

中学校 技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

指導者 一ノ瀬 孝恵

日 時	平成 28 年 10 月 15 日（土） 第 1 限（9：30～10：20）
場 所	食物教室
題 目	B 食生活と自立「伝統的な食文化を継承しよう」
学年・組	中学校 3 年 C 組 40 人（男子 20 人、女子 20 人）
目 標	ソバの特徴や世界のソバ料理について体験的に理解させ、地域や家庭で変わることなく作られる料理があることの意義を考えさせることで、食文化について追求し知恵を磨き、伝統食を新たに次世代へつなぐことができるような力を育成する

指導計画

(1)	植物としてのソバ、食物としてのソバを知ろう・・・	1 時間
(2)	世界のソバ料理、日本のソバ料理を調査しよう・・・	1 時間 + 課外
(3)	「世界のソバ料理」と食文化を知ろう・・・・・・	2 時間
(4)	ソバ料理、ソバ打ち体験をしよう・・・・・・	4 時間 + 課外
(5)	伝統的な食文化を継承しよう・・・・・・	4 時間 (本時 3 / 4)
	計	12 時間 + 課外

授業について

食のグローバリゼーションにより世界の食文化が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化が進むとともに、行事食や伝統食の概念がとても希薄になっている。2013 年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 100 万を超え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。中学校学習指導要領「技術・家庭」家庭分野の内容には「地域の食材を生かすなどの調理を通して地域の食文化について理解すること」、その取り扱いについては「調理実習を中心とし主として地域又は季節の食材を利用するとの意義について扱うこと。また、地域の伝統的な行事食や郷土料理を扱うこともできること。」とある。

そこで、生活体験の少ない生徒たちに、「世界のソバ料理」を切り口にしてグローバルな観点から食文化を捉え、日本の食文化を体験的に理解させ、新たな和のライフスタイルを創造させる授業を試みる。これまでに、ソバはどのような植物なのかを知らせ、ソバを使用した世界と日本の伝統食にスポットをあて、ソバが家庭の台所の中でどのように位置づいているか書物を通して調査させたり、「世界のソバ料理」に詳しい株式会社イナサワ商店会長稻澤敏行様を講師としてお招きし、「ソバ」という植物、作物」をテーマにご講演いただき、世界中の伝統的ソバ料理とその文化的背景を生徒に考えさせてきた。また、日本の伝統食、行事食である年越しソバやそばがきに注目して、簡単でおいしいソバができるソバ打ち方法で調理体験をさせ、夏休みには、各家庭にもご協力いただきソバ料理に挑戦していただいた。また、広島そば打ち俱楽部会長の前浜静男様、前浜佳代子様、江角省三様、橋本俊枝様のご指導のもと、伝統的ソバ打ちの体験もしている。ソバを切り口にして、地域や家庭で変わることなく定番で作られる料理があることの意義を考えさせることで、国を超えて相互理解する力、および知恵を磨き、食文化について追求し伝統食を新たに次世代へつなげる力を育くみたいと考える。

本時は、これまでにソバを中心に調査し体験してきたことをまとめて、グループ相互で紹介し合い、伝統食の継承について提案する。授業を通して、生徒一人ひとりの知識や理解がつながり、思考が深まることで伝えていきたい伝統食が表現できるようになることを期待する。

題 目 伝統的な食文化を継承しよう

本時の学習目標

伝統食の継承についてグループの考えを提案し、伝えていきたい日本の伝統食を考えることができる。

本時の評価規準（観点／方法）

ソバを通して考えてきた食文化・伝統食について仲間と意見交換をし、未来に伝えたい料理を表現できる。（思考・判断・表現）

本時の学習指導過程

学習内容	学習活動	指導上の留意点・評価
【導入】 学習内容の確認	<ul style="list-style-type: none"> ○5人1グループで着席する。 ○本時の学習目標と内容の確認をする。 ・リーダーを中心に前時までの学習を振り返る。 	<ul style="list-style-type: none"> ○座席の確認 ・食文化・伝統食についてグループで自分たちの考えをまとめている。
【展開】 ソバ打ち披露	<ul style="list-style-type: none"> ○代表生徒が伝統的なソバ打ちと簡単なソバ打ちを一部披露する。 ・伝統食としてソバの価値を高めるにはどのようなことが必要か再確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○2つのソバ打ちから、気づいたことを再確認している。
意見交換	<ul style="list-style-type: none"> ○リーダーはその場に残り、他の4名はそれぞれ分かれて他グループを訪れ、食文化・伝統食について意見交換する。 ・意見交換をしながら、見聞したことを書きとめる。 ○新たなグループに移動し、意見交換を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食文化・伝統食はどのように継承されるべきか考えようとしている。 ○7分経過したら、生徒に新たなグループに移動するよう指示する。
伝統食の継承とは 未来に繋ぐ伝統食	<ul style="list-style-type: none"> ○自分のグループに戻り、新たに得た内容を確認し合う。 ○食文化について追求し、伝えていきたい伝統食について考えをまとめる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○自分のグループで新たな視点をもとに話しあっている。 ○自分の考えをまとめ発表する。
【まとめ】	<ul style="list-style-type: none"> ○課題を確認する。 ・未来に繋ぐ伝統食のレシピづくり 	<ul style="list-style-type: none"> ○課題の確認
<備考> ソバと食のワークシート40枚、そば粉、ソバ打ち道具一式 ホワイトボードシート、ホワイトボード用ペン、プロジェクター タイマー		