



2022年への

ETUDE

②

家庭科の学びのあるべき姿

VIEW POINT

新型コロナウイルスの流行で、調理実習は感染リスクの高い活動（文部科学省「学校の新しい生活様式」2020.12）に位置付けられた。しかし、その中でも、自立に向けた必須の技能としての学びを継続している例もある。京都府立洛北高等学校の竝川幸子先生にその狙いと工夫を紹介してもらった。

「家庭基礎」

食生活を見つめようー糖度・塩分測定実験

～学びをビデオ視聴に繋げて～

京都府立洛北高等学校 教諭 竝川 幸子

1 はじめに

「自分で感じた甘さと実際に測定した甘さが全然違って驚きました。」

「インスタント味噌汁やカップ麺には、予想以上の塩分が入っていることにびっくりしました。」

実験でこの気付きを、何とか生徒の実生活に繋げたいと思う。新型コロナウイルス感染症対策を踏まえた糖度・塩分の測定実験及び授業内容について紹介する。

2 数値で確かめる大切さ・実験のねらい

「こんなに簡単に糖度や塩分を計測できるんだと感心しました。」「飲料水にこんなにも糖分が入っていると思うと恐ろしいです。」これらは、「家庭基礎」の授業において、清涼飲料水の糖度やインスタント食品の塩分測定実験をした時の生徒の感想である。“糖分・塩分の摂りすぎに注意しましょう！”と声を大にして説明するよりも、実際に糖度・塩分の測定値を生徒に投げかけた方が実生活に生きてくるはずである。

そこで、糖度・塩分を数値化し、併せてVTR視聴することで科学的な視点からの学びを目指した。

3 実験の準備・コロナ禍において、消毒や手袋着用等細心の注意を

実験に必要な器具や容器などを各調理台（9台）に設置。説明やまとめは、一斉(全員)で行うが、実験はクラス40名を前半・後半に分けて実施。



・30mL 紙コップを使用

理由：使い捨てができる

試飲は一口程度なので量を把握しやすい

・布巾は使用せずに、使い捨てペーパータオルを使用

洗浄用スポンジは除菌済

洗剤は新型コロナウイルス対応を使用

・小さじスプーンは熱湯消毒済

・糖度計、塩分計は2人で1つを使用

・サンプルを入れる容器は、ガラスよりも

洗いやすく、扱いが楽な湯飲みを使用

80°Cで10分間、小さじスプーンも併せて熱湯消毒



4 実験における留意点・コロナウイルス感染防止の観点から、次の内容について特に注意を喚起

(1) 調理室での対面は避け、並列で2～3人で行う。そのため、クラス40名を前・後半に2分割して実施。

非常事態宣言中だったため、1授業時間は45分設定。2時間連続授業のため、休憩時間に前・後半グループが入れ換えできるよう意識した。

全体説明・・・20分

前半実験・・・25分

後半実験・・・25分

温・冷の甘さ比べ・・・5分

考察・まとめ・・・25分

(2) マスクをはずすのは、試飲の瞬間のみとする。

(3) 手指の洗浄とアルコール消毒を徹底する。器具を扱う場合も手が触れ合わないよう注意。

開隆堂

5 実験方法及び実験の様子

(1) 全体説明

実験のねらいや方法、サンプルについて説明



サンプルは、コーラ・サイダー・スポーツ飲料・紅茶（ストレート）



糖度計の使い方を説明



塩分測定サンプルは2種
インスタント味噌汁・カップ麺



塩分の測定方法について説明



(2) 糖度測定

- ①日頃よく口にする清涼飲料水（以後、サンプルと表現する）の飲み比べを行い、「甘いと感じる順」に順位をつける。（※甘さを自分の味覚で確かめるため。）
- ②デジタル糖度計でサンプルの糖度を測定する。
- ③測定結果と自分の予想順位が合致したか確認する。
- ④各サンプルに含まれる糖分を計算する。
（※教室へ戻り計算する。）

まずは湯飲みに入ったサンプルを紙コップに移す。



サンプルを一口ずつ飲んで各サンプルの甘さを比べる。
※試飲の時のみマスクをとる。



測定器にサンプルを



数値を読む



取り組む姿は真剣かつ、楽しそう



(3) 塩分濃度測定

- ① 2種のサンプルを比べ、「塩分が多いと思う順」に順位をつける。(汁のみで予想する。)
- ② 塩分濃度を測定する。
- ③ 測定結果と自分の予想順位が合致したか確認する。
- ④ 各サンプルに含まれる糖분을計算する。
(※教室へ戻り計算する。)

① 2種のサンプル



② 塩分濃度を測定中



③前・後半に分かれて実施



(4) 温度差による味覚の実験

冷たいものと温かいもの、どちらがより甘さを感じるか各自比較する。サンプルはカルピスを使用し、濃度は表示通りにする。

※コロナ禍における時間設定やサンプルの温度差を重視する観点から、教師が各生徒の紙コップに注ぐことにした。



6 実験結果とVTR視聴・考察とまとめに繋げて

(1) ワークシート (生徒が記入したもの)

食生活の自立・食事と健康

食事は生活のリズムをつくり、規則正しく食べること、食品の種類や栄養素が不足なく、バランスよく食べることなどをこれまで学習してきました。が、ここで改めて食生活を振り返ってみましょう。日頃、清涼飲料水やインスタント食品を摂りすぎていませんか。砂糖や塩分は摂りすぎではありませんか。

【目的】 日頃飲食している食物に、どのくらいの糖分・塩分が含まれているでしょうか？ 細度計や塩分計を用いて、食品中の糖分や塩分濃度 (%) を測定しましょう。
濃度に食品の量をかければ、摂取る糖分や塩分の量を求めることができます。

$$1 \text{本 (個) 当たりの糖分 (塩分) 量 (g)} = \text{測定濃度 (\%)} \times \frac{\text{容量 (mL)}}{100}$$

【実験1】 清涼飲料水などの糖度測定テスト

- それぞれのコップに均等に清涼飲料水を入れる。(測定のための液量は換算すること)
- 4種類それぞれ飲み比べを行い、「甘いと感じる順」に糖度予想順位に番号を書き入れる。
- デジタル糖度計で、清涼飲料水の種類別の測定を行う。
 - ①サンプル (飲み物) をプリズム面に1、2滴落とす。
 - ②採光扉を締め閉じる。
 - ③サンプルがプリズム面全体に広がっていることを確かめる。

④検閲機をのぞく (焦点調整は検閲機を回す)。

⑤ブルーの境界線が回転する横切る位置を読み取る。

⑥水を含ませたティッシュペーパーで、サンプルを拭き取る。

4 測定結果を記入する。

予想順位	商品名	測定結果 (%)	測定順位	容量 (g 又は mL)	1本当たり糖量 (g)	角砂糖量 (1個2g)
4	午後の紅茶-ストリート	4.0	4	50.0	20.0	6.7
2	ココロラ	10.35	1	50.0	51.75	17.25
3	ポカリスエット	6.0	3	50.0	30.0	10
1	サイダー	10.3	2	50.0	51.5	17.1

5. 甘いカルピスと冷たいカルピスを飲み比べる。 Q:甘く感じるのは ②、冷たい

【考察】

- 炭酸は甘みを (感じにくい) ので ② が 甘い から。
- 暑い飲み物は甘みを (感じやすい)

1年 組 番 氏名 _____ No.11

【実験2】 インスタント食品などの塩分濃度の測定テスト

- 「塩分が多いと思う順」に塩分予想順位に番号を書き入れる。
- 塩分測定器で、インスタント食品2種類の測定を行う。
 - ①電源スイッチを「入」にする。(自動的にデジタル表示部に、感知している濃度を表示)
 - ②選択スイッチを1回押し、塩分濃度測定モードに切り換える。「0.0 %」が表示される。
 - ③センサー部を料理の汁 (液体) に渡し、表示された数値が安定するのを待って、測定値を読み取る。
 - ④測定後、電源を切る。センサー部を水で十分に洗浄する。乾いた布で水垢を拭き取る。
- 測定結果を記入する。

塩分予想順位	商品名	表示塩分量 (g)	測定結果 (%)	測定順位	容量 (g 又は mL)	1個 (杯) 当たり塩分量 (g)
2	インスタントみそ汁	2.2	1.5	2	150	2.4
1	カップヌードル (汁)	2.5	1.6	1	150	2.4
	(麺・かやく)	2.4				2.4
	(合計)	4.9				4.8

【考察】

- ・しょう油 大さじ1 (15 mL) ・塩分2.7g
- ・ウスターソース 大さじ1杯 ・塩分1.2g
- ・醤油 (フーメン) の汁は (飲みすぎ)
- ・塩、しょう油、味噌は (少量) する
- ・ポン酢や (レモン汁) を活用 (代用) する

【考察】

①お茶代わりにジュースを飲むことは、何故よくないのでしょうか。
糖分もとろとろと、お茶の味もなくなるから。

②実験から気づいたことや学んだことなど、日頃の生活と照らし合わせて考えましょう。
清涼飲料水は1本飲むだけじゃなく、1日のお茶の糖分もとらなくてはいけない。飲むときはコップに入れて飲むようにした。

(2) 実験結果・ワークシート【実験1】4・【実験2】3

①糖度測定結果からサンプル1本に含まれる糖分と角砂糖に換算した場合の個数を計算する。
→角砂糖をペットボトルに入れ、砂糖の量を視覚化する。



②塩分測定結果からサンプル1杯、1個に含まれる塩分を算出する。カップ麺には汁に加え、麺やかやくにも塩分が含まれることを確認する。

進行は家庭科係



測定結果については各グループの平均値をとるよう家庭科係に指示。進行等は家庭科に委ね、リーダー育成を図る（家庭科係は立候補で選出、教師の補佐及び授業リーダー）。

(3) VTR 視聴でまとめる

開隆堂出版「塩と食品添加物」を視聴し、塩分摂取や保存料についてより専門的に学習した。食品添加物は既習しており、VTRを通して“何故保存料が必要になったのか、使用される保存料ソルビン酸の問題点”や“味覚とだし、料理方法”について深く理解することができた。

ただ、VTR制作年度からかなり時間が経過しているので、新版を期待したいところである。



熱心に視聴する生徒



内容を定着させる為、VTRをまとめたワークシートを作成(VTRの内容(左ページ) 京都Livingの記事(右ページ))



7 まとめ・実生活に繋げよりよい生活を目指して

生徒に興味・関心をもたせ、納得させながら、食の健康・安心・安全について考えさせたい。本実験やVTR視聴はその一貫である。実験を通して、これまで疑問に思っていたことや自分の生活を見直すことができたようではあるが、これをいかに生活に繋げ実践できるかが大切である。

3週間後確認したところ、もともと清涼飲料水やインスタント食品をあまり口にしないと回答する生徒■%、改善を試みたと回答する生徒■%、変化がみられない生徒は■%であった。「ジュースやインスタント食品を控えるようになった。」「味付けをうすくして食べるよう心がけた。」「表示を確認するようになった。」と回答する生徒もいるなか、なかなか意識変化がみられない生徒がいるのも現実である。だからこそ、折りに触れ学習内容を確認しながら生徒に再認識させていくことが大切であると考える。見た目や価格、広告などに惑わされ、企業の販売戦略に飲み込まれてしまいそうな危うい一面を持つ生徒だが、正しい知識と確かな目を育てることも私たち教師の役割であると考えている。