

中等教育研究開発室年報 第33号 (2020年3月31日発行) 別冊電子版
2019年度 授業実践事例

技術・家庭科 高等学校第I学年

Sustainable Gastronomy—持続可能な食文化—

授業者 一ノ瀬 孝恵

(教育研究大会 公開授業)

広島大学附属中・高等学校

高等学校 家庭科（家庭基礎） 学習指導案

指導者 一ノ瀬 孝恵

日時	令和元（2019）年 11 月 29 日（金） 第 1 限 9:30～10:20
場所	食物教室・家庭科講義室
学年・組	高等学校 I 年 2 組 39 人（男子 21 人 女子 18 人）
題材	Sustainable Gastronomy（持続可能な食文化）
目標	1. 日本と世界の食文化に注目し、古くからの食文化に蓄積された知恵や経験について調査し、考察することができる。（知識及び技能） 2. 世界諸地域の郷土料理づくりを体験し異文化理解を深めるとともに、国際化や情報化に伴い多国籍化する料理から、問題を見だし、食文化の持続性を考えることができる。（思考力・判断力・表現力等） 3. 持続可能な社会をめざし、安全安心な生活と消費及び生活文化について考察し、ライフスタイルを工夫することができる。（学びに向かう力、人間性等）

指導計画（全 9 時間＋課外）

第一次	食生活の変化と現状を考える	2 時間
第二次	世界と日本の食文化を理解する	1 時間
第三次	世界諸地域の郷土料理を体験・紹介する	5 時間【本時は 4 時間目】
第四次	持続可能な食文化について考える	1 時間

授業について

次期学習指導要領では、「家族や家庭、衣食住、消費や環境などに係る生活事象を、協力・協働、健康・快適・安全、生活文化の継承・創造、持続可能な社会の構築等の視点で捉え、よりよい生活を営むために工夫すること」を生活の営みに係る見方・考え方として整理している。家庭基礎の学習内容は「A 人の一生と家族・家庭及び福祉」、「B 衣食住の自立と設計」、「C 持続可能な消費生活・環境」であり、このうち B と C の視点である生活文化の継承・創造と持続可能な社会の構築を関連付けた授業を構築するにはどのように工夫したらよいだろうか。

今日の私たちは、自然の恵みに生かされているということをはほとんど気にすることなく生きていける社会に暮らしており、押し寄せる食のグローバル化の波とともに食生活は便利になる一方で、外食や中食への依存、偽装表示など食に関わる諸問題が多発し、私たちの健康や安心を脅かしている。だからこそ先人たちにより、生命を繋ぐために自然と共生し工夫しながら築き上げられてきた食文化が、今の私たちの食卓と繋がっていることを深く理解させ、さらにはその食生活が未来の食卓に繋がっていくことに気づかせ、未来について真剣に考えることのできる態度を養うことが大切であると考えます。そこで、世界諸地域の郷土料理を切り口に、グローバルな視点に立って現状を見つめ、変わり続ける食文化をどのように継承すべきかを考えさせ、環境に配慮した生活実践力の育成及び持続可能な社会をめざす上で必要なライフスタイルを確立できる授業を試みることにした。

生徒は、これまでにユネスコ無形文化遺産(食の分野)について学び、調理実習も数回経験している。また、世界の郷土料理(日本、フランス、トルコ、中国、メキシコ、イタリア、ペルー、韓国)を調査する夏の課題に取り組み、地域の気候風土や郷土料理の材料や作り方をまとめている。本時は諸地域の郷土料理の特徴と食の作法などを紹介し合い、人々が培ってきた食文化を理解し、どのように継承すべきかを考えさせる予定である。

題 目 世界諸地域の郷土料理の魅力を紹介し、食の楽しみ方を考えよう

本時の目標

郷土料理のレシピ及び魅力を発信・受信し、持続可能な食文化について考察する。

本時の評価規準（観点／方法）

世界の郷土料理のレシピと魅力を紹介し合い、食文化の持続性について考えることができる。（思考力・判断力・表現力等／ワークシート）

本時の学習指導過程

学習内容	学習活動	指導上の留意点
<p>【導入】 郷土料理紹介の準備</p>	<p>○諸地域の郷土料理を紹介するための準備を整える</p>	<p>◇郷土料理を紹介するために必要なものが揃っているか確認させる</p>
<p>【展開】 1. 郷土料理の試食と発表</p>	<p>○事前に調理した諸地域の郷土料理を試食し、感じたこと考えたことを書き留める</p> <p>○諸地域の郷土料理のレシピや魅力を紹介する。 ・使用食材の特徴 ・気候風土との関連性 ・合理的な技や工夫</p>	<p>◇諸地域の料理をプレートに盛り付け、試食がスムーズに行えるように促す</p> <p>◇諸地域の郷土料理に使用されている食材やレシピの中で特に注目すべき語句について説明をさせるようにする</p>
<p>2. 郷土料理の特徴と魅力</p>	<p>○発表の中から見えてきた共通事項や原則をまとめて、意見交流しグループで考えをまとめる。</p> <p>○郷土料理はなぜ継承されてきたのかを考え、発表する ・土地の産物利用（地産地消） ・気候風土を活かす ・日々の食事に活かす</p>	<p>◇諸地域の郷土料理の特徴を意見交流しながらまとめさせる</p> <p>◇継承されてきた理由を考えさせる ・グループ毎に考えた理由を2つずつ発表させる</p>
<p>3. 持続可能な食文化</p>	<p>○郷土料理を継承する上での問題点は何かあるか考え、意見を共有する ・グローバル化と食材 ・食材資源と自然環境 ・食材資源の持続的活用</p>	<p>◇継承する上での問題点は何かあるか、郷土料理はどのように継承していくべきなのかを意見交流しながらまとめさせる ・全体で考えを共有する</p>
<p>【まとめ】 次時への課題確認</p>	<p>○次時までの課題を知る ・自然と共存しながら食を楽しみ工夫するためにはどうしたらよいか考えをまとめる</p>	<p>◇次時までの課題を確認し、変わり続ける食文化をいかに継承するかを考えていくことを伝える</p>
<p>備考 岡田 哲著「食の文化を知る事典」, 東京堂出版, 参考文献：佐原秋生著「ガストロノミ（食を楽しむ知識と知恵）」, 産業能率大学出版部, 2014 「食文化誌ヴェスタ 食文化のサステナビリティ」味の素食の文化センター, 2018</p>		

持続可能な食文化—Sustainable Gastronomy—

☆グループのメンバー _____

☆司会 () 記録 () 発表 ()

(1) **郷土料理の現在**

世界各地の料理を試食しよう

	料理名： (国：)	料理名： (国：)	料理名： (国：)
Memo 気づき			

(2) **郷土料理の特徴と魅力<各班のイチオシ郷土料理より>**

①各班の発表【料理名 ・国や地域】

1班【 】	2班【 】	3班【 】
4班【 】	5班【 】	6班【 】

②各班の発表から見てきたこと<共通事項など>

自分	グループ

③郷土料理はなぜ継承されてきたのか

(3) **郷土料理の未来**

①郷土料理を継承する上で問題点はあるだろうか

②郷土料理のこれからを考えよう

<新聞記事より>

課題

持続可能な食文化—Sustainable Gastronomy—

今日はいままで調べてきた世界の郷土料理から食文化の持続可能性について考えていきます。

イチオシ郷土料理の紹介準備はできていますか？

(1)郷土料理の現在 郷土料理とは各地域の産物を上手に活用して風土にあった食べ物として作られ食べられてきたもの。

☆まずは郷土料理の現在をみてみましょう

☆先日作ったタコスの感想の一部です。いろいろあります

☆盛り付けた料理について調べてくれた5人に、その作り方と特徴を(2分ずつ)説明してもらいますので Memo をとってください。三木くん、臼井さん、三川くん、外園くん、エディくん

☆では3種類の料理を試食してみましょう。全部を食べず少しずつ試食し、感じたことや考えを書いてください。(3分)

<13分経過>

世界各地の料理を試食しよう(使用されている食材に注目して試食し、感じたこと考えたことを付箋に書いてください)

料理	③セビーチェ (ペルー)	① キッシュ・ロレーヌ (フランス)	②イズミルキョフテ (トルコ)
気づき	エディくん 外園くん この料理を食べたら、どのような気持ちになるか?→小さいころを思い出す ・無性に食べたくなる味	三木くん 臼井さん	三川くん

(2)郷土料理の特徴と魅力

① それでは、イチオシ世界の郷土料理の紹介をしてもらいます。

1班の発表者はポスターの前に立ち紹介してください。2班.....

①各班の発表 特に注目すべき語句、単語について説明する使用食材の特徴、気候風土との関連性、合理的な技や工夫

1班【 】	2班【 】	3班【 】
4班【 】	5班【 】	6班【 】

②各班の発表から見てきたこと<共通事項など>

② 各班の発表から見てきたことを付箋に書いてみましょう。

各自で1枚の付箋に1項目とします。たとえば..... 各自の考えをグループで共有しましょう。

☆発表の中から見てきた共通事項や原則を各自で付箋に記入してください(2分)

☆付箋をボードに貼りながらみんなて意見交換をしまとめてください(3分)

③郷土料理はなぜ継承されてきたのか(2分個人 3分グループ)

- ・土地の産物利用(地産地消)
- ・気候風土を活かす
- ・日々の食事に活かす

③世界各地の郷土料理はなぜ継承されてきたのか②で共有したことを参考にしながら、各班で考えてください。

記録者はグループで出てきた考えを書いていってください。各班で出てきた考えを2項目ずつ発表してもらいます

<33分経過>

(3)郷土料理の未来

①郷土料理を継承する上で問題点はあるだろうか(3分)

郷土料理の未来

①昔から食べられてきた郷土料理は、なぜ継承されてきたのか意見がたくさん出てきました。

では、これから郷土料理の未来を考えてみましょう。郷土料理を継承する上で何か問題点はありますか?

グループで話し合ってみてください。

記録者はグループで出てきた考えを書いていってください。

グループででた問題点を発表してください。

グローバル化と食材、食材資源と自然環境

②郷土料理のこれからを考えよう

<新聞記事より> 配布資料 新聞記事配布

- ・最近の新聞記事 動物性たんぱく質をとらない人たちの理由
→環境派代替肉

- ・エシカル消費

- ・温暖化と食材 →みかんからブラッドオレンジへ

テーマ Sustainable Gastronomy とは持続可能な食文化と訳しましたが、Gastronomy は美術術

料理法を知り美味しいと思うものをしっかりたべる

食文化とは食に関する精神活動の産物

課題

☆自然と共存しながら食を楽しみ工夫するためにはどうしたらよいか

実践上の留意点

1. 授業説明

本題材では、世界諸地域の郷土料理を切り口に、グローバルな視点に立って現状を見つめ、変わり続ける食文化をどのように継承すべきかを考えさせ、環境に配慮した生活実践力の育成及び持続可能な社会をめざす上で必要なライフスタイルを確立できる授業を試みた。事前の授業では、ユネスコ無形文化遺産(食の分野)について学び、各自で世界の郷土料理(日本、フランス、トルコ、中国、メキシコ、イタリア、ペルー、韓国)を調査する夏の課題(図1)に取り組み、地域の気候風土や郷土料理の材料および作り方をまとめてさせた。その後、6つのグループに分かれ、調査内容をもとに世界の郷土料理の特徴や作り方(英文レシピ)のポスター作成(図2)を行った。

本授業では、世界諸地域の郷土料理のうち直前に調理したセビーチェ(ペルー)、キッシュロレーヌ(フランス)、イズミルキョフテ(トルコ)、黒豆(日本)の4種の食材について注目して試食を行い、世界の郷土料理をポスターで紹介し合い、発表から見えてきたことを付箋の使用をまとめてさせた。郷土料理はなぜ継承されてきたのか、郷土料理を継承する上で問題点はあるのか、個人やグループで考えさせながら郷土料理の未来を模索させた。



図1 夏の課題(生徒の調査)



図2 ポスター作成

2. 研究協議より

- ・今年度と昨年度の授業を繋げてみると、食生活を時間軸と空間軸の両方で捉えた授業であった。
- ・郷土料理を継承する上で問題点についてグループで考える時間は少なかったが、「味覚の統一化」「ライフスタイルの変化」「気候変動」「グローバル化」「マイナーな材料」など生徒たちがさまざまな視点から意見を述べたことに感動した。
- ・次時の授業で本題材が完結するが、どのようなまとめをするのか見てみたいと思う内容の授業であった。食文化を継承するとはどういうことなのか、そもそも食文化を継承する必要があるのか、あらためて考えさせられた。

3. 成果

世界の郷土料理についての調査活動を活かし、グループでの話し合いが活発に行われたことにより、変わり続ける食文化について多様な見方、考え方ができるようになってきたことが伺える。次時の授業で、持続可能な社会をめざす上でどのようなライフスタイルをつくるべきか具体的な意見がでてくるだろう。

