

# 技術・家庭科(家庭)学習指導案

日時 平成24年10月4日(木) 5校時  
学級 2年B組 (男子20名 女子16名 計36名)  
場所 北上中学校 2年B組教室  
指導者 教諭 大澤 知佳子

## 1 題材名 地域の食材と食文化「地域と世界へ目を向けて」

### 2 題材について

学習指導要領「B 食生活の自立」の中に「(3) イ 地域の食材を生かすなどの調理を通して、地域の食文化について理解すること。」がある。本題では食料自給率について知り、地産地消のよさについて理解するとともに、地域の食材を生かした調理を通して、地域文化に関心を持ち、食生活を豊かにするために実現しようとする態度を養うことをねらいとしている。

日本は食料輸入国であり、多くの食品を海外からの輸入に頼っている。海外からの輸入により、安価でさまざまな食品が簡単に手に入り、食品の栽培技術や保存・加工などの進歩によって、多くの生鮮食品が1年中出回るようになった。そのため、食の季節感や地域性などが希薄になり、地域特有の食文化も失われつつある。また、調理済み食品やレトルト食品、インスタント食品などが多く出回り、食生活も簡便になってきている。そのような中、日本の農業の衰退や、世界的な視野でみると食の不平等が生じる等の問題がある。

このような中で、中学生が適切な食生活のあり方を学び身につけることは、生活の自立と健康な食生活を送るためにも大切なことである。さらに、地域の食材や郷土料理・行事食に理解を深めることは、これからの食生活を豊かにするために重要な学習内容である。実際に地域の食材を用いて郷土食や行事食を調理することにより、日常の食生活に地域の食材を取り入れようとする意識を高め郷土料理や食文化の伝承につながると考え、この題材を設定した。

### 3 生徒について

食生活については、関心も高く、調理実習に意欲的に取り組んでいる。しかし、家庭において、食事の準備や、食品の購入に関わっている生徒は少ない。

生徒は、1年生で「健康と食生活」について、2年生で「食品の選択と保存」について学習し、調理実習に取り組んでいる。実習に使う食材に関してはできるだけ地元の食材を購入し、産地も示しているが、地元の食材だけでなく、全国の食材や、外国の食材の使用も多くなってきている。

生徒たちは、たくさんの輸入食品が販売されていることは知っている。しかし実際に何処の産地のものを食べているのかということについての関心は薄い。また、ニュースで、輸入食品の残留農薬等の問題が取り上げられたことがあるが、安全面の強化や、原発問題等により、外国産の食品への不安は薄れてきており、豊富な食材が安価で手に入るなど、プラス面を上げる生徒が多い。

ここでは、食料自給率の数字の持つ意味について理解させ、地産地消についてそのよさを学び、これからの食生活で地元の食品を選択利用することの大切さに気付かせたい。

### 4 題材の目標

日本の食料自給率について知り、地産地消のよさについて理解するとともに、地域の食材を生かした調理を通して、地域の食文化に関心を持ち、食生活を豊かにするために実践しようとする。

### 5 題材の評価基準

生活や儀中への関心・意欲・態度	生活を工夫し想像する能力	生活の技能	生活や技術についての知識・理解
地域の食材を用いた調理に関心をもって取り組み、食生活を豊かにしようとしている	地域の食材を生かした調理の計画を工夫している。	調理に関する基礎的基本的な技能を身につけている。	日本の食料自給率について理解し、地域食材のよさを理解している。

## 6 題材の指導計画(6h)

	時間	学習活動	評価規準			
			生活や儀中への 関心・意欲・態度	生活を工夫し 想像する能力	生活の技能	生活や技術につ いての知識・理解
本時	1	地域と世界に目を 向けて	日本の食糧事情につ いて理解し、食生活 の課題を見つけようと している。			日本の食糧事情 を理解している。
	1	地域の食材と郷土 料理	地域の食材に関心を 持つ			地域の食文化の 意義について理 解している。
	3	受け継がれる食文 化 地域の食材を使っ ての調理		地域の食材を生 かした調理を工夫 することができる。	地域食材を使 った調理がで きる。	
	1	ウォッチング 食料を世界中の 人の視点から考え よう 学習のまとめ	自分の生活を振り返 り、食生活の課題を 見つけようとしてい る。			

## 7 本時の指導

### (1) 本時の目標

- ① 日本の食料事情について理解し地産地消のよさを考えることができる。

### (2) 本時の授業構想

- ① 説明する……日本の食料事情について教える。  
諸外国と比較し、食料自給率が低く、食料の安定供給・安全面に心配があることを教える  
食料の生産・貯蔵・流通・調理・残菜処理に多くのエネルギーが必要であることを教える。
- ② 理解確認……どのようにすれば、食料自給率が高められるか確認する。
- ③ 理解深化……毎日食べる朝食を日本で生産されるものだけで作った場合の例か食料自給率を高める方法について意見を交換する。
- ③ 自己評価……授業で分かったこと、わからなかったことをまとめる。

### (3) 評価の観点と評価規準

	A 十分満足できる	B おおむね満足できる	C 努力を要する生徒へ の手立て
日々の食料が何処で生 産されているのか、その現 状と問題点を理解し、自分 の食生活の課題を見つけ ることができる。	日本の食料事情につ いて理解し、食料自給率 を高める方法を考え自分 の食生活まで目を向けた 記述をしている。	日本の食料事情につ いて理解し、食料自給率を 高める方法を考えようと している。	机間指導の際に、個別 により助言を行う。

(4) 展開

段階	学習活動と留意点	評価等
<p>教 え る</p> <p>教 師 の 説 明</p> <p>20 分</p>	<p>① 前時までの復習をする。</p> <p>② 本時の目標を確認する。  <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">日本の食料事情について考えよう</span></p> <p>③ 調理実習(豚肉のしょうが焼き)での食材の産地を確認する。          ・外国産、国産、それぞれどんな食品があるか確認する。          それぞれの材料について、実際に使った食材の産地・そのほかに販売されていた産地を知る。          加工食品について原材料の産地を教え、大豆・米など塩など外国から輸入したもので作っていることを知る。</p> <p>④ 日本の食料自給率をグラフから読み取る。          自給率が下がり続けていること。          諸外国と比較して非常に低い水準であること。</p> <p>⑤ 自給率が低いことについての問題点を知る。          食品の安定供給の不安がある。          食品の安全に不安がある。          貯蔵・流通に多くのエネルギーが必要であること。</p>	<p>ワークシート</p> <p>食料自給率の国際比較のグラフ          品目別日本の食料自給率のグラフ</p>
<p>考 え さ せ る</p> <p>理 解 の 確 認</p> <p>8 分</p>	<p>① 食料自給率を高めるためには、毎日の食事ではどんな食材を選べばよいかか考える。          ・食料自給率の高い食品を使うと自給率が高まる。          ・地産地消(地元でとれるもの・季節のもの)によって自給率を高めることができる。</p>	
<p>理 解 深 化</p> <p>15 分</p>	<p>① 朝食の献立について考える。          毎日食べる朝食を和食と洋食で、日本で生産されるものだけで作った場合の例を見て問題点と自給率を高めるための改善点を話し合う。</p> <p>② 発表する。</p> <p>③ 各グループの発表について、気づいたことを記入する。</p> <p>④ 地元の生産物を利用することの意義を知る。</p>	<p>毎日食べる朝食を日本で生産されるものだけで作った場合の図</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>(関心・意欲・態度)              日本の食糧事情について理解し、食生活の課題を見つけようとしている。</p> </div> <p>p.74 地産地消(地域の食材の利用)</p>
<p>自 己 評 価</p> <p>7 分</p>	<p>① 本時の学習内容を振り返り自己評価を記入させる。          ・日本の食料自給率は世界の中でも低い水準であることが分かった。          食料自給率が低いと、食の安定供給に不安が募るばかりでなく、日本の農業の衰退にもつながることが分かった。          これからは自給率を高めるために地域や季節の食材を利用するなど地産地消が大切であるとわかった。</p> <p>② 次時の学習について知る。          北上地域の食材と郷土料理について、知っていることをまとめてくる。</p>	<p>わかったことわからなかったことを記入させる</p>