

# 中学校第2学年 技術・家庭「家庭分野」 学習指導案

比叡山中学校 教諭 伊藤由季

## 1. 単元名 ふなずしから考える持続可能な郷土の未来

## 2. 単元の目標

- ・ふなずしの千年の歴史を紐解く中で、郷土食が郷土の気候、風土、文化、歴史等とどのように結びついて  
いるかを理解するとともに、「その土地でとれた産物をその土地に伝わる調理法でつくと、いちばんお  
いしく、健康づくりにもつながる」という郷土食の本質に気づく。 [知識・技能]
- ・ふなずしが日常食から失われつつある過程を批判的に考察することで、現代社会の問題点に気づく。  
[知識・技能]
- ・ふなずしを切り口にしてエシカルな視点で自らの食生活や消費行動を見つめ直し、課題を見出す。  
[思考・判断・表現]
- ・琵琶湖を取り巻く環境の変化は人と自然との関わり方の変化であることに気づき、環境保全と社会貢献の  
手段を具体的に検討する。 [思考・判断・表現]
- ・身近なMLGsに自分ごととして取り組む中で、持続可能な未来の担い手としての自覚を持たせ、個人の  
変容にとどまらず社会の変容を先導するための資質を身につける。 [主体的に学習に取り組む態度]

## 3. 単元について

### (1)教材観

ふなずしとはなれずしの一で、主に琵琶湖の固有種であるニゴロブナを塩漬けにした後、炊いた飯を腹に詰め、容器の中で一定期間発酵させて食べる発酵食品である。千年来の歴史を持つ貴重な文化遺産で、平成10年（1998年）に滋賀県無形民俗文化財「滋賀の食文化財」に選定されている。ふなずしは手間暇かけて毎年繰り返し漬けられ、味噌や漬物と同じく食卓に欠かせない保存食として、お祭りや行事に欠かせないハレ食の代表として、あるいは、栄養強化や風邪の予防等の滋養食として、時には整腸剤等薬理的な効果をもつ治療食として、滋賀の郷土食の筆頭としての存在感を放ってきた。「地産地消」「旬産旬消」「土産土産」の全てを満たす真に豊かな郷土の宝である。

しかし、近年は琵琶湖の産卵環境の悪化や外来魚による食害等の原因によってフナの漁獲量が激減し、それに伴ってふなずしをつくる家庭も減少し、さらには漁業者やフナの加工業者等、琵琶湖の恵みをいただくことを生業とする人々も減少しており、ふなずしが郷土食ではなく珍味になりかねない現状にある。あわせて、食の外部化等による現代人の嗜好の変化により、ふなずしに限らず伝統的な食品を好まないといった風潮もみられ、県民のふなずし離れは深刻な状況にある。

環境問題を解く鍵の一つは食の見直しにあるのではないだろうか。伝統的な食材、地域で自給できる食材、それらを材料とする郷土食は、環境にもやさしい食であるという「身土不二」がもっと評価されるべきである。地域の自然とそこに住む人々が育んできた食文化の行く末は、一面において、その地域の自然環境に左右されると言っても過言ではない。伝統技術を継承する担い手の支援、食材になる種の保存、生物資源の維持が、その食文化を支える一つの要素であるということをつなぐ。そして、郷土を守り愛する心情を育て、持続可能な郷土の未来をじぶんとともに考えさせたい。

### (2)生徒観

以下の設問を用い、事前アンケートを実施した。（回答数58）

- ㊦ 「琵琶湖八珍」を知っていますか。
- ㊧ 「琵琶湖八珍」以外に、琵琶湖の魚で知っているものがありますか。
- ㊨ あなたの家庭ではどのくらいの頻度で琵琶湖の魚を食べていますか。
- ㊩ あなたの家庭では琵琶湖の魚をどのように入手していますか。
- ㊪ あなたの家庭では琵琶湖の魚をどのような機会に食べていますか。
- ㊫ あなたの家庭では琵琶湖の魚をどのように調理して食べていますか。
- ㊬ 琵琶湖の魚を食べない理由は何ですか。
- ㊭ 琵琶湖の魚のイメージを教えてください。
- ㊮ 「ふなずし」を食べたことがありますか。
- ㊯ 「ふなずし」はおいしかったですか。
- ㊰ 「ふなずし」のイメージを教えてください。

設問㉗～㉙は家庭における湖魚の消費形態や意識を把握するために実施した。設問㉘では、ほぼ毎日～週1度程度が約7%、月に1度～年に1度程度が約71%、全く食べないが約22%といった回答で、ケの食としての湖魚食はほぼ潰えており、家庭での関心の低さが窺える。設問㉚では「家庭で調理する」が約29%に留まり、湖魚は家庭で調理して食べるものではなく、湖魚食においても食の外部化が進んでいることがわかった。設問㉛～㉜は生徒自身のふなずしの食経験と嗜好、イメージを把握するために実施した。設問㉝では「ない」が約60%で、郷土食としての認知はあるものの、それが食経験につながっていないことがわかった。設問㉞では「おいしくなかった」が約78%と高く、設問㉟からもふなずしの強烈な匂いに対する苦手意識が窺え、匂いを嗅いだ時点で「おいしいはずがない」という先入観が生まれてしまう可能性が推測できる。しかし、齢を重ねるにつれて嗜好に変化をもたらすのが発酵食品の特徴でもある。今回の授業を通して、生徒たちがふなずしの多様な価値を知ること、ふなずしの「くさい」「まずい」といったマイナスイメージが取り払われ、今、その味が苦手であったとしても「滋賀の郷土食として誇らしい」「大人になって好きになるのが楽しみ」と好意的に捉え、ふなずしを受け継いでいきたいという思いを引き出したい。

### (3)指導観

本単元は、持続可能な郷土の未来に関わる諸課題を解決するために、4人を基本とするグループワーク形式で進め、全体を通じて問題解決的な学習となるように構成する。ストーリー性のある展開をつくり、その要所で効果的な問いを発し、その答えを見つけ出す過程において、自主的に考え行動する力、他者と協力して課題に取り組む力、自分の意見を伝える力、意思決定する力を身につけさせたい。

より主体的で対話的で深い学びとするため、本単元では、三分野のゲストティーチャーをお招きする。ゲストティーチャーが、㉗思考を深める契機を与える、㉘社会を表すロールモデルとなる、㉙自分自身の生活について考える契機を与える、㉚社会と出会う経験をもたらす、㉛自分の意見を社会に開く契機を与える存在となり、同時に学習が精緻化されることが期待できる。また、ゲストティーチャーの郷土を守り愛する心情に触れることで、その心情への深い共感を生み出したい。

本単元中には、郷土食の調理や試食等の体験的な学習を取り入れている。生徒に五感を通じて湖魚の魅力を体感させることで、湖魚に対するマイナスイメージを払拭し、薄れつつある湖魚食復活の契機としたい。

本単元の最後には、まとめとして「持続可能な郷土の未来づくり」をテーマとする啓発ポスター製作を行う。国語科・美術科とコラボして教科横断的な学びを提供することでより主体的で魅力的な学びとし、学びが深化するよう工夫したい。

全体を通して、ICT端末を積極的に活用することで、グループ内で合意形成した意見をクラス全体に論理的に伝える力を育てたい。また、クラス全体で意見を共有することで共感が生まれ、よりじぶんごととして落とし込んでくれることを期待したい。

### (4)ESDとの関連性

#### ・本学習で働かせるESDの視点（見方・考え方）

〔責任性〕郷土の食文化を継承していくためには、郷土の未来の担い手である自分たちにもその責任がある。

〔相互性〕食文化は、食文化の担い手の育成、伝統技術を継承する担い手の支援、食材になる種の保存、生物資源の維持等の相互作用によって継承されていく。

〔有限性〕ふなずしは、冷蔵冷凍技術のない時代に腐敗しやすい湖魚を保存し、年間を通して動物性たんぱく質を摂取するために考え出された保存食であり、この食文化は千年にわたって脈々と受け継がれてきた。

#### ・本学習で育てたいESDの資質・能力

〔クリティカルシンキング〕

郷土食＝良いものと鵜呑みにしないで批判的に考え、「郷土の未来のために必要なものなのか」と疑問をもつことにより、その疑問から現代社会の問題点を把握・整理する。

〔長期的思考力〕

今のままの生活を続けた先の10年後、20年後の未来を批判的に予測して危機感をもち、ライフステージに応じた自分の暮らし方を想像し、今できる行動変容につなげていく。

#### ・本学習で変容を促すESDの価値観

〔世代間の公正を重視する価値観〕

ふなずしを通じて日本の食文化の素晴らしさを再発見するとともに、先人の知恵と努力に敬意を払う。

〔世代内の公正を重視する価値観〕

生産者も消費者も郷土の環境も豊かになるように、エシカルな視点をもった消費行動を心がける。

〔人権・文化を尊重する価値観〕

ふなずしの多様な価値とその伝承が危機的状況にあることに気づき、食文化継承のための具体的アクションを考える。

#### ・関連するSDGs

〔目標8〕働きがいも経済成長も

〔目標13〕気候変動に具体的な対策を

〔目標15〕陸の豊かさを守ろう

5. 単元の評価規準

ア 知識・技能	イ 思考・判断・表現	ウ 主体的に学習に取り組む態度
①郷土食を知り、郷土の食材を用いることの意義を理解している。 ②計画に沿って安全に調理実習を行うことができる。 ③琵琶湖と琵琶湖を取り巻く人・社会の現状と課題を理解している。	①自分たちの生活と将来世代や環境との関連について考え、責任ある行動とは何なのかについて考え、判断している。 ②授業内の問い等について、自分の意見や考えを他者に伝えるように表現できる。	①調理実習や授業内の対話に積極的に参加している。 ②郷土食の自由研究や試食、調理を通して、地域の食文化に関心を持っている。 ③持続可能な郷土の未来の担い手であるという自覚をもって、課題の解決に主体的に取り組もうとしている。

6. 単元の指導計画(全12時間) \*4人を基本としたグループワーク形式で行う(表中の👥)

時	主な学習活動	学習への支援	評価(△) 備考(・)
夏季休暇中	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px;">課題</div> 自由研究「滋賀の郷土料理」 👥滋賀県の郷土料理または郷土の食材の中から題材を1つ選んで自由に研究しその成果をタブレットに配信した研究用紙1枚にまとめる。	・次の2点をマストルールとして設定することで食行動につなげる。 ㊦その郷土料理(食材)を食べる ㊧食べた郷土料理(食材)の写真を撮って紙面に貼る	・研究用紙の配信 △ウ②
0	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px;">アンケート</div> 「湖魚に関する実態調査」 👥Classiのアンケート機能を使って、湖魚に関する実態調査を行う。		・アンケートの配信
1	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px;">発表</div> 自由研究「滋賀の郷土料理」研究発表会 👥研究発表会を開催し、研究の成果を一人1分に凝縮して発表する。 👥Classiのアンケート機能を使って相互評価をする。	・発表を聞きながら、㊦水産物、㊧農産物、㊨畜産物、㊩その他に分類することで、滋賀県には水産物以外にも多くの郷土食があることに気づかせる。	・授業プリントNo. 21の配布 △ア① △イ②
2	👥郷土食の形成要因を考える。 👥前時に発表された郷土食のそれぞれがどの形成要因と深く関連しているかを考える。 👥琵琶湖八珍等の湖魚を知る。	・郷土食が郷土の気候、風土、文化、歴史等と結びついて形成されることを理解させる。 ・「湖魚に関する実態調査」の結果に触れながら湖魚の特徴を紹介し、関心を引き出す。 ・湖魚にあった調理法を提示することで食行動につなげる。	・授業プリントNo. 22の配布 △ア① △イ② △ウ①
3	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px;">ダイヤモンドランキング</div> 「湖魚に関する実態調査」を分析し、湖魚の抱える課題を明らかにする 👥「湖魚に関する実態調査」の集計結果を分析し、湖魚の抱える課題を見つけ出し、付箋に書き出す。 👥付箋に書いた課題の中で特に深刻なものを9つ選び、深刻な順にランキングする。	・集計結果はグラフ化して、視覚的にわかりやすくしておく。 ・合意形成する過程で、以下のことを守らせる。 ㊦他者の考えを最後まで聞く ㊧自分と違う考えを否定しない	・授業プリントNo. 23と付箋の配布 △イ② △ウ①

	<p>🗨️ ランキングとその根拠を発表する。 〔2～3グループ〕</p>	<p>⑦ 多数決では決めない ⑧ 少数意見は貴重なのでよく聞く ⑨ 強く意見を言う人の言いなりにならない ⑩ 意見を聞いてなるほどと思ったら自分の考えを変える ・他のグループの発表を聞いて、多様な意見を尊重しながら意見交換ができるように促す。</p>	
4	<p>・次回調理実習に向けて、以下の点を確認する。 ⑦ 調理班の確認 ⑧ 持ちものの確認 ⑨ 献立の確認 ⑩ 身支度と調理手順の確認 ⑪ 調理工程と分担、時間配分の確認 ⑫ 調理室の配置と用具の確認</p>	<p>・Googleフォームを利用してアレルギー調査を行い、安全面に最大限配慮して調理実習を行えるよう準備する。 ・事前授業を行うことで、計画的に沿って安全に実習が行えるようにする。 ・衛生面に配慮して、事前に爪を切り、髪が長い人は束ねてくるように伝える。</p>	<p>・授業プリントNo.24の配布 △ウ①</p>
5 ・ 6	<p><b>調理実習</b> 「琵琶湖を食べよう！湖魚を使った調理実習」 ゲストティーチャー 滋賀県水産課</p>		
	<p>・45分授業×2時間連続 ・本時の献立 ⑦ アメノイオご飯 ⑧ セタシジミのみそ汁 ⑨ コアユの佃煮</p>	<p>・実際に湖魚を食べることでそのおいしさを知り、湖魚への関心や自ら食生活に取り入れようとする意欲を高めたい。 ・湖魚の調理方法を知らせる。 ・基本的な調理の知識や技術を身につけさせる。 ・できる限り滋賀県産の食材を用いることで環境への配慮や地産地消について考えさせる。 ・評価表に記入させることで、知識や技術の獲得だけでなく、主体的に取り組めたかどうかを自己評価させる。</p>	<p>・評価表の配信 △ア② △ウ①②</p>
7 ・ 8	<p><b>出前授業</b> 「ふなずしという食文化と伝統的な加工方法」 ゲストティーチャー 鮎寿し魚治 左寄謙祐氏 奥琵琶湖にある創業230年を超えるふなずしの老舗「魚治」の左寄氏をお招きする。料亭「湖里庵」の主人でもある。自身のことを「ふなずしや」と表現されている。</p>		
	<p><b>体験</b> ふなずしを食べてみよう！</p>		<p>・授業プリントNo.25の配布 △ア①③ △イ② △ウ①②③</p>
<p>🗨️ ふなずしを試食し、五原味を味のレーダーチャートで表す。 🗨️ ふなずしを試食し、嗅覚、触覚、視覚から得られた情報を整理する。</p>	<p>・五感をフル稼働させながら試食することで、ふなずしを構成する要素に気づかせる。</p>		
<p><b>問い ①</b> ふなずしの原材料は何でしょうか？</p>			
<p>🗨️ グループ毎に考える。</p>	<p>・発表させ、共有する。</p>		
<p><b>講義内容</b> ふなずしの加工方法</p>			
<p>🗨️ メモをとる。</p>	<p>・お話を聞きながら、問い①の答えを見つけ出すよう促す。</p>		
<p><b>問い ②</b> ふなずしはなぜ滋賀県で生まれたのでしょうか？</p>			
<p>🗨️ グループ毎に考える。</p>	<p>・発表させ、共有する。 ・ふなずしが郷土の気候、風土、文化、歴史等とどのように結びついているかに気づかせ、食文化の形成要因を理解</p>		

させる。  
**Keyword**  
新鮮なフナ  
近畿の米蔵  
塩の道  
良質な水の存在（硬水域が多い）  
発酵に必要な微生物を育てる適度な湿度

**講義内容** ふなずしの歴史と発酵の恩恵

メモをとる。

- ・お話を聞きながら、問い②の答えを見つけ出すよう促す。
- ・ふなずしの真価は乳酸発酵にあることを知らせる。
- ・最新の都道府県別平均寿命ランキングでは、男性が1位、女性が2位。長寿要因の1つに発酵食文化があげられていることを知らせる。
- ・千年来ふなずしを継承し続けてきた郷土の先人の暮らしを想像させる。

**問い ③** 近江人はどんなときにふなずしを食べてきたのでしょうか？

グループ毎に考える。

- ・発表させ、共有する。
- ・ふなずしが⑦味噌や漬け物と同じく食卓に欠かせない保存食、①お祭りや行事に欠かせないハレ食、⑨栄養強化や風邪の予防等の滋養食、⑤整腸剤等薬理的な効果をもつ治療食として食べられてきたことを知り、ふなずしの多様な価値に気づかせる。
- ・「その土地でとれた産物をその土地に伝わる調理法でつくると、いちばんおいしく、健康づくりにもつながる」という郷土食の本質に気づかせる。

**メッセージ** 左寄さんの挑戦「これまで」と「これから」

メモをとる。

- ・左寄さんのメッセージをお聞きしながら、左寄さんの「郷土を守り愛する心情」に触れることで、郷土に対する深い愛情に共感させたい。

**宿題** 近江人はなぜふなずしを食べなくなったのでしょうか？

次回の授業までに考えてくる。

- ・可能であれば、年配の方や地元の方等にインタビューしてみるよう伝える。

9  
・  
10

**出前授業** 「琵琶湖の環境と生態系」

ゲストティーチャー 滋賀県水産課

**問い ①** グラフ「ニゴロブナ漁獲量の推移」から何がわかりますか？

グループ毎に考える。

- ・発表させ、共有する。

**講義内容** ニゴロブナの生息する琵琶湖の環境

メモをとる。

- ・ニゴロブナの生態的特性を琵琶湖の環境との関連の中で理解させる。  
**Keyword**  
雨後に増水した内湖やヨシ帯で産卵  
稚魚はヨシ帯内部に生息  
夏は浅いところ、冬は深いところに生息  
動物性プランクトン等を食べて成長

・授業プリントNo.26の配布  
△ア③  
△イ①②  
△ウ①③

問 い ② ニゴロブナの漁獲量が減少した要因は何でしょうか？

👥グループ毎に考える。

- ・発表させ、共有する。
- ・琵琶湖を取り巻く環境の変化は人と自然との関わり方の変化であることに気づかせる。

講義内容 湖魚漁獲量回復への取り組み

👥メモをとる。

- ・漁場環境改善により、ホンモロコ等漁獲量が増加の兆しを見せているものがあることを知らせる。
- ・地球温暖化等地球規模的課題とも関連していることを理解させる。

🔍Keyword

琵琶湖の深呼吸 [全層循環]

問 い ③ 湖魚の漁獲量が回復したとして、ふなずしをはじめとする湖魚食文化は継承されるのでしょうか？

👥グループ毎に考える。

- ・YES、NOとその理由を発表させ、共有する。
- ・長年の漁獲量低迷で湖魚食文化が薄れてしまったため需要が戻らないことをおさえ、ここをクリアするための具体策を考えさせる。

イメージマップ 「湖魚」から「脱炭素」へ

👥まとめとしてイメージマップを作成する。「湖魚」から連想する言葉（学習内容や経験等）を線で結んで蜘蛛の巣上に張りめぐらせていく。

- ・これまでの学びを整理させる。
- ・できれば、「湖魚」から「脱炭素」へつながる道筋を考えさせる。

メッセージ 県の挑戦「これから」とMLG s

👥メモをとる。

- ・メッセージをお聞きしながら、行政にしかできない役割と、私たちにしかできない役割があることに気づかせ、「これから」の主役が自分たちでもあることを意識させる。
- ・MLG sを通じて、琵琶湖を守るための自主的、主体的な取り組みがSDG sにつながっていることを理解させる。

🔍Keyword

MLG s

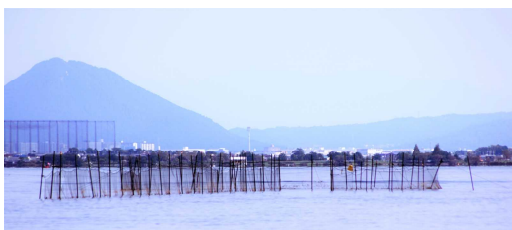
11  
・  
12

出前授業 「ふなずしと琵琶湖の未来を漁業者さんと一緒に考える」

ゲストティーチャー 魚津漁協 中村清作氏

魚津漁協の中村清作氏をお迎えする。漁業の傍ら、環境保全活動や湖魚食の普及に努力しておられる。

問 い ① これは何でしょうか？



- ・日常の景色を提示することで、関心を高めたい。

- ・授業プリントNo.27の配布  
△ア③  
△イ①②  
△ウ①③

**講義内容** 琵琶湖のフナと漁法と漁業者の苦悩

📌メモをとる。

- ・これまでに学んだニゴロブナの生態的特性や琵琶湖の環境と関連させて漁法の説明を聞かせたい。
- ・琵琶湖で使用する漁具を見せていただくことで、漁のようすをよりリアルに想像させる。
- ・伝統漁法は湖魚の性質を知り尽くした上で資源を末永く利用していくための先人の知恵の結晶であることを知らせ尊敬の念を抱かせたい。
- ・問い②に向けて、漁業者としての苦労をお話いただく。

**問い ②** みんなが中村さんだったら、どうやって湖魚のおいしさを伝えますか？

📌グループ毎に考える。

- ・個人の変容にとどまらず、自らがフロントランナーとなってどう社会を動かしていけるかを考えるよう促す。
- ・湖魚のおいしさを伝えることは、琵琶湖の水産業に携わる人を守るエシカルな行動であることに気づかせる。
- ・発表させ、共有する。
- ・仲間の発表を聞くことで共感が生まれよりじぶんごととして捉えてくれることを目指す。

**メッセージ** 中村さんの挑戦「これまで」と「これから」

📌メモをとる。

- ・中村さんのメッセージをお聞きしながら、中村さんの「郷土を守り愛する心情」に触れることで、郷土に対する深い愛情に共感させたい。

**問い ③** ふなずしを継承することがなぜ持続可能な郷土の未来につながるのでしょうか？

📌グループ毎に考える。

- ・郷土の人、郷土の環境、地球環境等さまざまな視点から検討するようにアドバイスをする。

(2  
3)

**展 覧** 国語科と高校写真部とのコラボ！  
「持続可能な郷土の未来づくり」テーマとする啓発ポスター製作

- 📌高校写真部から提供してもらった琵琶湖の風景写真を使って「持続可能な未来づくり」をコンセプトとする啓発ポスターを製作する。
- ・高校写真部から提供してもらった写真の中から1枚を選ぶ。
- ・伝えたいこと、伝えたい相手を決めたら、キャッチコピー（俳句や短歌も可）を考える。
- ・写真とキャッチコピーを組み合わせイメージにあうレイアウトや文字のデザイン、フォント等を考え、ポスターに仕立てる。

- ・これまでに学んだことをふり振り返りながら最も自分が伝えたいことをポスターという手法を使って他者に発信させることでより深い学びとなることを目指したい。
- ・ポスターを学内掲示するだけではなく地域の公共施設や商業施設に掲示していただいたり、地域の作品展に出品したりして、多くの方の目に触れる機会を提供したい。

△ウ③