

技術・家庭科(家庭分野)学習指導案

奈良教育大学教職大学院生

平群町立平群中学校

教諭 井阪 愛子

1 単元名 「梅干作りから地産地消を考えよう!」

2 単元の目標

○食品や調理用具等の安全と衛生に留意した料理や材料に適した加熱調理の仕方について理解しているとともに、加工食品について理解し、地域の食材を用いた基礎的な日常食の調理が適切にできる。 (知識及び技能)

○市販の梅干と手作りの梅干の比較から問題を見出し、「地産地消」が「消費者」「生産者」「環境」「持続可能な社会」にとってどのようなメリットがあるのかを考察し、理論的に表現できる。 (思考力・判断力・表現力等)

○「地産地消」の視点から、よりよい生活の実現に向けて、どのように生活を工夫し、実践していくのかまとめることができる。 (主体的に学習に取り組む態度)

3 単元について

(1) 教材観

本単元では、「校内でとれた梅から加工食品である梅干作り」「梅干を使って基礎的な日常食作り」「市販の梅干と手作りの梅干から地産地消を考えよう」を教材として取り上げる。

一般的に販売されている梅干と従来の梅干の作り方や材料の違いを知ること、手作りの良さを知り、食の安全についての考えや理解が深まる。また、実際に梅干や日常食を作ることができることをスキルとして身に付けることができる。

昔から「三方よし」という言葉があるが、「地産地消」のよさが「消費者」「生産者」「環境」「持続可能な社会」すべてに良い影響をもたらす「四方よし」になるための鍵なのかを考察することで、自分の視点から社会を見るだけでなく、色々な立場から物事を考えられるようになる。また、なぜ現状では「地産地消」が進まないかを考え、どのようにすれば「地産地消」が進むのか自分事として考えることができる教材である。

(2) 生徒観

本校区は、電照菊やイチゴなどの栽培が盛んな地域であり、古くから農業を営む家庭もあるが、大阪近郊のベッドタウンとしての一面もあり、会社勤めの家庭など、多様な家庭が存在する。農作物に対する「消費者」「生産者」などの立場や視点の違いが生徒達に存在する。

(3) 指導観

本題材の指導に当たっては、用務員から、本校になる梅の実を放っておくともったいないので、梅の実を大量に使う梅干作りを行ってほしいと依頼されることから始まる。生徒達には、いつも世話になっている用務員に協力するために、梅干作りを成功させるミッションに向かって学習を行うことで学修意欲を持たせたい。また、思いもかけない依頼に驚き胸を弾ませて自己有用感を持って取り組んでほしいと願う。

次に、梅干の作り方などを調べる過程で、一般的に販売されている梅干と手作りの梅干に違いがあることに気付くことで、梅干だけに限らず手作りの良さや食の安全について考えさせるようにする。また、自分達で作った手作りの梅干や食の安全を意識した調理実習を行うことで、日常生活に生かすことができるスキルを身に付けさせたい。

梅干を漬ける際には、以前から中学校と交流のある、地域のボランティアの方々をゲストティーチャーとして招き、コツを教えていただいたり、「地産地消」の話を伺ったりする機会を設ける。その後、「地産地消」が「消費者」「生産者」「環境」「持続可能な社会」にとってどのようなメリットをもたらすのかを考察することを通して、私たちは何ができるのだろうか、大切にしていかなければならないのかを考え、よりよい生活の実現に向けて、生活の主体者としての自覚を育てる。

「地産地消」のよさを考えさせる際には、認知構成型ジグソー法（課題解決に向けて班を作り、担当箇所が同じ者ごとに集まり理解を深め、班でそれぞれの班員が持ち合った知識を使って課題解決に取り組み発表し、最初と最後に自分の考えをまとめることで内容の深まりを得る）を用いて生徒同士が対話を通して、主体的、協働的に課題に取り組んでいくことで、学ぶべき内容が真の学力として生徒に定着することを目指す。

(4) ESD との関連

・本学習で働かせる ESD の視点（見方・考え方）

公平性…「四方よし」の状況は公平であるということ。

連携性…地域の人から話を聞いたり、教えていただくことは、世代間の連携につながるということ。

責任性…生活の主体者として自覚し、よりよい生活の実現に向けて、「地産地消」の学びを生かしていかなければならないということ。

商品販売においては、食の安全への意識が低い可能性があるということ。

・本学習で育てたい ESD の資質・能力

システムシンキング

「地産地消」は「消費者」「生産者」「環境」「持続可能な社会」とのそれぞれにおいて、良い影響があることに気付く。

クリティカル・シンキング

「消費者」「生産者」「環境」「持続可能な社会」において大切なことは何かを意識して消費生活を送るようになる。

コミュニケーション力

「地産地消」から「消費者」「生産者」「環境」「持続可能な社会」がどのようなメリットがあるのか、認知構成型ジグソー法を用いて意見交流を行うことで、自分の考えを作り上げる。

・本学習で変容を促す ESD の価値観

自然保護や生態系の保全を重視すること

環境に負荷をかけるような消費行動を慎むようにしなければならない。

人権・文化を尊重すること

その地域の食文化を尊重しなければならない

幸福感に敏感になる、幸福感を重視する

金銭的に豊かになることが幸福とは限らない。

・達成が期待される SDGs

9 インフラ、産業化、イノベーション

12 持続可能な消費と生産

4 単元の評価規準

(ア) 知識及び技能	(イ) 思考力・判断力・表現等	(ウ) 主体的に学習に取り組む態度
①食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理や材料に適した加熱調理の仕方について理解している。 ②加工食品について理解しているとともに、地域の食材を用いた基礎的な日常食の調理が適切にできる。	①市販の梅干と手作りの梅干の比較から問題を見いだして課題を設定している。 ②「地産地消」が「消費者」「生産者」「環境」「持続可能な社会」にとってのメリットについて考察したことを論理的に表現している。	①食の安全について、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。 ②「地産地消」の視点から、よりよい生活の実現に向けて、自分のできることを模索し創造し、実践しようとしている。

5 単元の指導計画(全6時間)

学習活動	○学習への支援	○評価・備考
<p>1 梅干作りのために、作り方や材料などを調べる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作り方や材料がわかった。 ・保存食として加工されているんだ。 ・市販されている梅干の中には、調べた材料と違うものがあるぞ。 	<p>○世話になっている用務員から梅干作りを依頼されることで、梅干作りに意欲的に取り組みやすい状況を作る。</p> <p>○なぜ、市販の梅干は、本来のものや手作りのものと材料が違うのかを考えさせたい。</p>	<p>(イ)①</p> <p>(ウ)①</p>
<p>2 地域のボランティアと一緒に梅干作りを行う</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作り方を知っている人と一緒に作業すると心強いな。 ・手作りの良さがわかったよ。 ・「地産地消」ってこういうことなんだな。 ・だんだん梅酢がでてきたよ。紫蘇を入れたら赤くなった!梅を干すから梅干なんだね。 <p>3 梅干を使った調理実習</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分たちで作った梅干は安心安全でおいしいね。 ・いつでも安心安全な食べ物を食べていきたいね。 ・調理に関する基礎的なスキルもアップしたよ。 	<p>○手作りの梅干が本来の形だと実感させたい。</p> <p>○地域の人との交流を通して、「地産地消」の良さを地域の人のお話から気付かせたい。→生徒達に「地産地消」のよさについて考えさせたい。</p> <p>○自分で調理した料理は中身が分かり安心して食べることができることを意識させたい。</p> <p>○一人で一食の食事を用意できるスキルと自信を持たせるようにする。</p>	<p>(ア)</p> <p>①②</p>
<p>4 「地産地消」のよさってなんだろう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「消費者」「生産者」「環境」「持続可能な社会」それぞれにおいてよい影響があるんだね。 ・「四方よし」ってみんなが幸福になれるんだね。 <p>5 学習の振り返りをする</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元産の食材探してみよう。 ・別の加工食品も作ってみたいな。 ・手作りや「地産地消」って大事だな。 ・豊かさの価値ってお金だけではないんだ。 	<p>○それぞれの立場で考えられるように認知構成型ジグソー法を用いて、協働的な活動から学びを深められるようにする。</p> <p>○専門家としての教師の知見も加える。</p> <p>○学びが生活に活かされるように、具体的な実践方法などをみんなで共有できる振り返りにする。</p>	<p>(イ)</p> <p>①②</p> <p>(ウ)②</p>

