

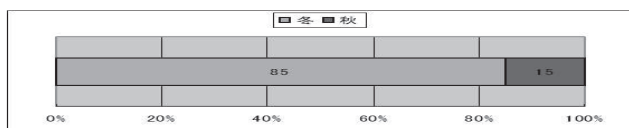
# つながりを重視し，実践的な態度を育成する

## — 始良市の野菜でさつま汁を作ろう —

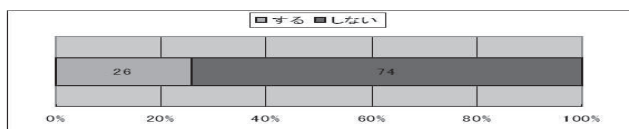
今回の学習指導要領の改訂において、「食文化」に関する指導内容の重要性がうかがえる。そこで、地域の食文化について理解させるために、地域の食材を生かしてよく作られる鹿児島県の郷土料理「さつま汁」を取り上げ、調理実習をさせる。その際、さつま汁の由来や地域で採れる食材やその旬についてふれば、「地域の食材を活用する」ことや「郷土料理などの食文化を考えるきっかけ」になるはずである。この授業の後、自分の家庭で買い物をし、家族のために作る調理実習を行う手だてを行えば、更に実践力がつくと考えた。

### 1. 内容についての生徒の実態

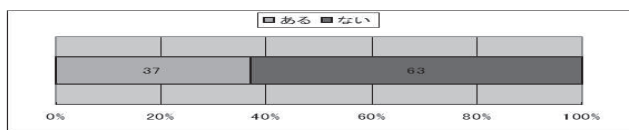
(1) 大根の旬はいつか。



(2) 野菜を選ぶときに産地や地元の野菜を意識するか。



(3) さつま汁を作ったことがあるか。



アンケートの結果から、生徒は生鮮食品については理解しているが、野菜を選ぶ時などその産地を意識したり地元の野菜を選ぼうとしたりしている生徒は少ない。また、代表的な鹿児島県の郷土料理である「さつま汁」を作ったことのある生徒は3分の1と少なく、日常の食事の中で郷土料理を意識している傾向にないと思われる。そこで、調理実習に郷土料理を取り入れたり、学校で学習した料理を家庭で作る手だてを取り入れたりすれば、食を通して生徒と周りとのつながりは深まり、実践力はさらに高まると考えた。

### 2. 授業設計の視点

#### 視点1 授業と家庭をつなぐ指導の工夫

野菜の調理上の性質を知り、その性質を生かした調理をした後、自分の家で買い物から自分で行う手だてとして「チャレンジカード」を配布し、家庭での実践を記録させ提出させる。それに家族からコメントを書いてもらい、授業と家庭をつなぐ指導の工夫を行う。

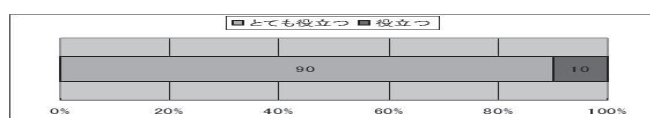
#### 視点2 授業と地域をつなぐ指導の工夫

生徒に配布した「チャレンジカード」に、野菜などの産地を記入する欄を設ける。そのことによって食材やその表示を意識し、地産地消への意欲が高まってくると考える。また、鹿児島の食文化を伝えることの大切さを鹿児島弁で語ったVTRを視聴させ、郷土料理や地域の食文化に関心を持たせる工夫を行う。

### 3. 実践後の考察

視点1 授業と家庭をつなぐ指導の工夫は効果的であったか。

ア「チャレンジカード」は家庭での実践に役立ったか。



イ「チャレンジカード」に書かれた家族からのコメントにあなたはどうか。

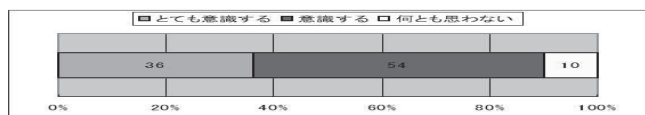


さつまいの材料をそろえるための買い物をし、自分一人で家族のために作る手だてとして「チャレンジカード」を配布した。生徒は、家族のために料理ができたことの満足感や、さつまいを食べた家族からコメントを書いてもらったことにより、自己肯定感を感じたことがカードの実践記録から読み取れた。授業と家庭をつなぐ学習カードは効果的であったと思われる。

家庭から生徒へ書かれたメッセージには、日頃、料理をしない我が子が、買い物からしてくれた手料理に対して、感謝の気持ちやまた作ってほしいという期待感が込められており、生徒の実践意欲を喚起する内容のものばかりだった。

**視点2 授業と地域をつなぐ指導の工夫は効果的であったか。**

ア 「チャレンジカード」に材料の産地を書くことで地域の食材を意識するようになったか。



イ 食文化を伝えるVTRの内容

おまいが鹿児島ん味を伝えていかんな。おまいの子どもな何も知らんまま、知恵もつかんまま大人になっしもがね。かごつまん郷土料理もなごなっしもがね。おまいの舌と頭でおぼえっせい作いがなごならんとね。

チャレンジカード

2年4組35番 氏名( )

学校で実習した料理を家で食材をそろえて調理してみよう。

実施日	2月13日 土曜日 午後6時頃		
調理名	さつまい		
材料について	材料	およその分量	生産地や生産者
	地鳥肉	200g	竹内肉屋
	大根	100g	女舎良町畜産
	にんじん	1本	国分畜産
	さといも	中2個	清田町畜産
	ごぼう	1本	女舎良町畜産
	ねぎ	5本	家で育てたねぎ
	水	1000ml	水道水
おろし	70g	祖母の手作り	
調理の手順	①大根とにんじんとごぼうを切る。 ②鳥肉を切って、①の野菜を水で洗う。 ③さといもを半分切りにする。 ④おろしを半分入れてさといもを入れる。 ⑤さといもがに火が通るころのおろしとねぎを入れる。 かんたんさつまい		
配膳図			
作った感想	野菜を切るのが大変だった。でもできあがって家族で食べたらおいしかった。まじまじとおいしくいただきました。		
家庭から	家族で「おいしいね」と言いながら食べました。また作ってくれると嬉しいです。ありがとう。(母)		
学校から	材料の産地もよく調べてあり、自分で食材をそろえた様子や家菜を味わって食べた様子かなりよかったです。おまいは何か作るのが楽しみですね。		

「チャレンジカード」に買った野菜などの生産地を記入する欄を設けた。買って来た食物や採れた食物を記入することによって地産地消への意欲が高まったと思われる。また、「食文化を伝える」内容で地域の方が鹿児島弁で話す内容は、ほほえましく好評であった。地域の食材をすばらしいと感じたり、鹿児島の味を自分たちの世代で絶やしてはならないという気持ちになったようだ。これからも、地域の食材や郷土料理を取り入れた指導を行っていきたい。

4. おわりに

地域の食文化は、授業の中だけでは深めていきにくいと思う。家庭や地域とのつながりを重視した指導の工夫により、生徒は食に関する活動が認められ、自己肯定感や達成感を得られ、更なる実践力がつくと感じた。そのことを教師が意識し、授業で扱った内容を家庭や地域で実践させることによって、食文化伝承の一端を担うことができると感じた。

参考文献・参考Webページなど

- ・ 文部科学省「中学校学習指導要領解説 技術・家庭編」平成20年9月
- ・ 中学校技術・家庭科理論と実践NO.45～NO.47 (全日本中学校技術・家庭科研究会)