

知っておどろく保存食！ 日本人の知恵

調査 地域の保存食 インタビューのコツ

自分たちの住む地域の保存食について、作り方や由来などを知っている人にインタビューをして、その内容を自分たちでまとめるまでを映像で紹介しました。皆さんも自分たちの地域の保存食や郷土食を調べてみましょう。



1. 取材の計画

何を調べるか、テーマを決める。

2. 話の聞き方

相手に連絡をして、取材の確認を取り

質問の準備をしておく。

3. 取材のまとめ方

質問ごとに、聞いた内容を整理して

見やすく分かりやすいようにする。

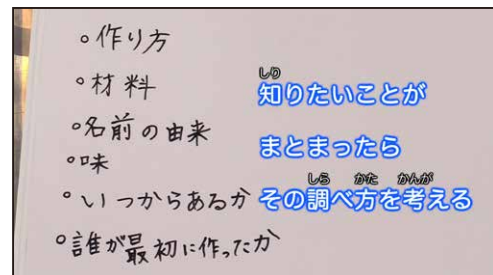
このガイドブックは、映像コンテンツと連動しています。印刷して、活動時に活用してください。

全国視聴覚教育連盟が、子どもゆめ基金（独立行政法人 国立青少年教育振興機構）の助成金の交付を受けて制作しました。

取材の計画

なに しら き
何を調べるか、テーマを決める。

えいぞう じもと きょうどしよく いっしょうづ き
映像では、地元の郷土食「一升漬け」をテーマに決めて、みんなで
どんなことが知りたいかを考えて質問を作りました。



しら かた かんが
その調べ方を考える。

し しら ひと しつもん いがい としょかん
知りたいことを調べるには、人に質問する以外にも図書館やインター
ネットを利用して調べることができます。

えいぞう くわ かた はなし き かんたん
映像のようにインタビューで詳しい方から話を聞けると、簡単な
しつもん くわ おし むづか しつもん わ
質問でもすごく詳しく教えてくれたり、難しい質問には分かりやす
こた くわ かた けいけん ほか ひと
く答えてくれます。詳しい方は経験がたくさんあるので、他の人が
し し
知らないようなことも知っているんですね。

しゅざい やくわりぶんたん き
取材の役割分担を決める。

しつもん こた いっしょうづ くわ さが
そして質問に答えてくれる一升漬けに詳しい人を探して、インタ
ビュー（質問形式の取材）の時に、誰が何をやるのか役割の分担を
しつもんけいしき しゅざい とき だれ なに やくわり ぶんたん
決めました。

- しつもん ひと
・ 質問をする人（インタビュアー）
- しつもん こた ひと きろくがかり
・ 質問の答えをメモする人（記録係）
- しゃしん と ひと さつえいがかり
・ 写真を撮る人（撮影係）

やくわり き おな しつもん き しゃしん
役割を決めておけば、同じ質問をしたり、聞いたことのメモや写真
と わす しっぱい ふせ
を撮り忘れていたりする失敗が防げます。

はなし き かた 話の聞き方

あいて れんらく しゅざい かくにん
相手に連絡をして、取材の確認をとる。

れんらく しゅざい い あいて めいわく とき
連絡をしないでいきなり取材に行ったら、相手が迷惑の時もありま
す。お互いに気持ちよくインタビューが進むように、前もって取材
おたが き も すす まえ しゅざい
の目的や時間、人数を連絡しておきましょう。映像では、インタビュー
もくてき じかん にんずう れんらく えいぞう
の相手に、お母さんが取材のお願いをしてくれました。



あいて めいわく しつもん じゅんび
相手に迷惑をかけないように、質問の準備をしておく。

インタビューはことばのキャッチボールです。ようい しつもん あいて
わかりやすくつたえられるようにしましょう。わかりづらい質問では
つた しつもん
こた かた こま しつもん あいて りかい
答える方も困ります。なぜ、こんな質問をしたのかを相手が理解で
せいかく こた かえ
きれば、より正確な答えが返ってきます。
えいぞう つく かた せつめい あと かんせい き
映像では、作り方の説明の後に「これで完成なのですか？」と聞くと、
はなし すす じかん いっしょうづ はっこう すす あじ
話が進んで「時間がたつと一升漬けは発酵が進み、味がまるやかに
なる」ことまで教えてもらい、発酵の経過を見ることができました。

さつえい あいて きよか
撮影は相手の許可をとる。

しゃしん えいぞう しゅざい じゅうよう かって さつえい
写真や映像は取材をまとめるときに重要ですが、勝手に撮影するの
いはん さつえい かなら あいて ねが
はマナー違反です。「撮影させてください。」と、必ず相手にお願
きよか さつえい
いして許可をもらってから撮影しましょう。

取材のまとめ方

質問ごとに、聞いた内容を整理する。

取材から戻ったら記録のメモや写真を見ながら、調べたことや思ったことをみんなで話し合っ、取材の内容を質問ごとに整理しましょう。インタビューの話が長い場合には、質問とは別の内容に話が進んでいることもあります。その時には質問の答えと分けて、別の話として整理すると、内容がわかりやすくなります。












読む人がわかりやすいように書く。

写真やイラストを使って見やすくする。

今回は取材した内容を友達にも教えてあげるために、大きな模造紙に調べたことを書き、児童館の壁に貼って発表しました。皆さんは、どんなことを調べますか？

いっしょうづけを調べる

- 教えてくれた人
熊谷さん  とてもやさしい人です！
- 材料
 1升
 1升
 赤とうがらし
 青とうがらし
 みょうが
 しょうゆ 1升
- 作り方

 材料をまぜ合わせてしょうゆを入れます

 2~3ヶ月くらい置いておくとお食べごろになります

- いつからあるの？
正確にはわからないけど江戸時代からあったかも
- 名前の由来？
材料の量がこうじ一升 一升は1.8L
しそ一升しょうゆ一升だから
- どこでも作ることができるの？
小野町の気候がいっしょうづけを作るのに適している 小野町の特産品 になっている
- どんな味？
最初はからいけど時間がたつとまろやかな味になるらしい
- 感想
れみ…一升づけを作るのに、小野町が一番適していること
えま…混ぜてから2~3月たつとおいしくなること
桜香…とうがらしが入っているのに2~3月おくとからくないこと
かんな…一升づけが昔からあって今も作られていること
ゆうた…一升づけの一升は1.8Lのこと
ともや…一升づけは小野町のほこり