

中学校第2学年3組 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

期 日：平成22年9月22日（水）第5校時
場 所：長洲町立腹栄中学校 調理室
指導者：教諭 松川 圭子

1. 単元名 「会食を楽しもう」～地域の食材を見直そう～
（「日常食の調理と地域の食文化」B（3）イ、ウ 教科書 開隆堂P66～P71）

2. 単元について

(1) 単元観

成長期である中学生の食事は生涯の健康を支える心や体をつくるために大変重要なものである。また、食事には、栄養を摂取するだけではなく、規則正しい生活のリズムをつくる、人と人とのつながりを深める、食文化を伝承するなど、人との関わりにつながる役割も多い。

しかし、食べることが商品化され、飽食の時代といわれる現代では、食事が簡便化したり、「孤食」や「個食」が増えたり、食に関して家族や地域との結びつきが低下するなど適切な食生活の在り方が見失われがちである。また、食生活の変化が中学生にも大きく影響し、その課題は急激に多様化してきている。

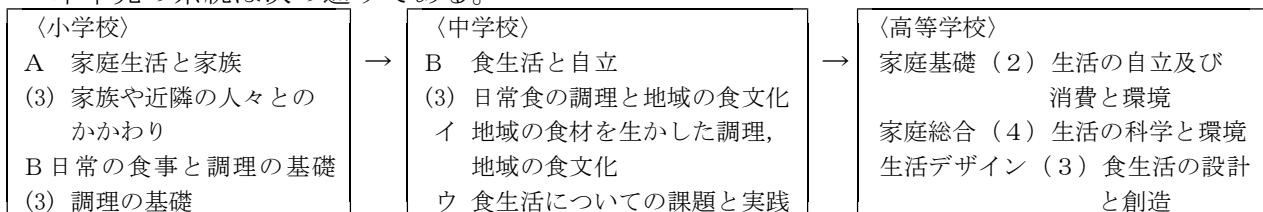
例えば、多忙な生活や食生活のスタイルの変化により、豊かな食材に恵まれつつも地域の食文化に関心が薄くなったり、人との関わりの少ない食事によって、楽しく気持ちよく食事をするための食事のマナーが守れなくなったり、食材の生産者や調理した人などの姿に触れることが少なくなり、感謝の気持ちを持てなくなったりといった人間関係の希薄さから生まれる課題があげられる。

新学習指導要領に示された『食生活と自立』では、日常食の献立作成や調理などに関する実践的・体験的な学習活動を通して、中学生の栄養と調理についての基礎的・基本的な知識及び技術を習得するとともに、地域の食文化について関心と理解を深め、これからの生活を展望して、課題をもって食生活をよりよくしようとする能力と態度を育てることをねらいとしている。

そこで、これまでに学習した食生活と栄養、日常食の調理を踏まえ、地元の食材を通して地域とかがわり、会食を通して人とのつながりを持ち、将来にわたって健康的な生活を送るために、自分や家族、地域のためにできることに気付かせ、様々な課題に主体的に対応できる力を身に付けることを本単元のねらいとした。

(2) 系統観

本単元の系統は次の通りである。



(3) 生徒観

「地域の食材とその調理」に関する27項目の質問紙調査を2学年全員（86人）に実施したところ、平均値は以下の通りであった。（1＝そう思わない、していない 2＝どちらかといえばそう思わない 3＝どちらかといえばそう思う 4＝そう思う、している）

- 食品を選ぶときは、地元の生産物を購入することが大切だと思うか。…2.88
- 家族や地域の人々と協力して生活するために、家庭分野の学習は大切だと思うか。…2.87
- 食品を購入する際に生産地や生産者のことを考えることが大切だと思うか。…2.81
- 食事をするときはマナーを守ることが大切だと思うか。…3.21
- 地域の活動に参加することは大切だと思うか。…2.44
- 行事食や地域の食文化に関心があるか。…2.35

これらの結果により、食事に関するマナーへの認識はあるが、食生活に関する地域の生産物や地域の食文化への関心はあまり高くないと考えられる。

また、本学級の男子16人、女子15人、計31人に「地域の食文化について知っていることや考えていること」について、自由記述をさせたところ、語句表出頻度の上位（重複あり）は次のような結果になった。

辛子蓮根18, 馬刺12, だご汁12, ひとつじのぐるぐる4, 阿蘇高菜3, タイピーエン3, 田楽3, つなしの丸寿司3, 海苔2

これらの結果を見ても、県全体の特産品は知っていても、地域の食文化に対する関心は薄いと考えられる。

(4) 指導観

身近な地域の食材への関心が薄いという生徒の実態から、本単元では地元産の海産物である有明海の手取海苔を利用した調理の実践を通して、地域の食材への関心を高め、その良さについて学ばせる。さらに、外部講師として生産者の方を招き、その思いに直に触れ、消費者と生産者の距離を縮め、会食を通して人と人とのつながりの大切さに気付かせたい。

また、「地域の食材とその調理」に関する質問紙調査の結果により、その認知度や関心の度合いの違う生徒を組み合わせる班を作り、学び合いの場を大切に協力して学習する態度を育てる。そして、会食における生産者へのインタビュー活動を通して、異世代とのコミュニケーション能力の育成を図る。

(5) 研究テーマとの関連について

- ・本校研究テーマ

『自ら気づき・考え・行動できる』健康生活の創造
～命・人・心を育む基礎的・基本的な教育活動を通して～

【視点1】生徒の実態に応じた適切な授業の実践

【視点2】外部講師や幼保小中、PTAとの効果的な連携

- ・県立教育センターの研究テーマ

確かな学力を基盤とした「生きる力」をはぐくむ教育の創造
～思考力、判断力、表現力等をもつ言語活動の質的充実～

技術・家庭科では、社会の変化に主体的に対応できる人間の育成を目指して、生徒が自立した生活を営めるようにするとともに、自分なりの工夫を生かして生活を営むことや、学習した事柄を進んで生活の場で活用する能力や態度を育成することをねらいとしている。特に、社会において自立的に生きる基礎を培うという観点から、生活に必要な知識と技術を確実に身に付け、生活を工夫し創造する能力を育成することが重視されている。そこで、家庭分野で育てたい「生きる力」を、自分なりの課題を持って生活をよりよくしようとする能力と態度ととらえ、授業を通して「自ら気づき・考え・行動できる」実践力を育成したいと考える。

○中学生は時間的にも精神的にもゆとりのない状況にある。また、生活体験が少なく、生活の中で生じた課題を解決するための方法や基本的な知識や技術に乏しい。そこで、生徒の実態に応じて、実践的・体験的学習などを効果的に取り入れたり、外部講師と連携し、人と関わる場面を設定する。人と関わることで心を育み、地域の食材をいただくことで、命をはぐくむ学習の場とする。

○地域食材の調査・情報収集によるレポート作成、会食での生産者との会話によるコミュニケーション能力の育成など言語活動の充実を図る。

3. 単元目標

- (1) 地域の食材を生かした調理を通して、地域の食文化について理解させる。
- (2) 会食について課題を持ち、計画を立てて実践できるようにする。

4. 指導計画（10時間扱い）

次	学習内容	評 価 規 準				時間
		生活や技術への関心・意欲・態度	生活を工夫し創造する能力	生活の技能	生活や技術についての知識・理解	
1	地域の食材とその調理	○地域の食材や郷土料理について関心を持っている。	○地域の食材を生かした調理について工夫したり，新たな方法を考えている。	○地域の食材を生かした調理ができる。	○地域の食材や郷土料理について理解している。	6
2	いろいろな人と楽しむ会食	○会食の計画や実践に関心を持って取り組んでいる。	○会食の目的に応じ，課題を持って工夫し，計画することができる。	○会食の目的に応じ，計画を立て，それに沿った実践ができる。	○会食の目的について理解している。	4 本時 3/4

5. 本時の学習

(1) 目標

- 地元の食材を生かした食事や生産者との会話を通して，地域の食文化に関心を持つことができる。
- 地元産の海苔を用いた巻きずしを作り，地域の生産者の方と会食することで，人間関係の親しさやつながりを深める。

(2) 具体の評価規準

評 価 規 準	十分満足できる（A）	おおむね満足できる（B）	評価方法
会食の目的に応じ，計画を立て，それに沿った実践ができる。 （生活の技能）	計画に沿って協力し，食べ方や話題などマナーを守り，楽しい会食をすることができる。	計画した会食を実践できる。	観察

(3) 展開

過程 (時間)	学習活動・内容 (○能動 ●徹底)	教師の支援及び指導 (評価)	備考
導入 (5分)	1. 海苔についてのビデオを視聴する。(●)	・有明海の海苔についてまとめたビデオを視聴することで今までの学習について振り返らせる。	・紹介ビデオ
展 開 (40分)	2. 学習課題を確認する。(●) <div data-bbox="322 539 1198 589" style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;"> 楽しい会食を通して、海苔についてたくさん知ろう。 </div> 3. ゲストの紹介を聞く。 4. 海苔生産者の方のお話を聞く。(●) 5. 各班にゲストを案内し、事前の計画に沿って、会食する。(○)	・自分たちで作った巻きずしを食べながら、楽しく会食することで、地域の食文化を知ることを確認させる。 ・生徒の代表による司会進行で、地域の海苔生産者の方を紹介し、登場していただく。 ・有明海の海苔について、生産者の立場から話をしていただき、その思いに触れさせる。 <div data-bbox="639 875 1198 1081" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・海苔の味、栄養など食材に関すること。 ・生産の仕組みや育てる苦労。 ・有明海苔に対する誇り。 ・海と環境について。 ・消費者（生徒たち）へ望むこと。など </div> ・質問がある場合は受け付ける。 ・班ごとに計画に沿って質問したり、会話をしたりしながら、交流させる。 ・会食のマナーに気を付けさせる。 ・各班を回りながらアドバイスする。 <div data-bbox="639 1330 1198 1574" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・もてなそうとしているか。 ・相手を知ろうとしているか。 ・会食の感想、生産者に対する質問など上手に会話しながら会食できているか。 ・基本のマナー（箸使いなど）。 ・楽しく会食しているか。など </div> <div data-bbox="639 1597 1198 1776" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【評価】 ※会食の目的に応じ、計画を立て、それに沿った実践ができる。 （生活の技能）</p> </div>	・北部漁協の生産者6人 ・会食用巻きずし ・質問用紙
まとめ (5分)	6. まとめをする。 ①感想とお礼を言う。 ②学習のまとめをする。	・生徒の代表に今日の感想と感謝の気持ちを生産者に伝えさせる。 ・地域とのつながりの大切さについてまとめる。	