究や専門部活動に取り入れていなかったら、ヨーロッパへ生徒と共に行くことはなかったであろう。生徒による英語での研究発表はたどたどしいものであったが、高校生による発表は同シンポジウム史上初めてであったため、出席者の方々から多くの称賛の声を得ることができた。世界的にも有名なそば研究者であるリュブリャナ大学教授のイヴァン・クラフト先生からも「素晴らしい研究活動である」との言葉を頂いた。国際大会への参加は、出席した二名の生徒だけではなく、同部に所属する生徒全員にとって大きな自慢となった。この頃からそば打ちを目的として入学してくる生徒が現れ始めた。そば打ちに興味を持って入学した生徒達の意欲は高く、積極的にそば打ちやそば粉食品開発に取り組んだ。学会等での研究発表、国際学会大会への参加、そば打ち大会での入賞、活動の漫画化等は生徒達にとって大きな自信となった。

### 六三三、二〇一四～二〇一七年度の教育実践

この頃には、課題研究と専門部活動の連携は確立され、一年次は専門部活動に取り組ませ、二年次以降は課題研究班に属して課内・課外を通して活動に取り組ませるという指導体制が完成した。私が担当する課題研究班以外においても専門部活動との連携教育が実施されるようになっていた。指導体制の確立と生徒達のやる気の向上は教員たちの指導意欲

の向上にも繋がり、各班各部共に様々な分野での活躍が見られるようになっていた。

二〇一二～二〇一三年度の国際学会大会への参加、活動の漫画化等は生徒達に大きな誇りと自信を与えたが、私はもう一度、原点に立ち戻り、製麺技術の更なる向上を目指させようと考えた。全ての活動の根本には手打ちそば製麺技術があり、その技術を元に生徒達は大きな成果をあげ、大きく成長していた。原点を見失わないためにも製麺技術の習得に注力させることとした。技術の証明として素人そば打ち段位認定会に参加させていたが、生徒達により多くの技術試験に挑戦させようと考えた。そば打ちの技術認定試験にはいくつかの流派がある。そば打ち名人と呼ばれる高橋邦弘氏の製麺理論に基く豊平流そば打ち段位認定会（広島県で実施）及び豊後高田流そば打ち段位認定会（大分県で実施）や地方特有の製麺技術を試す越前そば道場素人そば打ち段位認定会（福井県で実施）等である。他流派の認定会挑戦には新たな技術練習が必要であったが、生徒達は積極的に挑戦した。複数の認定会での合格は、生徒の自信となると共に、生徒の技術の高さの指標ともなり、より大きな注目を集めることとなった。自らの技術に更に自信を持った生徒達は「学校近隣の方々を対象としたそば打ち講習会を開催できないか？」と申し出るようになった。講習会の実施は、多くの方々にはそば打ちに興味を持って頂く機会となり、伝統的な食品技術の一つである手打ちそば打ち技術の伝承に繋がるのではと考えた。そこで、生徒達自身に講習会を運営させたいと考えた私は、最初は校内において教職員を対象とした小さな講習会を開催させることとした。生徒自身に計画をから実施までの全てを任せた。教職員に対する講習会を複数回行わせ、その度に反省点や改善点を議論させた結果、次第に運営がスムーズとなり、教職員からの高い評価を得るようになった。自信をつけた生徒達は外部の方々を対象とした講習会を開始した。参加者の募集、計画、実施等の全てを生徒の自主的な研究

活動の一環として実施させた。講習会終了後には必ず反省会を行わせ、講習会の質の向上を目指させた。生徒による講習会開催の噂はあつと言う間に地域に広がり、多くの参加者が集まった。当初は校内の施設を会場として実施していたが、次第に校外へ会場を移し、出張講習を行うようにもなった。高校生によるそば打ち講習会は注目を集め、デパートの催事として依頼を受けることもあつた。講習会参加者は小学生、中学生、高校生、留学生、地域の方々、親子、障がい児童、視覚障がい者、生徒のアルバイト先の常連客グループ等と幅広い年齢層の方々が対象となつた。そば打ち講習会の開催は、生徒の社会性の向上にも繋がつた。また、自分自身の技術を用いた社会交流活動は生徒の自尊心の向上にも繋がつた。

前述の全国高校生そば打ち選手権大会は、全国的なそば打ちブームの影響で参加校数が急増し、上位入賞が難しくなつたものの、毎年のように団体戦において敢闘賞を受賞した。二〇一五年度以降、高校生のそば打ち技術とオリジナルそば料理創作技術を競う大会であるそば甲子園にも出場した。二〇一五年度および二〇一六年度は優勝、二〇一七年度は準優勝という結果を残した。

## 七. 実践のまとめ

### 七-1. 課題研究と専門部活動の連携成果

課内および課外の枠を取り除いた指導体制は、生徒の研究活動の範囲拡大に有効であつたと言える。また、生徒の自主性を重視した指導を行った結果、生徒の活動に対する積極性を大きく向上させることができた。積極性の向上は、段位取得、各種コンテストでの入賞、国際学会大会での発表、社会交流活動の実施等の様々な成果に繋がつた。また、活動を介した外部からの称賛や感謝の声は、生徒の自尊心の向上に繋がり、自らの活動に対して誇りや自信を持つようになった。小学生、中学生、高

校生、高齢者、地域の方々、研究者、そば打ち職人等の様々な方々との交流は、生徒達の社会性の大きな向上に繋がつた。外部の方々の関わりを通して生徒達は礼儀やマナーを身に付け、対人積極性を身に付けていった。生徒の活動成果を積極的に新聞、ラジオ、テレビ等のメディアに情報発信を行った結果、取り上げられる度に、生徒は自らに自信を持ち、活動を更に活性化させると共に自らに責任感を持つようになっていった。メディアの利用も教育上有効であると考えられる。

### 七-2. そば打ちの教材としての有効性

冗談半分の発言で開始してしまつたそば打ちを用いた教育活動であるが、八年間で様々な活動成果を残すことができた理由は、生徒達が心からそば打ちという教材に興味を持ち、生徒個々が熱心に様々な活動に取り組んだからであると考えられる。生徒がそば打ちに熱中した理由は、私は以下のように考える。そば打ちには特殊な食品製造機器や材料は必要としない。粉と水のみを材料として木鉢、麺棒、包丁等の簡素な道具を用い、自らの体を動力として麺を完成させなければならない。機械類は一切使用せず、自分の腕や指先の使い方、生地に触れた時の感覚と判断、体重移動の加減によって仕上がりは大きく左右される。また、のんびりと作業をしていると、生地が乾燥してしまい、生地の割れや麺の切断が生じてしまう。すなわち、麺の完成度は、自分の体と道具の使い方によって左右されるのである。今の高校生は生まれた時から世の中の機械化・デジタル化が進んでおり、便利な道具に頼って生活してきたため、自分の体をうまく使えない者が多い。私のような昭和世代の者であれば、物体にこのくらいの力をかければこのように変化するであろう、この道具を使う時はこのくらいの力が必要であろうなどという見当をつけることは幼い頃の遊びの経験を通して学んでいる。砂場で遊んだり、木や粘土で工作したり、親のマネをして家事を行つたりした経験が生きているの

であろう。しかし、今の高校生たちはそのような経験が乏しいためか、自分の体の使い方を理解できていない者が非常に多い。粉に水を加える、手で生地をこねる、麺棒を転がす、包丁を握る…当たり前前のことか当たり前前にできない生徒が非常に多い。そのような者たちにとって、そばを打つという作業は非常に新鮮なものに感じられるようであった。だから、生徒達はそば打ちにハマっていったのではないかと私は考える。そば打ちに熟練してきた生徒達の中には「今日は湿度が高いから加水の調整が難しい」、「生地の厚さにムラが生じてしまったから、麺線の幅が揃わない」などとプロのそば打ち職人のようなセリフを発する者も現れた。そして、そば打ちに取り組む生徒全員が決まって言う言葉があった。それは「打ち終えた後の達成感がたまらない」というものであった。食品としてのそばに魅力を感じている者も少なからずいたが、完成した麺よりも製麺作業の方に価値が見出している者が多いように思えた。

### 七三. 生徒進路への影響

そば打ち、そば粉食品開発等の成果は生徒の進路決定にも大きな効果があった。生徒達によると就職試験や大学推薦入試の面接時にそば打ちに関する質問されることが多々あったという。履歴書に“そば打ち”の文字があると、やはり面接官も気になるようである。生徒達は自信と誇りを持つているそば打ちに関する質問には、堂々と答えることができたらしい。その結果、自らが希望する企業の内定、希望する学校への進学を手に入れていった。

### 八. 最後に

冗談半分で始めてしまったそば打ちを用いた課題研究・専門部活動であるが、今となっては胸を張って「そば打ちは教材として有効である」と断言できる。「そば打ち教育は生徒達を成長させる」と断言できる。今

でも大阪府立園芸高等学校では、後輩教員が私のそば打ち教育を引き続き実践してくれている。

現在、私は農業科教員としての経験を活かし、地元農業に貢献すべく市民農園の運営のため東奔西走の日々を送っている。仕事での移動中にそば屋を見ると、昔の生徒達を思い出す。そば打ち教育者として八年間、貴重な経験を積むことができた。当時の生徒達に心から感謝である。