

中等教育研究開発室年報 第32号 (2019年3月31日発行) 別冊電子版
2018年度 授業実践事例

技術・家庭科 高等学校第I学年

食文化の伝承・創造

授業者 一ノ瀬 孝恵

(教育研究大会 公開授業)

広島大学附属中・高等学校

高等学校 家庭科 学習指導案

指導者 一ノ瀬 孝恵

日時	平成30年10月13日(土) 第2限 10:35~11:25
場所	家庭科講義室・食物教室
学年・組	高等学校I年1組41人(男子23人 女子18人)
単元	食文化の伝承・創造
目標	1. 日本と世界の料理から食文化の特徴を探り、共通点や相違点を明らかにしたうえで、和食が発展した江戸時代の料理を再現することができる。(知識・技能) 2. 現在の食生活の問題点を見だし、食文化の継承を考慮した献立作成や調理実践ができる。(思考力・判断力・表現力) 3. よりよい食生活の創造について考え、工夫することができる。(学びに向かう力・人間性等)

指導計画(全8時間)

第一次	世界の料理・日本の料理と食文化の特徴	2時間+課外
第二次	江戸時代の料理の再現	2時間
第三次	江戸の食卓と現在の食卓	1時間(本時)
第四次	これからの食生活を創造する	1時間
第五次	和食を振る舞う	2時間

授業について

2022年度から順次進行される高等学校学習指導要領では、「衣食住については家庭基礎では自立した生活を営むために必要な基礎的・基本的な内容に重点を置き、家庭総合では、生涯を見通したライフステージごとの生活を科学的に理解させることに重点を置き、いずれも、日本の伝統的な生活文化の継承・創造に関わる内容の充実」を内容の改善の一つにあげている。情報化やグローバル化が進展する中、今後の社会の急激な変化に主体的に対応することが求められている現在、衣食住においては、日本の生活文化を継承し創造する学習活動の充実はより一層必要であろう。世界の食文化に注目してみると、食のグローバリゼーションにより食文化は急激に変化しており、日本でも1980年代以降、家庭における調理の外部位化が進むとともに、行事食や郷土料理などの概念がとて希薄になっている。2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたが、「和食文化の保護・継承国民会議」の会長である熊倉功夫氏は、その登録内容については「和食：日本人の伝統的な食文化」つまり和食をめぐる文化であり、ユネスコの精神を検証すると、日本から伝統的な食文化が消えつつあるということに気づくと述べている。18世紀初めに人口約130万人ともいわれる世界第一の都市に発展していた江戸で、日本各地からの郷土料理の集大成としてわが国独自の食文化「和食」が完成、発展した。最近では、健康食として世界中から注目されるようになった和食であるが、日本では欧米型への傾斜を強め、生活習慣病の急増などの悩みも強くなっている。

そこで、本題材では、「江戸時代の食卓」を切り口に、グローバルに食文化の特徴を探らせながら、地域に根付いた食について体験的に理解させ、自分の食生活を振り返りつつ、これからの食生活を創造しようとする力を育む授業を試みる。グローバル化された食生活の中に地域の伝統は残っているのか、電子レンジや冷蔵庫のない江戸時代に完成した和食に目を向け、料理を体験することで現代の食卓には何が必要なのか、生徒同士で考えを出し合いながら、これからの生活や生産の中で、地域の文化や多様性をつないでいく工夫をさせたい。

題 目 食文化の伝承・創造

本時の目標

江戸時代と現在の食卓を比較することで、食をめぐる問題点を探り、食文化を伝承する視点で課題を設定し解決に向け考えることができる。

本時の評価規準（観点／方法）

食をめぐる問題点を見だし、食文化を伝承する視点で課題を設定することができる。
(思考力・判断力・表現力)／ワークシート

本時の学習指導過程

学習内容	学習活動	指導上の留意点
【導入】 ○調理した料理のふり返り	○前時に調理した江戸時代の料理についてふり返る。	○江戸時代の料理が完成している。
【展開】 ○料理の試食と気づき ○江戸時代の食卓 ○浮世絵や錦絵にみる料理と現在の食卓，食文化の伝承	○盛り付けた料理の一部を試食する。 ○各自気づいたことを，味・食材・調理法・作法等についてまとめる。 ○江戸時代の料理と食生活について調査したことをグループで共有する。 ○浮世絵や錦絵に描かれている食事の風景を通して，現在の食卓との共通点や相違点を見だし，食文化の伝承について考える。 ・各自の考えをまとめる。 ・グループで意見交換をし，まとめる。 ・発表する。 ・各自の考えを再度まとめる。	○盛り付けたグループの確認をし，試食をするよう指示する。 ○試食後の気づきと感想をまとめさせる。 ○前時に学習した世界の料理の特徴，および江戸時代の料理の特徴と自分の食生活についてまとめている。 ○江戸の食事の有り様が描かれた浮世絵を紹介し，再現した江戸時代の料理の気づきも含めて，地域や家庭で受け継がれてきた料理を伝承することについて多角的に考えさせる。 ・個人の意見をまとめている。 ・グループで意見交換させ，まとめたことを発表させる。 ・考えを再考している。
【まとめ】	○課題を確認する。	○よりよい食生活を送るために必要なことは何か。
備考： 参考文献 林綾野「浮世絵に見る江戸の食卓」美術出版社，2014		

(1) できあがった料理をふり返り、気づいたことをまとめましょう。

食材(調味料も含む)	食べ方(マナーなど)	調理方法(道具も含む)	その他(味など)

(2) 今回の料理および調査した江戸時代の料理と食生活について、その特徴をグループでまとめてください。(世界の料理とも比較しながら考えましょう。)

+α(他のグループからの学び)

(3) 「」「江戸時代の食と社会(年表)」

現在の食卓と比較をしてみましょう


共通点	相違点

♪現在の食生活について考えてみましょう、問題点はないでしょうか?

+α(他の人からの学び)

👉①

👉②

👉課題  よりより食生活を送るために必要なことは何でしょう。和食とは何か説明しましょう。

実践上の留意点

1. 授業説明

本題材では、「江戸時代の食卓」を切り口に、グローバルに食文化の特徴を探らせながら、地域に根付いた食について体験的に理解させ、自分の食生活を振り返りつつ、これからの食生活を創造しようとする力を育む授業を試みた。事前の授業では、日本と世界の料理から食文化の特徴を探り、共通点や相違点を明らかにしたうえで、和食のイメージをグループで考えながら、和食の条件をまとめさせた(図1)。また、和食が発展した江戸時代の料理を再現させた。本授業では、再現させた料理をふり返り、食材・調味料・食べ方・調理方法・味についてまとめさせた後、グループで江戸時代の料理と食生活の特徴を話し合わせた。続いて、江戸時代には多くの料理本が出版されていることや浮世絵や錦絵に見る食卓について紹介し(図2)、地域や家庭で受け継がれてきた料理を伝承することについて多角的に考えさせた。

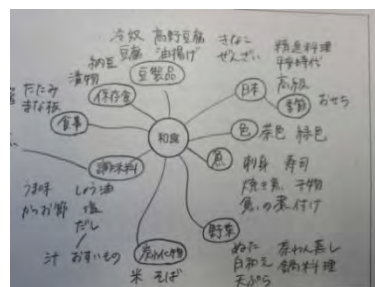


図1 グループで考えた和食のイメージ

1700 宝暦元年 家業(9)	甘藷栽培が盛んになる	料理師白話 巻1	
1700 宝暦10	新編書(江戸)		
1704 天明元年	約屋敷、干鰯の輸出増加	料理師白話 巻2	
1707 天明3	料理師白話(江戸・奥州)	料理師白話 巻3	
1708 天明2	蟹の産地(江戸)	料理師白話 巻4	
1708 天明3	家業(11)	料理師白話 巻5	
1704 天明4		料理師白話 巻6	天保の大食糧騒動(江戸)
1705 天明5	豊後産(徳島(江戸))	料理師白話 巻7	豊後産(徳島(江戸))
1709 寛政元年	種子島(江戸)		
1706 寛政7	砂糖の製造に成功(鹿児島)		

図2 地域の産物を盛り込んだ麺料理



図3 箱膳

2. 研究協議より

- 江戸時代にタイムスリップをし、疑似体験をすることで、生徒がすでに持っている認識を揺さぶることができた。
- 生徒たちが実際に料理を作っていたことにまず驚いた。江戸時代の暮らしから今を考えることのできる授業、生徒皆の驚いた様子やつぶやき、ワクワクしながら近くの高校生と共にワークシートの錦絵や浮世絵を見させていただくことができた。深く考えることのできる授業内容で楽しかった。

3. 成果

2022年度から実施される学習指導要領では、「日本の伝統的な生活文化の継承・創造に関わる内容の充実」を内容の改善の一つに挙げており、江戸時代の食生活を通して伝承について考える授業により、よりより食生活の創造について考え工夫する力が育まれてきたと考える。なお、食事作法について考えるため、箱膳(図3)を次時の授業で提示し、その利点欠点を考えさせた。