

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

(校内研究授業)

広島大学附属中・高等学校

高等学校 家庭基礎 学習指導案

指導者 一ノ瀬 孝恵

日時	令和元年12月3日(火) 第2限 9:40~10:30
場所	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)
単元	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
第四次	持続可能な食文化について考える	1時間【本時】

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た。また、グループでポスターにまとめ郷土料理のレシピ及び魅力を発信・受信し、郷土料理が継承されてきた理由や継承する上で問題点を考えてきた。本時は継承する上で問題点を再確認した後、新聞記事を中心に食文化の持続可能性について考察し、各自がライフスタイルを工夫する授業を試みる。

題 目 食文化の持続可能性について考えよう

本時の目標

環境問題や食糧問題から、持続可能な食文化について考察しライフスタイルを工夫する。

本時の評価規準（観点／方法）

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ことができる。（学びに向かう力、人間性等／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
【導入】 郷土料理継承の問題点	○郷土料理はなぜ継承されてきたのか、継承する上での問題点をふり返る	◇郷土料理継承に関する内容を思い出させる
【展開】 郷土料理を試食した感想 食の起源 環境と食材 食文化の持続性	○前時に試食した世界の郷土料理の感想を発表する ・食材との関連や気づき ○食の起源について理解する ・「食の起源(NHK スペシャル)」を視聴する ・美味しさと食文化について再考する ○新聞記事を読む ・代替肉 ・温州ミカンとブラッド・オレンジ ○環境と食材についてグループで考える ・グループの考えをまとめ発表する ○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	◇世界の 4 種類の郷土料理(キッシュ・ロレーヌ、イズミルキョフテ、セビーチェ、黒豆)を試食した感想を発表させる ◇映像「食の起源」の視聴準備 ・映像に注目させる ・Gastronomy について考えさせる ◇新聞記事を配布する ・郷土料理を継承する上での問題点と関連付けながら新聞記事を読ませ、代替肉や温州ミカンとブラッドオレンジなどの現状について理解させる ◇気候変動による食材の変化を中心に、郷土料理に使用している食材について考えさせる ◇食文化の持続性について考え、記入させる
【まとめ】	○食文化の持続可能性について考えを発表する	◇食文化の未来についてまとめる
備考： 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 朝日新聞、日経新聞より 映像資料「NHK スペシャル 食の起源（2019年11月24日放送）」 大塚食品 代替肉（セロミート）		

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 ()

郷土料理の現在より

☆郷土料理を継承する上での問題点

- マイナーな材料
- 味覚の統一化
- グローバル化・気候変動
- ライフスタイルの変化
- 食材の輸入・・・
- 郷土料理を伝える人の減少

(1)世界各地の料理を試食した感想

- キッシュロレーヌ
- イズミルキョフテ
- セビーチェ
- 黒豆

(2)食の起源から考える

Memo

Gastronomy とは・・・

あなたの考え

グループの人の考え

代替肉とは・・・

郷土料理の未来

(4)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述べてください。

実践上の留意点

1. 授業説明

本授業では、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ながら、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の育成をねらった。

これまでに、生徒一人ひとりが調査してきた世界諸地域の料理についてグループでポスターにまとめ、郷土料理のレシピ及び魅力を発信・受信しながら、郷土料理が継承されてきた理由や継承する上での問題点を考えてきた。本時は、継承する上での問題点を再確認した後、美味しさと食文化について再考させ、新聞記事より代替肉や温州ミカンを取り上げて、自然と共存しながら食を楽しみ工夫するにどうしたらよいか、すなわち食文化の持続可能性について考察し、各自がライフスタイルを工夫する授業を試みた。

2. 研究協議より

- ・Sustainable Gastronomy (持続可能な食文化) について考える一連の授業のまとめの時間であった。新聞記事から取り上げた代替肉について実際に試食するなど体験をとり入れた授業は、生徒の興味をひき、環境との関連を深く理解しようとする様子が見られた。

- ・「代替肉を使用したからといってそれほど温暖化防止につながらない気がする」と考える生徒がいた。代替肉の原材料や作られ方および精肉が作られるまでに関する情報を、新聞の情報にプラスしてもう少し詳細に知らせる必要があったのではないかと。

- ・自然と共存しながら食を楽しむために、食品ロスをなくす努力を続ける、購入を検討している食品についてトレーサビリティを利用してその出所を調べる、食品に関する技術の評価してよいと考えた技術が使われている食品を買うようにするなど消費者としての具体的な行動が示された。

- ・食材の多くを海外から輸入している日本の現状を取り上げ、自国の自然だけでなく他国の自然に対しても責任を背負っているため、輸入のために使う燃料やそれを使うことで出している温室効果ガスを減らさねばならないこと、そのために世論が動くことが必要であるから、現状を多くの人々が正しく知り自身の問題として考えることが重要だと述べる生徒がいた。

- ・郷土料理はある地域に限られた食文化で、その地域の人々が食べなくなったらその料理はこの世界から消滅してしまう。また、世界中の人々が地元の料理を失い同じ食べ物を食べるようになると食の「多様性」という素晴らしさが失われるだけでなく、同じ様な食材ばかりの需要が高まり食料の供給が困難になるかもしれないので郷土料理は継承していきたいなど、持続可能な食文化について深く考えようとする姿勢が見られた。