

「Cooking Innovation」 ～男子生徒が未来の料理の在り方を変える！～

cookpad×静岡聖光学院×聖学院コラボレーション企画 取材のお願い



料理は女性がするもの、毎日するものというイメージが、女性の社会進出や開発流通技術の発展によってみるみる変わる今、日々の食事について、つまり料理についての価値観をアップデートすることが必要となってきました。今回、日本最大の料理レシピサービスを提供するクックパッドと中高一貫男子校である静岡聖光学院と聖学院がコラボレーションして生徒自らが食についての課題定義、そして新たな食の価値を考え、創造する企画を行います。生徒たちの考えるこれからの食や料理についての取材をお願いしたい次第です。

【プログラム全体予定】

第1回 「料理を通して世界を探検！」 実施済 詳細は報告書をご覧ください。

11月5日（火） 16時30分～18時30分 静岡聖光学院中学校・高等学校

【前半】

講演：世界の台所探検家・岡根谷 実里 氏（クックパッド社員）より「料理から世界を理解！」講演

【後半】

ワークショップ：「自分たちで好きな国を選び、料理×国のクイズを作ってプレゼンしよう」

第2回 「料理したくなる世界をつくろう！」

11月23日（土） 10時～15時30分 クックパッド本社

【前半】

体験：「みんなで料理をつくり、料理の力を感じよう！」

講演：「料理とジェンダーを取り巻く世の中のファクトとトレンド」

【後半】

ワークショップ：「これからの未来のあり方を表現し、その世界を広める方法を考えよう」

（LEGO を使ったストーリーテリングを行う予定）

【参加団体紹介】



クックパッド株式会社

「毎日の料理を楽しむにする」という企業理念のもと、料理レシピ投稿・検索サービス『クックパッド』の企画・運営を行う。レシピを投稿する形式で、レシピ数は310万品以上、月間利用者数は5,400万人以上と多くのユーザーが料理を楽しめるサービスを展開している。



静岡聖光学院中学校・高等学校

1968年に創立し、現在では静岡県唯一の男子校中高一貫教育の学校である。昨年創立50周年を迎え、生徒の創造力を高める教育体制を整えると共に、創立当初の「Man for Others（誰かのために）」「紳士（ジェントルマン）の育成」を軸に教育活動を行っている。



聖学院中学校・高等学校

1903年に創立された中高一貫の男子校で、Only One for Others「他者のために生きる個人」を教育するという教育理念に基づき、授業や体験学習などの様々な活動を通して、積極的に人間力・思考力・国際力の育成を行っている。

【企画詳細】

第1回企画

【内 容】

クックパッド株式会社から世界の台所探検家・岡根谷氏をお招きし、世界各国の台所を渡り歩いて得た料理の知識や体験をもとに、その国の文化や歴史、社会的背景を男子生徒と共に紐解きます。

【日 時】

令和元年 11 月 5 日（火）16 時 30 分～18 時 30 分

【場 所】

〒422-8021 静岡市駿河区小鹿 1440 番地 静岡聖光学院中学校・高等学校 ソラリウム

【講演者紹介】

氏名：岡根谷 実里氏

所属：クックパッド株式会社 コーポレートブランディング部

肩書：世界の台所探検家

略歴：1989 年長野生まれ、東京大学で土木工学を専攻し、大学院

ではウィーン工科大学に留学。2014 年クックパッドに入社。

紹介：世界の台所探検家。世界各地の家庭の台所を訪れ、世界中の人と一緒に料理をし、そこで見つけた「料理や食卓の楽しみ方」や料理から見える社会文化背景を、授業やイベントや執筆など様々な方法で伝えている。これまで訪れた国は 60 カ国以上。

第2回企画

【内 容】

家庭において女性が担うことの多い“料理”その常識を超えて、これからの新しい将来を担う男子生徒たちが実際の料理に挑戦し、今の料理・食に対する現状を知った上で、未来の新しい料理・食の在り方を考えます。

【日 時】

令和元年 11 月 23 日（土）10 時～15 時 30 分

【場 所】

〒150-6012 東京都渋谷区恵比寿 4-20-3 恵比寿ガーデンプレイスタワー12F

クックパッド株式会社 キッチンラウンジ

【ファシリテーター】

クックパッド株式会社 ブランディング・編集 担当 VP 小竹 貴子 氏

クックパッド株式会社 コーポレートブランディング部 世界の台所探検家 岡根谷 実里 氏

聖学院中学校・高等学校 広報部長 国際部長 21 教育企画部長 児浦 良裕 先生

静岡聖光学院中学校・高等学校 社会科教諭 平本 直之

この件のお問い合わせにつきましては、下記までお願いいたします。

【連絡先窓口】

住所：〒422-8021 静岡県静岡市駿河区小鹿 1440 番地

学校名：静岡聖光学院中学校・高等学校 電話番号：054-285-9136 担当者：平本 直之

以上

Cooking Innovation 第1回報告書

全世界、老若男女誰もが毎日口にする料理。そんな普段当たり前のように取っている食事も見方を変えると様々な物語があり、生活により身近であると感じることが出来る！

11月5日、校内敷地内にある聖光農園での収穫活動、クックパッド株式会社の岡根谷実里さんを招いての共同ワークショップ「料理から世界を理解！」を通して、中1から高2までの生徒22名とともに食や料理によって世界をより身近に感じました。

次回11月23日、第2回 Cooking Innovation。いよいよクックパッド本社にて、静岡聖光学院、聖学院の生徒とともに収穫した作物を使った男子校生徒による料理体験、LEGO®SERIOUS PLAY による料理の新たな可能性を迫ります。

【第1回 11月5日 Cooking Innovation パート1&2】

☆ パート1 ～自然の恵みを肌で感じる！！聖光農園での収穫活動～

食や料理を身近にする活動の一環として、本校美術科教員が運営する聖光農園にて、畑を耕したり、生姜、里芋、ラディッシュ、レモン他様々な食材を収穫したりしました。生徒たちは澄んだ秋空の下、太陽の恵を受け、手作りの肥料と土の力を得て育った作物を手にして、みんなで声をあげて喜び、満面の笑みでその時を共に過ごしていました。



☆パート2 ～ワークショップ「料理から世界を理解！」～

聖光農園での収穫活動の後は、クックパッド株式会社より、世界の台所探検家である岡根谷実里さんを招いての「料理から世界を理解し、料理の力に気付く」ためのワークショップを行いました。

～第1部～ ブルガリアの料理から社会的・歴史的な背景を探る！！

東欧バルカン半島に位置してヨーグルトの産地として有名なブルガリア。日本人ならだれもが目にしたことがあるブルガリアヨーグルトを題材に、クックパッド株式会社の岡根谷さんから、現地の台所探検で得た経験や知識をもとに、地理・歴史・政治などの側面から切り込んでお話をして頂きました。

また普段の食べ方にフォーカスすると、ヨーグルトを素材そのものとして食べるだけでなく、スープにしたり、ソースとして食べたりと日本の大豆からつくられる味噌やスープにした味噌汁、きゅうりにつけて食べるもろきゅうなど非常に似通った点があることを話していただき、生徒からは「おお！確かに！」「形は違うけど使い方は似ている！」など思わず声があがるほどの発見がありました。

国や食材は違っても、料理の知恵はどこにいても似たところがあり、それぞれの食卓・料理において歴史や背景などストーリーがあることに生徒のみならず、そこに見学に来ていた教員までもが気づかされた瞬間でした。

～第2部～ 料理から世界を身近に！！ 世界の料理クイズをつくろう！！

いよいよ実際に生徒自ら考えて料理から世界をぐっと身近にするワークショップが始まりました。早速アメリカ、バングラデシュ、ケニア、イタリア、ノルウェー、ベトナムの6チームに分かれて、生徒に与えられたミッションは2つ！

ミッション1：世界各地の料理クイズをつくって出題・解説せよ！

ミッション2：その料理は日本でいうと何の料理にあたるか理由も含めて説明せよ！

各グループの生徒たちは、ボードに準備された料理を見ながら、「宗教的な理由で肉は食べられないからこれはないよね」「タコスっていったらメキシコ！中南米でよく食べられているということはアメリカでもあるかもしれないね」「ノルウェーって（高緯度の）寒い地域だよね 寒冷な地域でも取れる作物でいったらライ麦があるね！」…など各グループで気候、歴史、宗教、文化、経済など持っている知識や発想からグループで問いを立てて答えに導くことを繰り返していました。そんな中、さらにワークを盛り上げたのが、岡根谷さんが用意して下さったその国の代表的な食材。 黒い色をしたライ麦パンやタコスの生地、海外のお米やとうもろこし粉など食材を見るやいなや、手に取ったり、香りを嗅いだり、口にしてみたりと初めて見て触れる食材たちにワクワクが止まらない様子でした。発表でも各班から「自分が発表します！」と正解がない問いながら、積極的に前に出て発表し、自慢げに調べたことや発見したことを話していたのが非常に印象的でした。

～ワークショップを通して～

今回のワークショップには、料理が好きでもっと知りたい者もいれば、料理をやったことは無いが食や料理に興味がある者、食から農業や作物についてもっと知りたい者など料理や食に対して異なった考えをもつ生徒たちが中学1年生から高2年生まで集まりました。初めはどんなことをするのか戸惑いもありましたが、会が終わった後、岡根谷さんの下に集まって世界の料理や経験について質問する者や、次のワークショップも是非参加したいという者が多くいました。このとき日常の料理から遠くの世界について考えたことで、料理がぐっと身近に、さらに世界がさらに近く親しみやすいものになったと感じることが出来ました。 次回はいよいよクックパッド本社での料理体験と LEGO®SERIOUS PLAY を使って新たな料理の可能性に迫ります。

ワークショップ「料理から世界を理解！」

