

静岡県教育委員会

静岡茶でつながる 学校・家庭・地域の食育

～静岡茶を知ろう! 飲もう! 楽しもう!～

はじめに

『茶の都 しずおか』

静岡県といえば、皆さんは何を思い浮かべますか。日本一高い富士山、日本一深い駿河湾など多様な風土と温暖な気候に恵まれた静岡県では、多彩で高品質な農林水産物が豊富にあります。中でも、お茶は本県を代表する農産物であり、品質、生産量ともに日本の茶業を牽引してきました。平成26年3月には静岡茶の魅力を発信・継承していこうと『ふじのくに「茶の都しずおか」憲章が制定され、静岡県として茶の都づくりを推進しています。

1. 静岡茶愛飲促進条例

近年、お茶が健康にもたらす効果は科学的にも明らかにされつつあります。子供たちが、学校生活においてその機能を正しく理解して、静岡茶を楽しむことにより、健康の維持増進につながることを期待し、また、静岡茶の産地や歴史、文化などについて理解を深めることは、郷土への愛着を高め、豊かな人間性を育む契機となると考え、静岡県では、平成28年12月に全国的にも珍しいお茶の条例「小中学校の児童生徒の静岡茶の愛飲の促進に関する条例」（以下「静岡茶愛飲促進条例」という。）を制定しました。

(1) 目的

小中学校において、児童生徒が静岡茶を飲む機会及び児童生徒に対する静岡茶の食育の機会を確保することにより、児童生徒の静岡茶の愛飲を促進すること

(2) 定義

【静岡茶の愛飲】静岡茶を愛し、毎日の習慣として静岡茶を飲むこと

【静岡茶の食育】お茶のおいしさ、お茶の機能その他のお茶に関する一般的な事項のみならず、静岡茶の茶葉の産地、静岡茶の歴史、静岡茶の文化その他の静岡茶に関する事項について、児童生徒の理解を深める教育

条例では、目的を達成するため、県の責務として小中学校の実情に応じた児童生徒への静岡茶の提供の方法及び静岡茶の食育の機会の確保に関する助言を行う等必要な施策を講ずるものとされており、県教育委員会として、関係機関（経済産業部農業局お茶振興課等）と連携し、静岡茶愛飲促進に取り組んでいます。

2. 推進計画

(1) 現状と課題

東西に広い静岡県では、地域によりお茶に関する取組は異なっており、いわゆる茶産地と呼ばれる地域では、茶畑のある風景が一般的で、市町で購入した茶葉や茶業関係者等により提供された茶葉を利用して給食時にやかん等でお茶が提供されていたり、伝統的にお茶に関して地域の協力を得た体験学習が行われていたりしています。しかし、茶産地以外では、子供たちは静岡茶を身近に感じにくく、給食時等にお茶を飲む機会はなく、学校でのお茶に関する食育が積極的に行われていない現状がありました。

静岡茶を通じた食育や愛飲の機会の提供には、学校での取組だけでなく、家庭や地域がともに取り組むことが必要で

あり、学校・家庭・地域が無理なく連携した体制の構築が課題でした。

(2) 推進計画

- 愛飲促進に向けて（H 29～R元）
 - ・平成 29 年度【条例の周知】
 - ・平成 30 年度【指導者の育成】
 - ・令和元年度【関係者の連携体制づくり】
- 愛飲定着化へ（R2～）
 - ・令和2年度【家庭・地域との連携】

3. 具体的な取組内容

(1) 学校で静岡茶を飲む機会づくり

茶産地でなく、お茶に関する取組が低い東部、伊豆地域を中心に、条例の意図等を伝え、理解と協力を得るために、市町教育委員会の担当者を訪問しました。先進的な事例を示すだけでなく、その地域に応じて取り組みやすい方法等をお知らせすることで、理解、協力を得られるようにしました。給茶機の設置、夏場にウォータークーラー等による冷茶の提供、スティック茶の配布、水筒による持参、紙パック茶の提供等、それぞれの地域にあった方法で取り組んでいます。今では、多くの学校で、静岡茶愛飲推進週間を設け、静岡茶を水筒に入れて持ってくるなどの取組が行われています。ネーミングも「もっと静岡茶を楽しむ週間」「静岡茶 week」など、工夫して取り組まれています。



(2) 研修会での周知、推進

食に関する指導を中心に行っている栄養教諭等の食育担当者がお茶に関する知識等を深め、各学校でお茶に関する食育等を推進するため、以前より実施していた栄養教諭

等食育担当者研修を活用し、お茶に関する内容で研修会を開催しました。平成 29 年度は条例の周知や先進校での事例紹介（条例の目的等の理解）、平成 30 年度は製茶工場やふじのくに茶の都ミュージアムの見学（お茶に関する知識を深める）、令和元年度は茶業関係者との情報交換（茶業関係者とのネットワークづくり）、令和2年度は茶摘みから製茶までの体験活動（授業等での実践に向けて）と段階を踏んで実施することで、徐々に取組が推進されていくようにしました。研修会は、教育委員会だけでなく県経済産業部お茶振興課と共催し、茶業関係者等の連絡調整、会場の手配等をお茶振興課にお願いして実施しました。



(3) 指導者の育成

お茶の食育・普及に関するリーダーを養成することを目的に、平成 29 年度から令和元年度にかけて、栄養教諭等を対象とした日本茶アドバイザー資格取得講座を開催しました。資格取得講座では、お茶の歴史から栽培、製造、品種、鑑定、栄養、淹れ方理論、お茶の淹れ方インストラクション技術等、お茶に関する幅広い知識と技術を学びました。3

お茶屋さん開店

児童大集会で児童がお茶屋さんを開店し、お茶のおいさをアピールするとともに、保護者へはDVD「伊東のお茶ができるまで」の上映やお茶の淹れ方などに関する講話を行いました。

お茶のおいさをアピール

ふるさと給食週間の一環として、伊東市で採れるお茶が加工されていく様子を追ったDVD「伊東のお茶ができるまで（伊東市学校給食研究部作成）」を昼の放送で流すとともに、給食もお茶を活用した献立としました。また、10月には、児童大集会にて、特別支援学級とともに、お茶屋さんを開店し、来場者にお茶を提供しました。児童からは「みんなが喜んでくれてよかった。」「お茶を家でも飲んでみよう。」といった感想が聞かれました。

お茶とは・・・保護者への啓発

11月の試食会では、保護者に対してもDVD「伊東のお茶ができるまで」を上映するとともに、「お茶とは・お茶当てクイズ・おいしいお茶の淹れ方」などに関する講話を行いました。

実施日 通年
学校名 伊東市立宇佐美小学校
対象者 全校児童、保護者



静岡茶の愛飲に関する取組事例集より



年間で合計 77 名が日本茶アドバイザーの資格を取得し、その専門知識を生かして工夫しながら、各学校でのお茶に関する食育に積極的に取り組んでいます。

令和2年3月には、資格取得者の実践内容をとりまとめた取組事例集を発行し、県内各学校における静岡茶を通じた食育推進の参考とできるようにしました。

(4) 家庭・地域との連携モデル

地域の実情に応じた取組の参考となるよう、小中学校（市町）等の取組を収集し、学校だけでなく、家庭・地域を巻き込んだモデル的な取組を広めるため、令和元年度と令和2年度に、茶産地以外での地域で、学校と家庭・地域と連携した静岡茶をツールとした食育の体制づくりを目指して、モデル校を設定した取組を行いました。

モデル校では、家庭教育学級を中心として保護者との連携を図ったり、学校の教育活動を支援する地域ボランティアの協力により、地域の資源を活用したりと、学校の実態に応じた内容で取り組みました。

【活動例】

○保護者と連携

- ・親子お茶の淹れ方講座
- ・お茶を使った調理実習
- ・学校保健委員会でのお茶講座
- ・ワクワクお茶ワールド（学校まつりでの発表）
- ・地域の製茶工場見学

○地域との連携

- ・地域の茶畑での茶摘み体験
- ・手もみ茶体験
- ・茶道教室



(5) 日本茶インストラクターによる静岡茶講座

子供たちに「今朝、お茶を飲んできましたか?」と聞くと、「麦茶を飲んだよ。」と答える子が多くいます。「緑茶を飲んだ?」と聞くと、「緑茶は苦いから苦手」という子供たちが多いのも事実です。静岡の地場産物である「お茶」を正しく知り興味を持ち、おいしい淹れ方を学ぶことで、静岡茶のおいしさを知り、家庭でも静岡茶に親しんでもらいたいという思いから、日本茶インストラクターを学校に派遣しておいしいお茶の淹れ方講座を平成 29 年度から実施しています。クイズ等を交えたお茶の話聞いて、おいしい淹れ方のポイントを教わった後、実際に急須を使って淹れる体験をします。受講した子供たちからは、「お茶の話聞いて興味がわいた。お茶についてもっと調べたい。」「お湯の温度が違うだけで、お茶の味が変わってびっくりした。」「はじめてお茶を淹れた。淹れ方がわかったので、家でもやってみたい。」などの感想が聞かれ、体験後は家族にお茶を淹れてふるまった児童生徒も多く、保護者がお茶に対して興味を持つきっかけにもなりました。



令和2年度からは、家庭での習慣化を図ることを目的に、家庭教育学級等で静岡茶講座を開催するなど、対象を保護

者にまで広げました。参加された保護者からは、「心も身体もほっとしました。」「早速家庭でも子供と一緒に実践し、家族でお茶タイムを楽しみたいです。」という声が聞かれました。

コロナ禍で家庭教育学級の活動を制限される学校も多く、予定していた講座数を開催できませんでした



が、今年度も引き続き保護者向けの講座も開催することで、学校と家庭の双方からの定着化を図ってきたいと考えています。

(6) 学校給食と静岡茶

市町を対象として実施した、学校給食で使用を推進したい地場産物、今後商品開発したい地場産物についての調査では、「お茶」を挙げたところが多くありました。現在でも、県内のほとんどの学校では、静岡茶を使った学校給食が実施されておりますが、学校給食への利用をさらに推進するため、今後は、県教育委員会として各市町で取り入れているお茶の料理の集約とその普及、栄養教諭等と連携して新たな料理の開発等を行っていききたいと考えています。



【緑茶まぜごはん】



【鶏肉の緑茶パン粉焼き】

【献立例】

- ・茶一ハン
- ・黒はんぺんのお茶フライ
- ・スイーツ茶ポテト
- ・さばのほうじ茶煮
- ・お茶グラタン
- ・茶すいとん など

4. 成果と課題

平成 29 年度からの取組により、茶産地が少なくお茶に接する機会があまりなかった地域においても静岡茶の愛飲に取り組まれるようになり、「児童生徒の静岡茶の愛飲に取り組んでいる学校の割合」は平成 28 年度の 35.6%から令和元年度には 94.0%となりました。また、お茶に関する食育を実施している学校は 84.0%となり、県内の多くの学校で静岡茶をツールとした食育が実践されるようになりました。

課題としては、これらの取組が一時的なものに留まらず、これまで築いてきた学校と茶業関係者とのつながりを確かなものとすることや、日本茶アドバイザー資格取得者の活用が上げられます。今年度はこれらの課題も踏まえ、各学校の食育担当者向けに茶業関係者の協力も得つつ、日本茶アドバイザー資格取得者を講師として講習会を実施する予定です。

おわりに

茶どころ静岡であっても、子供たちにとってはペットボトルのお茶が一般的で、急須がない家庭も少なくありません。静岡県で育つ子供たちには、お茶の本当のおいしさを知り、おいしいお茶の淹れ方を身に付け、将来、お客様をおいしい静岡茶でおもてなしできる人になって欲しいと考えます。今後も、お茶を飲むことだけを目指すのではなく、文化や歴史、健康面など多方面からお茶の魅力を伝えることに、学校・家庭・地域が連携して取り組んでいきます。