

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 29 年 10 月 14 日(土) 第 2 限 10:35~11:25
場所	食物教室
学年・組	中学校 3 年 B 組 24 人 (男子 12 人 女子 12 人)
題材	B 食生活と自立 食文化の継承「麺のきた道」
目標	麺作りの体験や麺の伝播に関する調査を通して、世界の食の背景にある歴史や文化について理解するとともに、日本人の伝統的な食文化を受け継ぐためにできることを考え、実践する力を育成する。

指導計画 (全 9 時間+課外)

第一次	米粉・小麦粉・ソバ粉を知ろう	1 時間
第二次	ソバ粉と小麦粉の麺の調理を体験しよう	2 時間
第三次	米粉の麺の調理を体験しよう	2 時間
第四次	食文化について考えよう	2 時間+課外
第五次	食文化を継承しよう	2 時間(本時はその 1)

授業について

2021 年度より全面実施される中学校学習指導要領「技術・家庭」家庭分野の目標は、「生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、よりよい生活の実現や持続可能な社会の構築に向けて、生活を工夫し創造する資質・能力を育成することを目指す。」と示されている。空間軸と時間軸の視点から学校段階別に学習対象が整理された内容の中で、「衣食住の生活」においては、「生活文化の継承・創造」の視点から物事を捉え、考察することなどが考えられている。現行学習指導要領の内容には、「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」とあり、新指導要領では、社会の変化に対応し、日本の生活文化に関する内容のより一層の充実が図られていることが見て取れる。18 世紀初めの江戸で、日本各地からの郷土料理の集大成として我が国独自の食文化である和食が完成したが、現在では世界中で注目されるようになり、また、2013 年にはユネスコ無形文化遺産に登録された。そこで、比較的新しい概念である食文化について、麺の調理や調査活動を通して理解を深め、これからの生活に活かすことのできる授業を展開しようと考えた。

本題材では、麺の材料となる代表的な 3 種の穀物「米、小麦、ソバ(広義に)」を取り上げる。米、小麦、ソバの特徴を理解させた後、3 種の粉を用いた麺の調理を体験し、食文化の要素である食材、栄養、道具、調理法、食べ方、自然環境、地域などに注目させる。夏休みの課題として事前に調査したことと麺の調理を実践した後に気付いたこと考えたことを各自で整理させ、意見交換し表現することで、食文化についての一人ひとりの考えを深化させたい。

本時は、食文化のさまざまな要素から、近い将来、どのような麺が食べられているのか、各地域で何と一緒に食べられるのかなど「地域の産物を盛り込んだ麺料理(麺料理+ α)」を考えて紹介し、家庭での実践に繋げる学習活動を行う。

題 目 地域の産物を盛り込んだ麺料理(麺料理+α)を紹介し、家庭で実践しよう

本時の目標

食文化についてまとめたことをもとに、地域の産物を盛り込んだ未来に継承したい麺料理(麺料理+α)を考え、紹介することができる。

本時の評価規準（観点／方法）

自然環境や地域性、道具と調理法など食文化のさまざまな要素を整理し、地域の産物を盛り込んだ麺料理を考え、紹介することができる。(工夫・創造／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
<p>【導入】 学習内容の確認</p> <p>学習の振り返り</p>	<p>○4人グループで着席する。</p> <p>○本時の学習目標を確認する。</p> <p>○前時までの学習を振り返る。</p> <p>・米粉・そば粉・小麦粉を使用した麺について歴史や文化を確認する。</p>	<p>・座席の確認</p> <p>・地域の産物を盛り込んだ未来に継承したい麺料理(麺料理+α)を考え、紹介。</p> <p>・麺作り体験を通して考えたことをまとめている。</p>
<p>【展開】 各自で考えた麺料理+αの確認 意見交換(グループ)</p> <p>発表と評価</p>	<p>○自分の料理作品の提示資料を確認する</p> <p>○グループ内で麺料理+αを紹介し合う。</p> <p>・3種類の麺について「麺料理+α」の各自のアイデアを説明し合う。</p> <p>・推薦作品を1つ選ぶ。</p> <p>○グループ毎に推薦作品を発表する。</p> <p>・発表を聞きながら、各自で評価を行う。</p> <p>・評価結果を確認する。</p> <p>○自分の料理作品の見直しを行う。</p> <p>○課題を確認する</p>	<p>・提示資料の内容を再確認させる。</p> <p>・自分の考えた料理について積極的にアピールできるようにする。</p> <p>・グループで評価させ、全体に紹介したい麺料理+αを決定させる。</p> <p>・プロジェクターを準備する。</p> <p>・各推薦作品の評価をさせる。</p>
<p>【まとめ】</p>	<p>○自分で考えた料理作品を家庭で実践させる</p>	<p>・自分で考えた料理作品を家庭で実践させる</p>
備考：ワークシート24枚，課題シート24枚，ミニホワイトボード，プロジェクター		

10月 14日 (土)

()班 ()番 名前(

) No.

班員名(

)

【食文化の継承 ～麺のきた道】

(1) 麺食文化のさまざまな要素を確認しよう

①穀類 (小麦, 米, そば) の食べ方 _____

②構造と栄養的側面

日清製粉, KOMERI, イナサワ商店 HP より

日清製粉 HP より
小麦の構造

KOMERI HP より
米の構造

イナサワ商店 HP より
そばの構造

③発祥地

小麦 _____ 米 _____ そば _____

④麺について

⑤麺のきた道

○手延べラーメン系 _____

○そうめん系 _____

○切り麺系 _____

○押し出し麺系 _____

○河粉(ホーフエン)系 _____

(2) 未来に繋ぎたい麺料理

実践上の留意点

1. 授業説明

本題材は、学習指導要領内容項目「B 食生活と自立」の内容で、生活文化の継承・創造の視点から物事を捉え、考察する授業実践である。比較的新しい概念である食文化について、麺の調理や調査活動を通して理解を深め、これからの生活に活かすことのできる授業を構築した。事前の授業では、麺の材料となる代表的な3種の穀物「米、小麦、ソバ(広義に)」を取り上げ、米、小麦、ソバの特徴を理解させた後、3種の粉を用いた麺の調理を体験し、食文化の要素である食材、栄養、道具、調理法、食べ方、自然環境、地域などに注目させ、調査活動を行わせた。本授業では、食文化のさまざまな要素から、近い将来、どのような麺が食べられているのか、各地域で何と一緒に食べられるのかなど「地域の産物を盛り込んだ麺料理(麺料理+α)」を考えて紹介し、家庭での実践につなげる学習活動を行った。

2. 研究協議より

- ・食文化について多面的・俯瞰的に見ることで、生徒たちの麺に対する考え方が深まり、未来を見据える力が育っているように思った。
- ・米、小麦、ソバ等の穀類を構造的に捉えさせていることで、粒を粉にして食べる理由が理解できており、生徒の麺作りへの工夫へつながるものとなっていた。
- ・地域の産物を盛り込んだ麺料理のグループ発表の場面において、なぜその料理を推薦したのか理由を話す場面があったが、麺の素材への視点がもう少し見えたらよかったのではないだろうか。
- ・生徒が主体的かつ心から楽しんで一連の授業に取り組んでいる様子が見え、家庭での実践に必ずつながる授業であると感じた。

3. 成果

2021年度から全面実施される新指導要領では社会の変化に対応し、日本の生活文化に関する内容のより一層の充実が図られており、食文化を多面的に見て考える本授業により、これからの生活を工夫し創造しようとする力を育むことができたと思う。



図1 粉を用いた麺調理体験時の道具
広島そば打ち倶楽部の方によるご指導



図2 地域の産物を盛り込んだ麺料理