

# 手作りジャムのラベル作りを通して 加工食品の表示について学習する

現在は飽食の時代といわれ、生徒を取り巻く環境も、ファーストフードやインスタントなどの加工食品、調理済み食品等が手軽にいつでも入手できる状況に囲まれている。その一方で、食品の偽装表示問題などにより食の安心・安全への関心が高まってきている。

わたしたちが食品を選び、購入する際に頼りにするもののひとつが食品の表示である。そこで、加工食品の表示からどんな情報が得られるのかを知り、適切な加工食品の選び方を身に付けさせたいと考え、この題材を設定し実践した。

## 1. はじめに

「調理実習いつやるの?」「今度は何作るの?」

食生活の学習をしている学年の生徒はいつもこのように問いかけてくる。生徒たちは本当に調理実習が好きである。

食に関する情報面についてみると、かつて問題になった食品の偽装表示のニュースや、最近話題になっているメタボリックシンドロームについてはかなりの生徒が知っているようである。しかし、偽装表示の問題については、なぜそのような偽装をする必要があったのか、消費者の立場としては何に注意しなければいけないのか、といったより深い面までは意識が向けられていないのが現状である。

そこで、大好きな調理実習での技能の習得とともに、その実習の材料として使われる食品や市販の加工食品にも目を向けさせ、多くの食品の中からよりよい食品の選択と購入ができる目を養わせたいと考えた。

この題材は、調理実習で作ったジャムを生かして、加工食品のラベルに着目し、食品表示の理解を通して、よりよい食品の選択について考えさせることをねらいとしている。実践では、手作りジャムのラベル作成を通して表示の意味を理解するとともに、食品を選択する際の観点や基準を改めて考えさせるようにした。

## 2. 実践について

表に示す授業展開のとおり実践した。以下、その実際について述べていくことにする。

### 調理実習（前時、りんごジャム作り）

中学校での初めての調理実習となるので、調理室の使い方や調理実習時のルール等ガイダンス的な内容を指導した後、包丁に慣れさせる意味も込めて全員でリンゴの皮むきをし、それをジャムにした。ジャム用のビンを持参する旨の連絡をする際に、「一人1個ずつリンゴの皮をむいてもらう」「皮むきの早さと皮の長さを測って上位者は表彰する」ことを告げておいた。そのため、家庭で独自に練習していた生徒もおり、練習の成果を見せ合う等、とても盛り上がりながら実習できた。完成したジャムは学校の冷蔵庫で保管した。

### 展開1（食品の表示についての復習）

調理実習前に学習した加工食品の表示について復習した。原材料名は多く使われている順に示されること、期限には消費期限と賞味期限があり両者は意味が違うこと等を再確認した。

### 展開2（ラベル作り）

「調理実習で作ったジャムを店で売るとしたら、どんなラベルをつけるか」という設定で、ラベル作りにとりかかった。自分のジャムを手にとってもらい、購入してもらえるようにするためには、「かわいいイラストが描いてある」「ネーミングが重要」「魅力的なキャッチフレーズ」等の意見が出た。どの生徒も真剣に取り組み、写真のようなジャムのラベルが完成した。

### 展開3（手作りとし販品との違い）

市販のジャムのラベルや、その他の加工食品のパッ

ケース等を資料として提示し、自分で作ったラベルとどこが違うか比較・検討させた。生徒は、「ラベルに使われている色がカラフルだったり鮮やかだったりする」「栄養成分表がある」「マークがついている」等の意見が出た。マークについて説明した後、「なぜ、この

表 本時の展開

	学習活動	指導上の留意点	評価の観点
導入	前時につくったジャムを受け取り、本時の学習内容を知る。	本時は食品の表示についての学習をもとに、前時の調理実習で作ったジャムのラベルを作成することを知らせる。	<b>関心・意欲・態度</b> 前時の調理実習の振り返りをまとめているか (学習プリント)
展開1	食品の表示について復習する。	自分で作ったジャムを商品として売り出そうとした場合を想定させ、ジャムのラベルには何が表示されている必要があるのかを考えさせながら、食品の表示について確認させる。 ・品名 ・原材料名 ・内容量 ・期限 ・保存方法・製造者 答えが出にくい時は以前の学習プリントを確認させる。	<b>知識・理解</b> 食品の表示について理解しているか (学習プリント)
展開2	自分で作ったジャムのラベルを作成する。	商品として購入してもらえるようなジャムを目指すように促すことで、創造的で魅力的なラベルに仕上げさせる。 ○食品として必要な表示は必ず入れるようにさせる。 ○期限については、その設定の仕方について触れておき、このラベルについては記入しなくてもよいことを知らせる。	<b>技能</b> ジャムのラベルを工夫しながら作成できるか <b>知識・理解</b> ジャムのラベルに食品の表示が正しく示されているか
展開3	手作りのジャムと、市販されているジャムやその他の加工食品のラベルや表示内容を比較して、その違いについて知る。	市販されている加工食品には、栄養成分表や認証マーク等が付けられていることに気づかせ、その意味や理由について関心を持たせる。	<b>関心・意欲・態度</b> 手作りジャムの表示と市販されている加工食品の表示の違いを見つけようとしているか (学習プリント)
まとめ	食品を購入する際に気を付けなければならないことをまとめる。	ラベルに込めた思いを思い出させながら、私たちが食品を購入する際には何を見て、どんな情報を得て判断しなければならないのかをおさえる。 作成したラベルは各自でビンに貼らせ、一旦提出させる。	<b>知識・理解</b> 食品を選択・購入する際の注意点が理解できたか

ようなラベルになっているのか？」と発問すると、「よく目立つから」「栄養のことが気になっている人は、この数値を見て判断するはず」「認証されている商品は安心できるから」といった意見が出た。

また、表示の原材料名に着目し、「市販のジャムには酸化防止剤や酸化剤が入っている」といった意見を言う生徒もいた。



写真 手作りジャムのラベル

### まとめ（食品を購入する際に気をつけたいこと）

ここでは、自分のりんごジャムのラベルに込めた思いを振り返らせ、その思いは販売者側の気持ちに通じるものであること、どんな表示であれば消費者側は安心して食品を購入できるのかについて考えさせた。まとめのプリントに生徒は、「自分のジャムを選んでもらうために、少しオーバーなことを書こうかなという気持ちになった」「パッケージのよさや気をひくことばだけを見て選ぶのではなく、表示もきちんと確かめてから購入するようにしたい」等と書かれていた。

### 3. おわりに

次時は食品添加物についての学習であったが、本時の学習において市販のジャムには手作りのものとは異なり添加物が含まれていることに気がついた生徒もあり、本時の学習を生かして授業をすることができた。

この授業を参観して下さった先生から、「生徒たちは熱心にラベルを作っていたので、“そのラベルに惑わされないようにしよう”というのは少し酷な感じがする」との助言をいただいた。それだけに、生徒たちは表示の重要性や偽装表示の問題まで、自分の問題として強く捉えることができたのではないかと思う。

### 参考文献・参考Webページなど

- ・鶴田敦子 伊藤葉子編著『授業力UP 家庭科の授業』日本標準, 2008
- ・武藤八重子 伊藤葉子編著『中学生のための 家庭科わくわくワーク集』教育図書, 2004
- ・牧野カツ子編著『自分らしい生活をつくる 家庭科ワークブック②』国土社, 1999