

総合的な学習の時間 学習指導案

対象学年：中学2年生（附属中学校）

奈良教育大学 217408 長嶺有希

1 単元（題材）名 スーパーで何を選ぶ？－安定した生産・消費のために

2 単元（題材）の目標

- (1) 食料自給率の課題が喫緊の課題だと捉え、地域の特産物や旬の食べ物を積極的に取り入れる必要性を理解する。……………【知識・技能】
- (2) 自身の価値基準をふりかえり消費者としての責任を理解し、今後の行動変容のため特産物を使ったレシピを考案する。……………【思考力・判断力・表現力】
- (3) 特産物や旬の食べ物のよさを広められるよう、その美味しさを活かすレシピを意欲的に考えたり、文化祭に出店するために工夫したりする。……………【主体的に学習に取り組む態度】

3 単元について

(1) 教材観

日本は食料自給率に課題を抱えている。街にはファストフード店が乱立し、消費者が必要とするものを揃え続けるスーパーマーケットは飽和状態である。季節が冬でも店頭には夏野菜が置かれ、食肉は安価な横文字が並ぶ。贅沢な食生活が一般化し、輸入品をなしに飲食業界や私たちの生活は破綻してしまうほどである。現在は安定的な供給がはかられているが、日本の島国という地理的特徴、そして世界情勢や世界の食糧事情を鑑みると、この輸入品の安定はいつまでもつか分からない。今後の食料の安定供給のため、国内で食品を生産し、その食品を消費して食料自給率を上げる必要がある。そのためには、個人レベルで消費者としての責任を自覚し、価格だけを価値基準としない姿勢の育成が求められる。本題材では、中学生が今の自分の価値基準をふりかえることで、食料自給率の課題が喫緊のものであること、特産品や旬の食べ物を購入する意義を理解し、今後の行動変容をはかるものである。

(2) 生徒観

国立の学校という特色から通学圏は広く、他府県からの通学生も少なくない。そのため、学習の幅を大阪に限定しない日本や近畿圏に設定する。生徒の多くは社会課題に関心は寄せるものの、そのとっかかりを自ら掴むことは難しい。コロナウイルス感染症の影響を小学生の頃から現在まで受けており、友だちとご飯を共に食べる経験が乏しい。黙食もマスクの着用も求められなくなったが習慣化しているためか、座席を前に向けたまま話すことなく作業のように昼食をとっている。

(3) 指導観

本題材の指導にあたっては、日本の抱える課題の中でも中学生の彼らにとって身近である食生活を取り上げ、当事者意識を煽ることで社会課題に興味を抱くための切り口とする。方法として、価格が価値基準となっている生徒の傾向を考え、それを顧みる買い物シミュレーションを行い当事者意識を持たせる。日本の食料自給率の課題を示し、国内産や特産品、旬の食べ物を選ぶという価値基準の存在に気付かせるとともに、決して価格の価値基準で行動することが悪いことではないことを伝え、価値基準の多様性に触れさせたい。調べ学習では、情報収集能力や資料分析力、資料作成力を育むことを意図として、個人レベルと班レベルの調べ学習の両方を行う。

生徒観で述べたように生徒らは食を楽しむという感情が薄いため、レシピの考案から調理実習までを班で行うことで達成感と共に食の楽しさを感じさせたい。そのため、家庭科との教科横断的な内容とした。さらに、文化祭での出店を見据えることで生徒の向上心や競争心を煽り、興味の持続を目指すとともに、個人の学びにとどまらない学校や家庭、地域を巻き込んだ学びの発展を期待する。

(4) ESD との関連

○本学習で働かせる ESD の視点 (見方・考え方)

多様性：普段の買い物一つにとっても消費者として商品を選ぶ以上、価値基準はさまざまであることを理解する。また、その人の経済状況や嗜好によってその価値基準のどれを選択するのは人それぞれである事をふまえ、自らの価値基準を見出すことができる。

責任性：中学生という立場でも消費者として使う責任があり、地域や学校、家庭にも同じように使う責任、つくる責任がある事を理解し、社会全体で取り組む課題であるということを理解することができる。

○本学習で育てたい ESD の資質・能力

批判的に考える力：現在の価格に価値基準の重きをおく態度を批判的に捉え、持続可能な社会へと変容させるため個人レベルでどのような行動が求められているのか、自身の生活を顧みる。

つながりを尊重する態度：その地域の特産物や時期に応じた旬の食べ物を購入する意義を理解し、積極的に取り入れるための方法を模索する。

進んで参加する態度：日本の地理的特徴や世界の食糧事情を鑑み、食料自給率の問題は喫緊の課題であることを理解し、問題解決のために自らの行動変容だけでなく家庭や学校、地域に働きかける。

○本学習で変容を促す ESD の価値観

世代間の公正：これまでの人が育ててきた特産物や旬の食べ物といった日本の名産を守り、日本の食文化をのう未来の人々に継承できるよう行動することができる。

幸福感の尊重：特産物や旬の食べ物のおいしさを体験し価格だけにとらわれない幸福を知り、行動変容に繋げることができる。

○達成が期待される SDGs

12 つくる責任 つかう責任 (12-b)

地域に仕事を生み出したり、地方の文化や特産品を広めるような持続可能な観光業に対して、持続可能な開発がもたらす影響をはかるための方法を考え、実行したりする。

4 単元の評価規準

知識・技能	思考力・判断力・表現力	主体的に学習に取り組む態度
1 日本の食生活は輸入食品に頼っていることを、食料自給率から読み取っている。 2 商品を選ぶ価値基準として、国内産や特産品、旬の食べ物を選ぶ意義を理解している。	1 食料自給率が低い原因やそこから派生する課題を考察している。 2 食料自給率を上げるために何ができるのか、当事者意識を持って考えている。 3 今後の自分の行動変容するため、特産品や旬の食べ物を使ったレシピを構想している。	1 特産品や旬の食べ物の良さを広められるよう、独自性を持ったレシピを考えようとしている。 2 個人で考えたレシピの良いところや課題点を、班やクラスで作成するレシピに活かそうとしている。

5 単元の指導計画（全 12 時間）

次	学習活動	学習への支援	評価
1 み つ め る	<p>○スーパーで買い物をするとき何を基準に商品を選んでいるだろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本食の代表である天ぶらを題にスーパーでの買い物シミュレーションを行う。 ・スーパーで商品を選ぶ際の価値基準を交流する。 <p>○地産地消、食料自給率について理解する。</p> <p>○天ぶらの食料自給率を農林水産省のソフトで計算する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・その他の料理も自由に食料自給率を計算する。 	<p>◎シミュレーションの際、予算には言及しない。</p> <p>◎買い物の際の一つの価値観として地産地消を紹介し、食料自給率についてふれる。</p> <p>◎天ぶらが日本食であることを示した上で、食料自給率の低さに注目させる。</p>	知・理-1
2 3 4 5 調 べ る	<p>○食料自給率が低い理由、食料自給率が低いとどんな問題があるのか考察する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・島国としての日本の性質や世界の食糧事情を踏まえ、食料自給率が低いことの問題点を指摘する。 <p>○食料自給率を上げるための方法を調べ、考察する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農林水産省だけでなく、各地方行政や企業がどのような取り組みを行い、発信しているのか調べる。 ・上記の取り組みを踏まえ、個人でどのようなことができるのか、周囲への発信方法を考える。 <p>○47 都道府県の特産品を調べてまとめる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クラス内で個人に都道府県を割り振り、47 都道府県特産品マップを完成させる。 ・その特産品を用いたレシピも併せて考え、班で交流する。 	<p>◎国産の食べ物であっても、飼料などで、外国に頼っていることを伝える。</p> <p>◎日本の現状を伝え、輸入が停止したらどうなるのか考えさせる。</p> <p>◎参考として、各都道府県の HP や「NIPPON FOOD SHIFT」を示す。</p> <p>◎相手の意見を否定するのではなくより良くすることに努めるよう伝える。</p>	思・判・表-1 知・理-2 思・判・表-2 主-1
6 7 8 9 10 体 験	<p>○生産者の方のお話を聞く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・近畿の特産品を用いたレシピ考案にあたって、生産者の方を訪ね、その特産品や生産の特徴についてお話を伺う。 <p>○近畿の特産品を用いたレシピを考案しよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・班で近畿圏の食材（地元の食材）を用いたレシピを考案する。 ・「よってって市場」や地元のスーパーに買い出しに行き、商品を選ぶ。 <p>○調理実習で実際に調理をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・考えたレシピで調理をする。 ・食料自給率、独自性、予算、味、彩りなどの観点で良か 	<p>◎お話を伺う生産者さんが育てる特産品について調べ、質問事項を挙げておく。</p> <p>◎レシピを考える時の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理時間 ・使用器具 ・安全性 など <p>をあらかじめ伝えておく。</p> <p>◎第三者の目から見てどう感じるかを答えさせる。</p>	思・判・表-3 主-1, 2

	ったところと改善点を自分たちで評価し、まとめる。		
10 11 12 広 め る	<p>○文化祭で出店するレシピを決定する。</p> <p>・前時でまとめた班のレシピをクラス内でコンペティションし、軸となるレシピを決定する。</p> <p>・改善点や文化祭で出店する事をふまえ、クラス全体でレシピをブラッシュアップする。</p> <p>○文化祭での出店をふりかえる。</p> <p>○今後、食料自給率とどのように向き合っていくか、スーパーで商品を購入するときどのような事を考えるか問う。</p> <p>○持続可能な食生活のために自分ができること、心がけたいこと、目指したいことを考える。</p>	<p>◎軸とするレシピを決定するだけで、その班に責任を強く持たせない。</p> <p>◎文化祭で出店するにあたっての注意事項を伝える。</p> <p>・安全性</p> <p>・調理の手軽さ など</p> <p>◎毎日の食事の中で常に地産地消を意識することは可能なのか、予算の視点からも考えさせる。</p>	<p>主-1, 2</p> <p>知・理-2 思・判・表 -2</p>

指導：藏前拓也（王寺町立王寺北義務教育学校）