

## 第2回校内研究授業 中学校 技術・家庭科(家庭分野) 学習指導案

指導者 一ノ瀬 孝恵

日時	平成29年12月6日(水) 第3,4限 10:40~12:30
場所	食物教室・家庭科講義室
学年・組	中学校3年B組22人(男子12人 女子10人)
題材	世界の食文化と継承
目標	粒食文化、粉食文化の理解を深めるとともに、世界の食の背景にある歴史や文化を考え、日本人の伝統的な食文化を受け継ぐためにできることを考え、実践する力を育成する。

### 指導計画(全7時間+課外)

第一次	粒食文化・粉食文化	1時間
第二次	世界の粉食文化	1時間
第三次	メキシコの食文化を体験しよう	2時間(本時)
第四次	日本の食文化を体験しよう	2時間+課外
第五次	食文化を継承しよう	1時間

### 授業について

現行学習指導要領の内容には、「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」とある。また、2021年度から実施される新指導要領では、社会の変化に対応し、日本の生活文化に関する内容のより一層の充実が図られていることが見て取れる。18世紀初めの江戸で、日本各地からの郷土料理の集大成として我が国独自の食文化である和食が完成したが、現在では世界中で注目されるようになり、また、2013年にはユネスコ無形文化遺産に登録された。そこで、比較的新しい概念である食文化について、世界の粉食文化を通して理解を深め、これからの生活に活かすことのできる授業を展開しようと考えた。

本題材では、世界の三大穀物を取り上げ、米、小麦、とうもろこし、それぞれの特徴について調理体験を通して理解させた後、食文化の要素である食材、栄養、道具、調理法、食べ方、自然環境、地域などに注目させる。各自で食文化の要素をまとめた後、意見交換し表現することで、食文化についての一人ひとりの考えを深化させたい。

本時は、食の分野でユネスコ無形文化遺産に登録されている8つのうちの1つ、2010年に登録されたメキシコの伝統料理を取り上げ、メキシコの人々ととうもろこしとの関わりを考えさせるために、コーントルティーヤとポップコーンづくりを体験させる。コーントルティーヤは具材を包んでタコスとして試食する。この体験を通して、生徒一人ひとりが地域の食材とその調理方法に関心を持ち、現在の自分の生活から未来に通じる食のあり方を考えることを期待する。

**題 目** メキシコの伝統料理に注目し、とうもろこしを使った料理を体験しよう

**本時の目標**

メキシコの伝統料理を知り、とうもろこしを使ったトルティーヤを作り、タコスとして試食することで、地域の食材と調理方法を理解する。

**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><b>【導入】</b> 学習内容の確認</p> <p>学習の振り返り</p> <p><b>【展開】</b> メキシコの伝統料理</p> <p>トルティーヤとタコス ポップコーン</p> <p><b>【まとめ】</b></p>	<p>○グループで着席する。</p> <p>○本時の学習目標を確認する。</p> <p>○前時までの学習を振り返る。 ・米、小麦、とうもろこしなどの食べ方を確認する。</p> <p>○メキシコの伝統料理について理解する。 ・歴史的背景 ・人々の「農法」「調理法」の知恵 ・メキシコ料理の特徴</p> <p>○食物教室へ移動する。</p> <p>○トルティーヤの作り方を知る。 ・コーントルティーヤ ・フラワートルティーヤ</p> <p>○トルティーヤを使った簡単なタコスの作り方を知る。 ポップコーンの作り方を知る。</p> <p>○手を洗う。</p> <p>○班で確認しながら、協力して調理する。</p> <p>○できた班から試食する。</p> <p>○後片付けをする。</p> <p>○試食後の感想、メキシコの伝統料理、とうもろこし調理から学んだことを評価用紙に記入する。</p> <p>○次時の予告 号令</p>	<p>・座席の確認</p> <p>・メキシコの伝統料理に注目し、とうもろこしを使った料理を体験させる。</p> <p>・粒食、粉食について</p> <p>・映像資料「メキシコ神の恵み 7000年の味」を準備する。 ・ワークシートに記入させる。</p> <p>・教室移動の指示</p> <p>・トルティーヤ、タコス、ポップコーンの作り方を説明する。 とうもろこし粉(マサ)について注目させる。</p> <p>・安全、衛生に注意する。</p> <p>・試食させる。</p> <p>・ワークシートの回収</p>
<p>備考：ワークシート、映像資料「世界遺産 時を刻む メキシコ神の恵み 7000年の味」(NHK 2013年)、トルティーヤ、タコス、ポップコーン用食材</p>		

( ) 月 ( ) 日 ( )

No.

( ) 組 ( ) 番名前 ( )

**「メキシコの伝統料理を知ろう」**

○世界三大穀物 ( ) ( ) ( )

○粒食 →→→ 粉食

↑

( )

○メキシコの伝統料理(ユネスコ無形文化遺産, 食の分野)を知ろう

①メキシコの代表的な食材

( ) …… 30 種以上 ( )

( ) ( ) マメ類

②なぜ無形文化遺産に登録されたのか ( )

③先住民族の方の昼食の様子から

石臼 ( )

○とうもろこし ( ) 原産 …… 食文化を象徴する作物

肥料を使用しない理由は?

○トルティーヤ, タコス

コーントルティーヤとフラワートルティーヤ

とうもろこし料理を体験して考えたこと, 感想

## 実践上の留意点

### 1. 授業説明

本授業では、食の分野でユネスコ無形文化遺産に登録されている8つのうちの1つ、2010年に登録されたメキシコ伝統の食文化を取り上げ、メキシコの食の背景にある歴史や文化について映像資料を通して考えさせ、とうもろこしの粒を使ったポップコーンと、とうもろこしの粉を使ったトルティーヤを作りタコスとして試食することで、地域の食材と調理方法を体験的に理解させた。また、トルティーヤ作りにはトルティーヤプレスを使用し、授業の効率化を図った。生徒一人ひとりが地域の食材とその調理方法に関心を持ち、日本人の伝統的な食文化を受け継ぐためにできることを考え、実践する力を育むことをねらいとしている。

### 2. 研究協議より

- ・食の世界遺産が紹介されている映像資料「メキシコ神の恵み 7000年の味(NHK BSプレミアム 2013年)を視聴させることで、とうもろこしはメキシコの人たちにとってどれほど深いつながりがあるのか、また、自然環境や調理法、食べ方など食文化の要素について考えさせることができた。
- ・日本でおなじみのフラワートルティーヤではなく、コーントルティーヤを作ることで、ふだんほとんど使ったことのないとうもろこしの粉の香りや味、調理性を体験的に理解させることができた。
- ・トルティーヤプレスを使用することで、簡単にトルティーヤを作ることができ、生徒は夢中になって調理を行っており、メキシコの人たちが毎日食べるトルティーヤ作りを共感していた。
- ・粒の料理としてのポップコーン作りについても、なぜはじけるのかを考えながら楽しく調理しており、家庭でも簡単に作ることができると分かったため、今後の生活で実践する生徒が増えるだろう。
- ・ひき肉とオレガノやクミンなどの香辛料を使用した具をトルティーヤにはさんで試食する時、生徒たちからとても美味しいという感想を聞くことができ、素晴らしい実習であったと思う。