

郷土料理について理解しよう

—食への関心を広げよう！—

今回の新学習指導要領では「地域の食材を生かした調理，地域の食文化」が必修となっている。日本の季節感や文化を取り入れた伝統食や地域食材を生かした郷土料理を知ることは，食文化の継承と理想的な食生活を営むことにつながる。

この学習を通して，生徒が自らの食生活を見直すきっかけとし，伝統食や郷土料理の良さを再確認することで自分の食生活にどのように生かしていけるか考えを深めさせたい。

1. 本時の主眼

1. 伝統食と郷土料理について考えを深め，自分の食生活をふり返ることができる。
(生活や技術への関心・意欲・態度)
2. 伝統食と郷土料理の良さについて正しく理解することができる。
(生活や技術についての知識・理解)

2. 指導展開

学習活動・内容	指導上の留意点
1. 前時の学習内容をふり返り，本時のめあてを確認する	●αノートの学習状況を確認する。クイズ形式で前時の学習をふり返り，本時のめあてを知らせる。
2. 各地の郷土料理を知る	
めあて：郷土料理について理解しよう。	
・食べたことのある郷土料理	②給食献立表から郷土料理を見つけさせ，渡したカードを黒板の日本地図に貼らせる。
3. 郷土料理の良さを知る	②各地の郷土料理が，どのような文化から築きあげられてきたのかを考えさせる。 ①伝統食と郷土料理の良さを知らせる。
・北と南の食べものの違い	
・伝統食と郷土料理	
・福岡の郷土料理と地域の郷土料理	①福岡の郷土料理を知らせる。 ①赤米と黒米を見せる。また，「おきゅうと」と「ところてん」を試食させ，その違いと博多の郷土料理について知らせる。

・郷土料理の理解と自分の食生活

①福岡の食文化と郷土料理について再確認し，自分の食生活をふりかえらせる。

②自分の食生活について考えたことを，プリントに記入させる。

4. 本時のまとめと次時の予告を聞く

●本時のまとめをプリントで確認し，αノートに学習するよう促す。

③次時の説明を行い，本時のまとめを書かせる。

[各項目の①②③及び●は次ページに示す授業の改善ポイントに係る手だてと家庭学習の課題を生かした手だてに対応]

※「指導上の留意点」における3つの授業改善のポイントに係る手だて

①「教えること」と「学ばせること」を区別した手だて

②学習過程の要所で「考えを書くこと」を大切にした手だて

③学習したことの「まとめ」と「ふり返り」を徹底した手だて

●：家庭学習の課題を生かした手だて
(αノートとは本校独自の家庭学習ノート)



3. 本時指導の実際

○導入・・・前時に板書で使ったカード等を使い、クイズ形式で前時の内容を質問していき、ふり返りをおこなったうえで本時のめあてを提示した。このことにより、生徒たちは前時とのつながりを意識しながら、本時のめあてを確認し、意欲的に学習活動に取り組んでいった。

○展開前段・・・班に1年分の給食献立表と、料理名が書かれたカードを3枚ずつ配布し、どの県で食べられている料理かを考えさせる。また、献立表から、給食で九州各地の郷土料理を食べていることに気づかせる。このことにより、日常生活において何気なく食べている食事に、地元の食材が使われていることを明確に意識させることができた。

○展開後段・・・黒板に貼られた各県の料理を見て感想を聞き、風土や文化によって食が成り立っていることに気づかせ、伝統食と郷土料理の良さを知らせる。ここで、博多に伝わる郷土料理「おきゅうと」を試食させる。「ところてん」と間違える生徒が多いので「ところてん」と食べ比べて、違いを理解させ「おきゅうと」の食文化を知らせる。

また、本校は弥生時代の遺跡の上に立ち、遺跡からは「赤米」が多く発掘されている。その特色を生かし、地域施設や小学校で稲作体験もある「赤米」と、比較対象とする「黒米」を提示し、その食文化について知らせる。このことにより、生徒たちはなぜ郷土料理が長い間その地に根付き、伝えられてきた

かについてより深く理解することができ、自分の食生活を見直すきっかけとなった。

○終末段階・・・本時のまとめをプリントに記入させることで考えを深めさせる。また、本時の授業に関する資料プリントを配布し、αノートに学習するよう促す。このことにより、生徒たちは学習の要点を押さえ、次時の学習に対する意欲と見通しをもつことができた。

4. 成果と課題

この学習で生徒たちは、実際に食した「おきゅうと」を通して博多の郷土料理について理解を深めることができた。しかしその「おきゅうと」も、原料となるエゴノリの減少により、博多の町からは「おきゅうと」売りの商人も姿を消し、製造する店もわずかになっている。

また、テレビコマーシャルやブームに踊らされた食のとりかたをする若い世代が増え、手間ひまかかる伝統食や郷土料理は薄れつつある食文化となっていることに危機感をもたなければならない。

今後は、気候風土にあった食材を無駄なくおいしく食べることが、健康を維持して生きていけることにつながることを更に理解させるため、福岡の郷土料理（赤米入りごはん、がめ煮）を調理実習でおこなう。

食べものの文化や季節感をとり入れた伝統食や郷土料理の良さを知り、食文化の継承者を育てていくことが、これからの課題である。