

「食の名人」による探究学習支援

松橋高等学校（令和7年12月16日、令和8年1月27日、2月25日）

松橋高等学校での探究学習支援、全3回の報告を致します。

1回目 令和7年12月16日 「食の名人」河野秀子さんの郷土料理出前講座

2年生家政科11名の生徒の皆さんと【一文字のぐるぐる】【馬肉入り混ぜご飯】【味噌汁】
【紅白なます】を学びました。

まずは名人に【一文字のぐるぐる】をデモンストレーション。

食べたことがない生徒もいて、初めてぐるぐるしたけど難しい、簡単と意見が割れました。



【馬肉入り混ぜご飯】は名人の代表作。

人参やごぼうと切り方を学びみんな一生懸命。ケガをしないよう丁寧にさがぎに取り組んでいました。



切った野菜と馬肉を炒めて、味付け完了。ご飯に混ぜて完成。温度調節も大切です。

「食の名人」による探究学習支援

松橋高等学校（令和7年12月16日、令和8年1月27日、2月25日）



味噌汁、紅白なますも完成。名人と一緒にいただきます。

食事をしながら、名人に地元の野菜や、馬肉を使った他のレシピなどを教えていただきました。味噌汁も季節の野菜を取り入れて作るとまた違う味を楽しめるので味噌汁レシピは無限にあります。

「食の名人」による探究学習支援

松橋高等学校（令和7年12月16日、令和8年1月27日、2月25日）



2回目 令和8年1月27日 校外学習 ミヤザキファーム

八代のトマト農家のミヤザキファーム訪問。みんなでトマトを学ぶためハウスに移動。ミヤザキファームの宮崎さんご夫婦お2人と、「農タメ」の宮さん、内野さんにご挨拶。ハウスの中で、自己紹介と今日学びたいことを先生も大人も含めて行いました。



宮崎さんに「トマトの栽培について」「収穫について」「年間のスケジュール」「トマトの種類」「宮崎さんのこだわり」を伺いトマトについて学びました。

トマトの収穫は10月～6月まで続いています。1日で約60キロを収穫しています。

意外にも宮崎さんご自身が小さいころからトマトに携わっているのでトマトが嫌いということが判明！奥様はトマトを感じない料理を作ることに燃えているそうです。

いよいよ収穫体験です。

赤いトマトだけではなく、黄色や緑、紫のトマトも栽培されています。

「食の名人」による探究学習支援
松橋高等学校（令和7年12月16日、令和8年1月
27日、2月25日）



丁寧にトマト収穫をしていきます。

あっという間にかごいっぱいトマトが収穫出来ました。

収穫後は廃棄トマトを考えるワークショップです。

ワークショップの前半はトマトの重さを当てる体験やトマトクイズで知識を深めました。

Q 世界のトマトの品種の数は？ A：10,000 品種

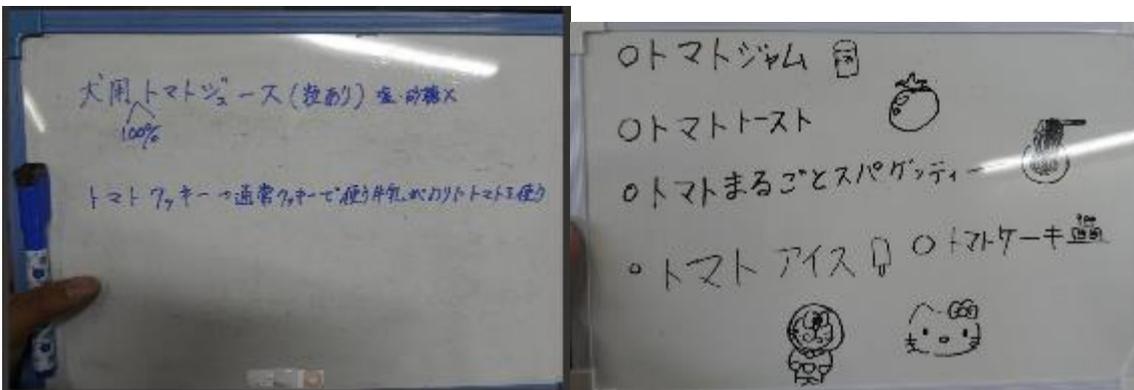
Q 世界で一番トマトを食べている国は？ A：トルコ

Q トマトの日本一の生産はどこ？ A：熊本県

Q トマトの旨味成分は？ A：グルタミン酸

「食の名人」による探究学習支援

松橋高等学校（令和7年12月16日、令和8年1月27日、2月25日）



ワークショップ後半は廃棄トマトを考えます。

まずはトマトジュースにしてみます。ジュースよりそのままのトマトがおいしい事に気づきました。次に3チームで廃棄トマトをどう活かすか考えました。

食事やデザートにする加工品は手間とコストがかかり、現実的ではないと宮崎さんから助言がありました。ペット用のトマトの加工品は新しいと評価をいただきました。

今後はこのペット用に廃棄トマトを使った加工品を深堀していきます。

3回目 令和8年2月25日 成果発表会

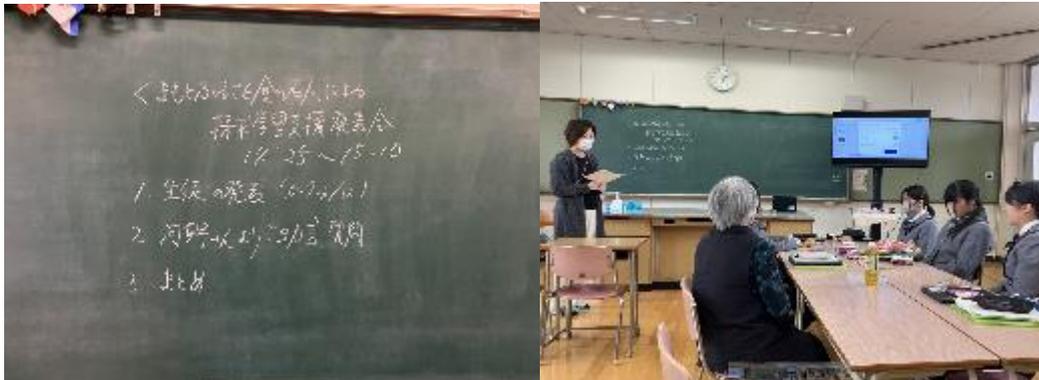
1年生から取り組んできた宇城食材の学びと郷土料理出前講座、校外学習を踏まえた成果

「食の名人」による探究学習支援

松橋高等学校（令和7年12月16日、令和8年1月27日、2月25日）

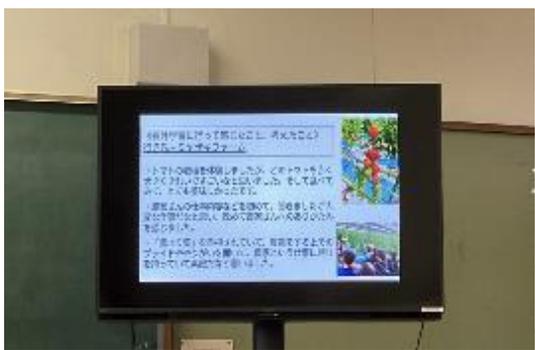
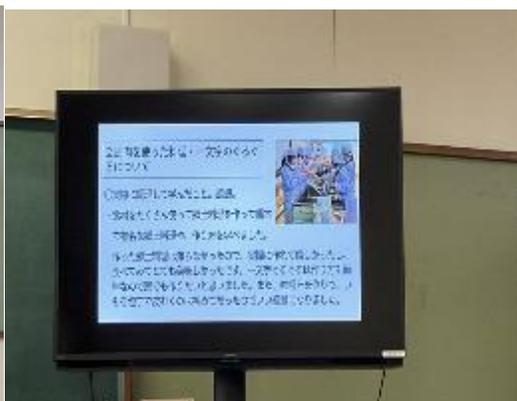
の報告会。それぞれパワーポイントにまとめて一人ずつ発表。

「食の名人」河野秀子さんも同席いただき、みんなの学びの情報共有の場となる。



テーマ：くまもとの「食」

～熊本を訪れた人や後輩たちに伝えたい、「くまもとのおいしさ」について調べる～



熊本の「おいしいもの」「郷土料理」とは。これまで「くまもとの食」について学んだこと、「馬肉を使った料理」について、「一文字のぐるぐる」について、「ミヤザキファーム」での体験と気づき、2年間の学習を通してのまとめ。一人ずつ緊張しながらの発表でした。

「食の名人」による探究学習支援

松橋高等学校（令和7年12月16日、令和8年1月27日、2月25日）



名人からはみんながすごく調べていて感動した。一文字のぐるぐるや馬肉料理を是非また作ってほしい。これからも宇城エリアの食材を大切に、料理を好きになってほしいと講評がありました。

<生徒の皆さんの感想>

- ・農家さんの仕事内容を知り、プライドややりがいを知って、野菜に感謝をして食べようと思う
- ・熊本の郷土料理を知ることができ、自分でも作ってみたい
- ・自分の知らない食べ物や種類を知り、個人的にも作ってみようと思う
- ・馬肉を使った料理を知ることができ、今後も地元の郷土料理を参考に作ってみたい
- ・トマトについて詳しく知ることができ、もっとトマトが大好きになった
- ・トマト収穫体験が出来て良かった
- ・食の名人の河野さんに教えてもらいながら、人参のさがきが出来るようになってよかった。河野さんのアドバイスやお話しが楽しく、これからも家で作ってみたい
- ・廃棄されるトマトについて活用法を今後もみんなで考案していく
- ・河野さんに褒めてもらってうれしかった