

1 題材名・学年 「日本の食文化のよさ発見～和食の魅力を次代へ～」・2年

2 題材の目標 ※【 】内は、中学校学習指導要領との関連を指している

- (1) 生活の中で食事が果たす役割、地域の食文化、地域の食材を用いた和食の調理の仕方について理解するとともに、それらに係る技能を身に付ける。【B(3)ア(エ)】
- (2) 地域の食材を用いた日常の1食分の和食の調理について、問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。【B(3)イ】
- (3) よりよい生活の実現に向けて、地域の食文化、地域の食材を用いた日常の1食分の和食の調理について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしたり、日本の生活文化を継承しようとする。

3 題材の評価規準

	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
知 技	①生活の中で食事が果たす役割について理解している。 ②地域の食文化、地域の食材を用いた和食の調理の仕方について理解するとともに、適切に行っている。	思 地域の食材を用いた日常の1食分の和食の調理について、問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	態 よりよい生活の実現に向けて、地域の食文化、地域の食材を用いた日常の1食分の和食の調理について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしたり、日本の生活文化を継承しようとしている。

4 題材展開

段階	◆ねらい ○「評定に用いる評価」 ●「学習改善につなげる評価」		評価の観点	時間
	・教師の指導、支援 家家庭分野 道道徳科			
導入	◆和食の特徴を知り、題材の見通しをもつ ・和食が世界から評価され、ユネスコ無形文化遺産に取り上げられた背景にある、和食の特徴を考える場を設ける。		○知●態 ①	1 家
	・家庭の中で和食とかかわる料理を食べているか調べてくるように促す。 ・資料「和食の心」を読み、村田さんが和食の文化を伝えていく必要性を感じている理由や、日本の食文化を伝える意義について問い掛ける。		C (17)	家庭 2 道
	本時案参照		●思●態	3 家
展開	◆地域の食材を用いた和食の調理を行う ・昆布、鰹節、昆布+鰹節、風味調味料の四つのだしを取り方を確認し、だしに塩味を加えることでだしのうま味が引き立つことやだしを用いることによる減塩効果に気付くように、だしを取り、試飲する場を設ける。 ・だしを用い、塩・醤油・味噌のどれかで調味した汁物を調理する場を設ける。 ・一番だしと二番だしの違いに気付くように試飲する場を設け、一番だしを用いたほうれん草のおひたしと、二番だしと地物を用いた煮物、だしがらを利用した佃煮を調理する場を設ける。		●知●態 技 ②	4 5 9 家
	◆日本の伝統と文化を継承し発展させていこうとする思いを高める ・資料「木桶仕込みのしょうゆを伝える」を読み、山本さんがしょうゆ造りと共に伝えたいことは何かを問い掛ける。		C (17)	10 道
	◆和食の魅力を伝える一汁二菜の献立を考える ・だしや地域の食材を用いた和食の魅力を伝える献立や調理計画を立案し、グループで検討する場を設ける。 ・調理計画を基に、グループで和食の魅力を伝える献立を調理、試食する場を設ける。		○知●態 技 ② ○思	11 5 14 家
終末	◆題材全体を振り返り、題材のまとめをする ・各グループの献立や調理、試食した上での気付きを共有し、互いの献立にアドバイスする場を設ける。 ・これまでの学習を振り返り、題材の学習問題に対する自分の考えやこれからの生活に活かそうなことをまとめるように促す。		○思 ○態	15 家

5 本時案

- (1) 題材名 「日本の食文化のよさ発見～和食の魅力を次代へ～」(B 衣食住の生活)・2年
- (2) 主眼 ※【 】内は、中学校学習指導要領との関連を指している
魅力ある和食が、現代の食生活で失われつつある理由を考える場面で、和食の特徴と現在の食生活に着目して、要因を整理することを通して、食が抱える社会的問題と関連付けて、和食の抱える問題を見いだすことができる。【B(3)イ】
- (3) 題材の学習問題：10年後の自分も作っていたい和食の献立とはどのようなものだろうか。
- (4) 本時の位置 (全15時間中 第3時)
前時(道徳科)：資料「和食の心」を読み、日本の伝統的食文化を受け継ぐ意義について考えた。
次時(家庭分野)：昆布、鰹節、昆布+鰹節、風味調味料のだしを取り、すまし汁を調理する。
- (5) 展開

段階	活動	予想される生徒の反応	教師の指導・助言 評価	時間
導入	1. 学習問題を設定し、解決の見通しを基に学習課題を据える。	ア 世界が認めるほど価値がある食文化なのに、なぜ私たちは和食よりも洋食を選びがちなのだろう。「和食の心」の村田さんが述べていたように、危機なのかもしれない。	<ul style="list-style-type: none"> 国内での和食離れを示す資料を提示する。 アのような生徒の反応から学習問題を設定する。 	10分
		学習問題：魅力ある和食が、なぜ現代の食生活で失われつつあるのだろうか。		
		イ 栄養バランスが整った一汁三菜の献立やだしを用いた料理は、毎日の調理負担が大きい。また、米よりも手軽で飽きずに食事を楽しめるので普段はパンを選んでいる。和食の特徴や今の自分たちの食生活から、和食を選ばない理由を考えるとよさそうだ。	<ul style="list-style-type: none"> 学習問題について予想するように促し、イのような和食の特徴や自分の食生活から要因を予想している生徒の考えを全体で共有し、学習課題を据える。 	
学習課題：和食の特徴と現在の食生活に着目して、要因を整理しよう。				
展開	2. 個人で要因を整理する。	ウ 行事食は給食以外では食べないか、食べるとしても調理はしない。和食は目でも楽しめる特徴があるが、日々の食生活では、調理の手軽さや速さが求められている。 エ 和食は、季節の食材を楽しめるよさがあるが、スーパーには年中同じ野菜があり、季節感を意識したことはない。便利になったが、和食のよさを実感できない要因にもなっている。他にも要因があるのだろうか。	<ul style="list-style-type: none"> 追究が進まない生徒には、「私の1週間の食事調べ」等を基に日々の食生活を振り返り、和食の四つの特徴が、食材を購入する場面や調理する場面、食事する場面等、自分や家族の日々の食生活に表れているかどうかとその理由を問い掛ける。 	10分
	3. 班で情報交換する。	オ Aさんは、筍の調理から旬の食材を楽しめたよさと、皮を剥き、灰汁を抜いて調理することに手間がかかったことを根拠にして和食離れが進んでいると考えていた。調理の手軽さが求められているという自分の考えと共通していた。和食は手間がかかることが要因だ。	<ul style="list-style-type: none"> エのような生徒の考えを全体で共有し、班で情報交換することを提案する。 班で情報交換する際は、要因を付箋に書き出し、共通点や関連性を見付けながら整理するよう促す。 	
終末	4. 全体で社会的問題との関連を考える。	カ Bさんの考えから、外食や中食が増えていることも要因だと分かった。資料から、和食離れが進むことで食料自給率が増加せず、フード・マイレージが低下しないことが分かった。私たちが和食を引き継いでいくことは、食品ロスや食料自給率の問題の解決につながるかもしれない。	<ul style="list-style-type: none"> オのような考えを取り上げ、旬の食材を使用するよさを尋ね、食品自給率やフード・マイレージ等の資料を提示し、和食が食にかかわる社会問題の解決につながる可能性を考える場を設ける。 	10分
	5. 本時の学習を振り返り、題材の学習問題を設定する。	キ 和食は手間がかかるため、調理の手軽さや速さが求められている現代の生活では、敬遠されがちである。また、食が多様化しているため、相対的に和食離れが進んでいる。そのため、食料自給率も低い水準のままだ。 ク 和食の抱える問題が分かってきたが、どうすれば解決できるだろうか。将来の自分が調理することができる和食を考えたらよいと思うので、その献立を考え、実際に調理して、よりよい形に改善していきたい。	<ul style="list-style-type: none"> 本時の振り返りを記入し、発言するよう促す。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">食が抱える社会的問題と関連付け、和食の問題点を見いだしている。(ロイロノート)</div> <ul style="list-style-type: none"> キのような考えに対し、解決方法を問い掛け、クのような将来の自分の食生活を視野にいたった考えを共有し、題材の学習問題を設定する。 	