

高知市立潮江（うしおえ）東小学校の実践 —伝統野菜・潮江菜（うしおえな）と出会った子どもたち—

加藤 誠之¹⁾，宮川 真幸²⁾

1) 高知大学教育学部

2) 高知市立潮江東小学校

Practice in Ushioe-Higashi Elementary School : Taking a Traditional Vegetable “Ushioe-Na” as a Subject

Kato Masayuki¹⁾，Miyagawa Masayuki²⁾

1) Faculty of Education, Kochi University

2) Kochi Municipal Ushioe-Higashi Elementary School

要約

近年，高知市潮江地区では地元農家の努力により，一度は忘れられた伝統野菜「潮江菜」が復活している。高知市立潮江東小学校では，主に総合的な学習の時間を利用して，潮江菜を題材とした地域学習を行っている。本稿は，この実践を記録し多くの人々に知っていただく目的で，2017年度～2018年度にこの学習を引き継いだ潮江東小学校教諭 宮川 真幸の実践記録をもとに高知大学教育学部准教授 加藤 誠之の補足・修正を加えて執筆された。地域の学校の特色ある実践を初めて印刷部として刊行でき，多くの人々に伝えることの一助になったと思われる。

キーワード：小学校，伝統野菜，潮江菜，地域学習，実践記録

1. はじめに—目的と方法—

農林水産省は広報紙「aff」2010年2月号で、伝統野菜について以下のとおり定義している¹。

伝統野菜とは、その土地で古くから作られてきたもので、採種を繰り返していく中で、その土地の気候風土にあった野菜として確立されてきたもの。地域の食文化とも密接していました。

野菜の揃いが悪い、手間がかかる、という理由から、大量生産が求められる時代にあって生産が減少していましたが、地産地消が叫ばれる今、その伝統野菜に再び注目が集まってきています。

我が国では最近、こうした流れを受け、地域の伝統野菜を題材とした授業づくりの試みが各地で行われている。例えば、愛知県小牧市立米野小学校は2017年2月13日、JA尾張中央「エビ芋研究会」部会員4名の派遣を受け、同小学校3年児童171人を対象とする総合学習の一環として、同市北里地区の伝統野菜エビ芋を題材とする出前授業を行っている²。また、宮城県登米市立米谷小学校は5年児童を対象とする総合学習で、伝統野菜についての学習を行っている。例えば、2017年5月19日には「同市ブランド戦略室の職員から、平成25年～26年に実施した伝統野菜復活プロジェクトと市内の伝統野菜についての説明を聞いたり、実際に伝統野菜の観音寺セリに触れながら理解を深め」という学習を行っている³。また、同月23日には同市東和町の「木漏れ日農園」で、「若手農家の鎌田大地氏から伝統野菜の大切さや継承していく難しさ」など学習している⁴。更に、2017年3月4日には「市の伝統野菜を育てよう発表会」を開催し、「市の伝統野菜を1年間かけて調べて実際に育ててみて感じたことなどを発表」という試みを行っている⁵。本稿では、高知県で行われているこうした取り組みの例として、高知市立潮江（うしおえ）東小学校で行われている伝統野菜潮江菜（うしおえな）に関する学習の実践を取り上げる。

高知市中心部からやや南の潮江地区⁶では、近年、地元農家の努力によって、一度は忘れられた伝統野菜・潮江菜が復活している。同地区に立地する潮江東小学校では、2016年度に5学年主任であった西岡博子教諭によって潮江菜を題材とする学習の先鞭がつけられ、その後、学校全体のサポートのもとでこの学習が引き継がれている。この実践は、同校の地域性に根ざしたユニークなものである。しかし、今のところ、印刷物として公表されていない。高知大学教育学部准教授加藤誠之は、2017～2018年度にこの学習を引き継いだ潮江東小学校教諭宮川真幸（現・高知市立一ツ橋小学校教諭）に直接お話を伺う機会があり、この実践を記録して多くの人々に知っていただく目的で本稿を執筆した。なお、本稿は宮川の実践記録をもととしており、加藤は必要に応じて補足や修正を行っている。また、本稿の発表については、潮江東小学校長の御了承をいただいている。

2. 高知市立潮江東小学校と潮江菜

(1) 高知市立潮江東小学校について

高知市立潮江東小学校は前述の潮江地区に位置し、創立64年を迎える児童数340名の学校である。校歌の3番の歌詞に「ああ潮江の名のごとく、海と川とが合うところ」とあるとおり、鏡川の河口に面しており、今後必ず起こると言われる南海トラフ地震とその後の津波による被害が心配される地域でもある。開校当時はあたり一帯田や畑であったが、その後、近隣に住宅やマンションが建った。児童数は一時600名を超えていたが、2011年の東日本大震災を境に減少の一途をたどっている。昔からこの地域に住んでおられる方々と新しく移住してきた方々がおられ、地域の行事や地区の運動会等の様子からは、地域のつながりが薄れてきている印象も受ける。就学援助の状況等からも子どもたちや家庭環境の背景には、貧困やそれに伴う様々な影響も映し出されている。子どもたちの生きることを励まし、「生きる希望」を紡ぎ合うことこそ教師の仕事だと心に刻んで日々子どもたちと過ごしている。

（2）潮江菜について

土佐国及び高知県に関する史料の中には、潮江蕪又は潮江菜に関する記述が幾つか認められる。例えば、江戸時代の史料である土佐國産往来には「新町潮江ノ蕪」の記述が見える⁷。また、宮尾登美子は「土佐のぞう煮」と題するエッセーの或る箇所、以下のとおり述べている⁸。

…（前略）私の生家のぞう煮というのは、まず青のりを喙んだ鏡川のはぜを、夜なべにカンカンをかぶせて蒸し焼きにし、天日で干すところから始まり、次に霜がたつぷりとあたってアクのぬけたうしおえかぶが出廻ってからという段取りになる。餅は切り餅で、焼かずにそのままはぜのだし汁のなかでうしおえかぶと共に煮、碗に盛った上からかつぶしをかけるのである。こうすると汁はすぐ濁るので、私の家では一回一回汁を変え、餅と菜をあざやかにして食べる習慣だった。

また、宮尾はこのエッセーの別の箇所で、以下のとおり述べている⁹。

いま思えば、わが生家のおせち料理などもすこぶる見栄えのしないもので…（中略）…子供にとって好きなものは甘いようかんだけだったが、ようかんを食べるときは決まってこのイヤなうしおえかぶのおひたしも食べなければならず、子供心にそれが大へんせつなかつたことをよくおぼえている。

宮尾は1926年生まれ¹⁰であるから、昭和期の初頭には「うしおえかぶ」が食べられていたと思われる。また、1992年に刊行された武井近三郎『牧野富太郎博士からの手紙』では、牧野富太郎によって書かれた1953年12月24日消印のはがきが紹介されており、これには「高知潮江で作る居る方言ウシホエカブを三株位新聞紙にぐる巻にして御送り下されバ大幸の至に存じます」との記述が見える¹¹。武井はこの件について、同書で以下のとおり記している¹²。

ウシホエカブはミズナの変種ですが、これは大きな物ですから新聞紙に包んだくらいで送れるわけがありません。一株ずつ何枚もの古い高知新聞で巻いて、それを当時の炭俵二枚に詰めて荷造りをして、自転車に積んで高知駅まで持っていき、そこから汽車で送りました。今と違って輸送はすべて当時の国鉄便で送らねばならず、これには苦労したものです。

この記述によれば、「うしおえかぶ」は1953年の時点では栽培されていたと思われる。しかし、2014年12月26日付け高知新聞（夕刊）記事によれば「潮江菜」は潮江地区では1960年ころに栽培されなくなり、高知市春野町でも「漬物用の最後の農家が79年でやめたようだ」とされる¹³。

高知市新田町で農業を営む熊澤秀治氏は、潮江菜を長年にわたって探し続けていたところ、2014年7月、元高知県立幡多農業高等学校教諭竹田功氏（故人）の御長男から、潮江菜の種子を持っているので栽培を任せたいというメールを受け取った¹⁴。竹田功氏は、牧野富太郎博士から在来野菜を調査・保存するよう指示を受け、これを実直に守っていたのである¹⁵。熊澤氏は2014年10月下旬に潮江菜の種をまき、潮江菜を収穫した¹⁶。なお、2015年1月24日付け高知新聞記事「方丈記—編集委員回し書き—」（その71）によれば、潮江菜は2014年12月30日に宮尾登美子宅に届けられたが、宮尾は同日午後9時17分に逝去し、食べてもらうことはできず、宮尾の棺に入れられたそうである¹⁷。

3. 潮江菜の学習に関する宮川 真幸の実践記録

潮江菜は復活したばかりで、子どもたちも保護者もその存在を知らない。しかし、潮江東小学校としてはよい地域教材になると思われたので、かかわりをもちたいと模索していた。2016年度には、学校全体で潮江菜の学習をどう位置づけるかについて話し合い、5年の学年主任西岡 博子教諭が「総合的な学習の時間」で5年生児童と潮江菜の学習を始めた¹⁸。2017年度に引き継いだ宮川も、この学習を基本的には「総合的な学習の時間」で行った¹⁹。4月に学校の近くで借りている田んぼで田植えの体験をし、5月に社会科で米つくりや農業の学習を終えた後、子どもたちと熊澤さんのビニールハウスを初めて訪ねることから始まった。以下に5年生児童の感想を挙げる。

ぼくは、熊澤さんのハウスを見て、すごく広くて「潮江菜」などの野菜がたくさん植えてあったので、すごいなと思いました。高知で、熊澤さんしかさいばいしていないので（とってもしすごい人だな）と思いました。潮江菜は、キャベツやダイコンアブラナ科のすべての野菜の味がすると聞いて、とてもおどろきました。まさに「伝説の野菜」にふさわしいと実感しました。これから、潮江菜や、潮江菜で作れる料理についてくわしく知りたいです（はる）。

うしおえなは、ぞうににして食べたり、ぼくの好きなつけものにしてもおいしいそうです。アブラナ科の食べ物の味ぜんぶがするからすごいなと思いました。なまでもたくさん食べたいです。次は、うしおえなを売っている店にいつしゅざいしてみたいです。そして一日に何ふくろ売れるかしりたいです。あと人気度もしりたいです（けんた）。

これらの文章には、子どもなりの感動が感じられる。潮江菜を食べてみたい、調べてみたいという意識が伝わってくる。彼らの中には潮江菜を販売している唯一の八百屋を知り、自ら取材に行つて写真を撮ってきたり、包装の袋を持ってきたりした子どももいた。「ぜひみんなで食べてみて」ともってきてくれた子どももいたので、家庭科の時間におひたしにしてみんなで食べた。2袋に入った数株を60人で分けたので一人はわずかな量だったが、潮江菜の歴史に思いをはせ、その味をかみしめた。潮江菜を知った子どもたちが心惹かれていく。これが事実のすごさである。それぞれの驚きや発見を作文にして読み合うたびに更に興味がわき、2017年7月には熊澤さんらに高知県吾川郡仁淀川町の在来野菜田村カブ²⁰について更に詳しい話をしていただいた。以下に子どもたちの感想を挙げる。

大橋通の竹七屋に行きました。潮江菜を買いに行きました。潮江菜はあったけど、スーパースイートコーンはありませんでした。スーパースイートコーンはすぐ売り切れることが分かりました。買った潮江菜は、熊澤さんが言っていたおぞうににして、食べたいです。まだ食べていないけれど、すごくおいしいと思います（せな）。

私は、田村かぶは、理科で学習した「日光が当たるほうが色がこくなる」ということとっしよだなと思いました（後略）…（さとこ）。

2017年度の2学期に入り、今後の学習の方向性を子どもたちと話し合った。「もっと色々な方法で食べたい」、「自分たちで育ててみたい」、「みんなに知ってほしい」等の声が出された。そこで、熊澤さんに相談すると、育てることはなかなか難しいが、それ以外は全面的に協力してくれるとのことであった。子どもたちはとりあえず、2017年10月にある「ひがしっこフェスタ」（PTA主催のバザー）には親や地域の人が集まるから、そこで潮江菜のことをプレゼンすればもっと広まるのではないかということになった。そして、潮江菜の歴史と魅力を伝えるために、オリジナルレ

シビの開発、イメージキャラクター（ゆるキャラ）とそのグッズづくり、更に詳しい学習を進めていった。

更に、熊澤さんから「[2017年]12月[3日]に[高知大丸の屋上で]在来野菜のマルシェをするのでそこでも発表してみん？」と誘いがあった²¹。潮江東小学校の音楽会の翌日にあたる日曜日だが、子どもたちに聞くと、もちろん「行きたい！」とのことで、ますます盛り上がっていく。そこで「潮江菜ひろめ隊」を結成し、自分たちの活動を発表することにした。国語の単元でそれぞれが紹介したいことをリーフレットにまとめ、それぞれを20部カラー印刷して当日配る計画を立てた。プレゼンで自分たちが調べてきたことや、活動してきたことを伝えるために、畳2枚分の大きなボードも12枚作製した。相手を意識して伝わりやすく話すための工夫を学び、練習も重ねた。地域の教材を調べ、書いたものを社会に発信していく。まさに生きた学びであった。以下に5年生児童の感想を挙げる。

大試食会では、みんながかいた絵が、本ものの食べものになるなんて、まるでえほんみたいで、とってもワクワクしました。全部おいしかったけど、とくにピザがおいしかったです。理由はまじがまさかのぎょうざの皮で、ウインナーと潮江菜がっていて、（なんでもあう）と思いました。チーズとの組みあわせもいいし、自分好みの食べ物と組みあわせることもできていいと思います（ひな）。

潮江菜のプレゼン、私はすごくきんちょうしていました。私たちのチームは四番目でした。三番目のチームがやっている時が一番きんちょうしていました。私たちの番がきて、私からでした。さいしょはとてもきんちょうしました。でも、全部まちがえずに相手を意識してできたのでよかったです。

私のあとのみんなも相手を意識して言えていたのでよかったです。次は、もっと広い大丸の屋上で言います。大丸では今の声だと、みんなに聞こえないかもしれないので、ふだんから声を大きく発表しないといけないと思いました。それを意識しながら発表していきたいです。大丸までに完ぺきにしたいです。今年のひがしっこフェスタはいろいろな経験ができました。去年のひがしっこフェスタよりすごく楽しかったです（あい）。

ポケットにちゃんとしおりがあるか確かめて私たちがつくったボードの前に行きました。お父さんが目の前にいてドキドキしました。相手意識をもって大きな声で大事なところは強調するようにしました。うんうんとうなずいているお客さんがいてうれしかったです。お父さんはニコニコして見ていてくれました。妹が「私が、このキャラクターを作ったゆりです。」というと、お客さんが、「おお～」と言って拍手をされていてびっくりしました。

熊澤さんも見に来てくれて、「みなさんとっても良くできました。」と言ってくれてうれしかったです。大丸の時もがんばろうと思いました。今年のフェスタは内容がよかったと思います（ゆか）。

高知大丸での発表も無事終わったところで、昨年を引き続き、高知県立大学の松崎淳子先生（同大学名誉教授）と彼末富貴先生（同大学助手）をお招きし、潮江菜のお雑煮の歴史と当時の食文化について教えていただいた²²。2017年度の3学期には、社会科の時間に野菜ソムリエ押岡洋子氏の紹介で田村蕪について調べている仁淀川町立仁淀川小学校の5年生児童とテレビ会議で交流したり、お互いの活動を報告したりすることになった。社会科の「情報」の単元ともつなげて脚本を書き、練習もして当日に臨んだ。以下に子どもたちの感想を挙げる。なお、この感想に出てくる「初月」は高知市内の地名で、「みかづき」と読む。

色々なお話を聞かせて下さってありがとうございました。松崎先生は九十才をこえているのに元気で笑顔がすてきな方でびっくりしました。熊澤さんが言っていたお話と松崎先生の言っていたお話がつながって、「あ！」と感ずることがたくさんあり、潮江菜の歴史がよく分かりました。そしてお雑煮をつくるのを一番楽しみにしていてどんな味が、どんなにおりかわくわくしながらまっています。作ってみてかんたんそうだったので家でも作ってみたいです。もち、さといも、潮江菜、ユズの味がおしるにでていてとてもおいしかったです（かな）。

今日松崎先生のお話を聞いて、お米やおもち、お酒は昔大切な高級食品だったことが分かりました。びっくりしたのは、潮江菜が復活した時に宮尾登美子さんに届けようとして届けたらなくなっていて潮江菜をひつぎにいれてやいたということです。私は宮尾登美子さんにも食べてもらいたかったです。お雑煮を作る体験では、彼末先生が細かく教えてくれて作りやすかったです。少しするとおもちがプクーと動くのが面白かったです。とてもおいしかったです。来年のお正月に、かぞくみなで雑煮を食べてみたいと思いました（ゆりな）（※お礼のお手紙より）

お雑煮は家でも食べるけど、みそとしょうゆどっちかというしょうゆです。お父さんが宮城にいたから「しょうゆがいいなあ」といったらお母さんが、「えっ！こっちもしょうゆで。」と言っていて（どっちが本当？）と思っていたら関西はみそやけど、高知はとのさまが静岡から来てしょうゆということが分かって、どっちも本当の事だったけど高知だけはちがっていて（そうやったのかあ）と思いました（ぜん）（※お礼のお手紙より）

ぼくらは、食育と地元の野菜潮江菜の歴史を学んで、「潮江菜ひろめ隊」として大丸で広めています。この初月小学校も大丸とかで「初月ナス」を広めてくれればたくさんの人にしてもらうことができると思います。ぼくは、今潮江菜を売っている店で、試食会を開き、潮江菜のおいしさを知ってもらいたいです（りゅうき）（※在来野菜を調べる他校の新聞記事を読んだの自学ノートより）。

テレビ会議をしてみて、遠くにいる池川小の五年生と人数は違うけど交流できました。ちょっとびっくりしたのは、あいさつやダンスのことで共通点があったことです。そしてぼくたちだったら潮江菜で、池川小の人たちだったら田村蕪でアイデアレシピを考えていました。今度池川小の人たちが考えたアイデアレシピを食べれたらうれしいです（けん）。

潮江菜をもっと広めたい

この前スーパーに行くとき潮江菜があまっていた。潮江菜売れていないとお母さんに言うと、「もうくきが茶色くなっていたんできゆうね」と言った。私たちは、潮江菜広め隊になって大丸でせんでんしたのにまだひろまってないやん。潮江菜は熊澤さんたちが復活させた野菜。もっとたくさんの人に広めたい（ののか）。

冬場に入ると近くのスーパーでも潮江菜の販売が始まり、2018年3月になってもなお広める意欲を見せる子がいた。子どもたちからは「私がみた、私が感じた潮江菜」が語られ、刺激し合い、私たち教師の予想以上の盛り上がりを見せた。学校全体で潮江菜への取り組みをサポートして下さったことも大きな力になった。大人もひきつけられる魅力が潮江菜にはあるのだと思う。宮川の学

級では、書くこと（自分を見つめる）と読み合うこと（多様な価値観に気付き考えを広げ、深める）を大切にしている。教育活動全体を通じて書く場や読み合う場を大切にし、自分や仲間、文化財への認識を高めて、自分らしく人間らしく育ててほしいと願っている。2017年度に日々発行した学級物語「道」には再々潮江菜が取り上げられており、潮江菜の学習を進めていく子どもたちの文章が記録されている。子どもたちが本物に出会い感動したときのエネルギーはすごい。学ぶ主体になり、自分たちでどんどんアイデアを出して活動を進めていくのである。教師の仕事は、全国一律に定められた教科書の内容を教え込むことだけではない。子どもたちが自分たちの住んでいる地域に目を向け、潮江菜のような優れた文化財と出会い、これをただ受け取るだけでなく自分たちなりに何かしたいという思いを持つことによって、自分たちの学びを深め、発展させていけるのである。今後も地域とそこに生きる人々に目を向け、自分で考え、自分の人生を歩んでいける子どもたちを育てていきたい。

4. 加藤 誠之による考察

潮江東小学校の実践は「1. はじめに—目的と方法—」で紹介した小牧市立米野小学校の実践や宮城県登米市立米谷小学校の実践と同様、総合的な学習の時間を利用して地域の伝統野菜について学習するという最近よく行われている取り組みの一環として位置づけられる。ただし、潮江菜は、一度は忘れられたにもかかわらず熊澤氏という個人の努力によって復活した希少な例である上、植物学者の牧野富太郎や作家の宮尾登美子など地域出身の著名人とのかかわりも深い。地域学習の素材として非常にユニークであり、子どもたちの印象に深く刻まれたのではないかと思われる。実際に、子どもたちの感想の中にも、「潮江菜が復活した時に宮尾登美子さんに届けようとして届いたらなくなっていて潮江菜をひつぎに置いてやいたということです」、「私は宮尾登美子さんにも食べてもらいたかったです」といった記述が見受けられた。しかし、この特色ある実践は、本稿以前には印刷物としては公表されていない。それゆえ、本稿は少なからぬ記録的価値を有していると思われる。今後も高知県内で行われている様々な実践を掘り起こし、記録していく作業を続けていきたい。

注・引用文献

- 1 http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1002/spe2_01.html 参照（2019年11月18日最終確認）。
- 2 <http://ja-owari-chuoh.or.jp/topic/%E5%9C%B0%E5%9F%9F%E3%81%AE%E4%BC%9D%E7%B5%B1%E9%87%8E%E8%8F%9C%E3%82%92%E5%AD%A6%E3%81%B6%E5%87%BA%E5%89%8D%E6%8E%88%E6%A5%AD%E3%80%80%E7%B1%B3%E9%87%8E%E5%B0%8F%E5%A6%E6%A0%A1/>参照（2019年11月18日最終確認）。
- 3 <https://www.city.tome.miyagi.jp/brand/kurashi/kosodate/gakkokyoiku/20170531.html> 参照（2019年11月18日最終確認）。
- 4 同上参照。
- 5 <https://www.city.tome.miyagi.jp/brand/kurashi/kosodate/gakkokyoiku/20170531.html>（2019年11月18日最終確認）。
- 6 現在、高知市内に潮江という地名はない。しかし、同市天神町19-20に潮江天満宮がある。また、高知市立中学校として潮江中学校、同市立小学校として潮江小学校、潮江東小学校及び潮江南小学校がある。潮江中学校区は潮江小学校区、潮江東小学校区及び潮江南小学校区からなり、梅ノ辻、棧橋通、天神町、塩屋崎町、筆山町、百石町、北高見町、土居町、役知町、潮新町、新田町、北新田町、南新田町、仲田町、萩町、竹島町、南竹島町、六泉寺町、深谷町、孕西町、孕東町、南ノ丸町、南中山、北中山、高見町、北高見町及び北竹島町にかかっている（高知市HPトップページ>組織でさがす>学校教育課>小・中・義務教育学校 通学区域一覧（<http://www.city.kochi.kochi.jp/soshiki/77/tugakukuiki.html>、2019年11月18日最終確認）参照）。

- 7 「土佐國産往来」は高知県立図書館編『土佐國群書類従（土佐國史料集成）』第11巻，高知県立図書館，2009，pp.253～254に収録されている。作者・作成年とも不明である（高知県立図書館，前掲書，p.450参照）。ただし，本文中に「城下之名物」として「國益ノ脇差」が挙げられている（高知県立図書館，前掲書，p.254参照）。平尾道雄・山本大・横川末吉他編『皆山集（土佐之國史料類纂）』第10巻（高知県立図書館，1978）pp.563～566に収録されている「土佐国刀匠記（一）」（作者・成立年の記載なし）には「上野大掾藤原国益…（中略）…元禄中〔1688年～1704年〕當国ニ来り同十五年御刀工となりて食俸をうけ宝永五年〔1708年〕病没す」との記載が見える（平尾・山本・横川他，前掲書，pp.564～565参照，〔 〕内は引用者による補足）。それゆえ「土佐國産往来」は，國益が土佐国にいた1688年～1708年の間に成立した史料であると考えられる。
- 8 宮尾登美子，「土佐のぞう煮」（宮尾登美子『つむぎの糸』，高新企業（株）出版部），1981，pp.24～25。
- 9 同上，p.26。
- 10 同上，奥付参照。
- 11 武井近三郎，『牧野富太郎博士からの手紙』，高知新聞企業出版部，1992，p.164及びp.190参照。なお，武井は同書で「牧野博士とのお付き合いは，昭和七年ごろから始まりました」，「それ以来，博士の亡くなるまで文通したはがきと手紙は二百通あまりあります」と述べている（武井，前掲書，p.280参照）。また，武井は同書奥付の「著者略歴」では「昭和33年4月高知県立牧野植物園開園以来，48年6月まで勤務」したとされている（武井，前掲書，奥付参照）。
- 12 同上，p.164。
- 13 2014年12月26日付け高知新聞（夕刊）記事「『潮江菜』復活の動き 故竹田さん（幡多農高元教諭）種子保存 牧野博士の支持で採取 高知市で試験栽培」参照。
- 14 2015年1月24日付け高知新聞記事「方丈記一編集委員回し書き一」（その71）参照。
- 15 同上参照。
- 16 同上参照。
- 17 2015年1月24日付け高知新聞記事「方丈記一編集委員回し書き一」（その71）参照。
- 18 なお，西岡教諭の実践は，現時点では出版物等として報告されていない。
- 19 宮川教諭の実践も，現時点では出版物等として報告されていない。
- 20 田村カブは高知県吾川郡仁淀川町原産の伝統野菜で，同町田村地区を中心に江戸時代から栽培されている。現在ではほとんどが自家消費で，生産量が減っているという（仁淀川町広報編集委員会編，「広報によど川」2015年3月号，仁淀川町，2015（<https://www.town.niyodogawa.lg.jp/koho/dtl.php?hdnID=133>，2019年11月18日最終確認），p.6参照）。
- 21 ここで言及されている高知大丸での伝統野菜マルシェは，2017年12月4日付け高知新聞記事で報道されている。〔 〕内の文言は加藤による補足である。
- 22 『高知県立大学健康栄養学部報』第8号（2017）p.14には，松崎淳子・彼末富貴が2017年12月11日に高知市立潮江東小学校5年生を対象として「『土佐の雑煮』」の学習を行ったことが記されている（<https://www.u-kochi.ac.jp/~health/gakubuho/gakubuho8.pdf>参照，2019年11月18日最終確認）。