

つなぐ —— 小家、技・家の教育情報誌 —— ひらく

2025

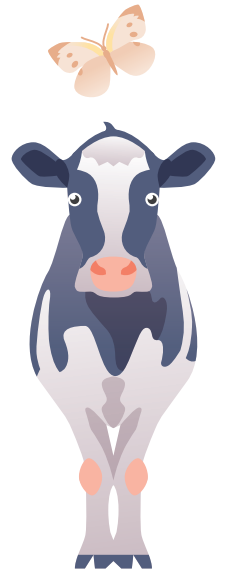
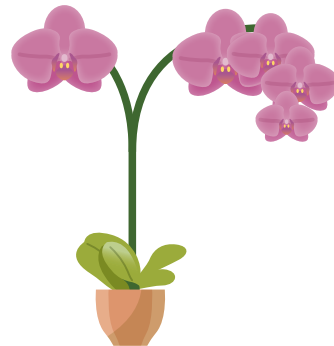
Volume

02

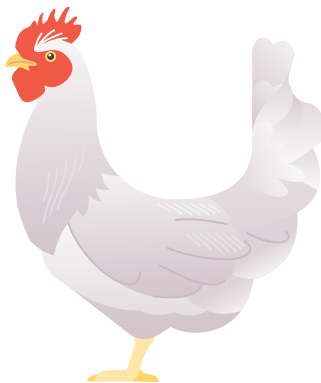
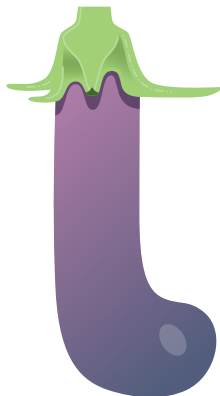
KGK

JOURNAL

家庭



特集
食と農業



KAIRYUDO



INTERVIEW

タズネル

危ぶまれる日本の食と農

東京大学 特任教授

Suzuki Nobuhiro

鈴木宣弘

食卓に並ぶ当たり前の食事。今その安全が大きく揺らいでいるとしたら、私たちは何をすべきなのか。日本の食料自給率が示す数字の裏側には、厳しい現実が隠れています。高齢化が進む農家、生産コスト高に苦しむ現場、時代の変化に対応する新たな政策の方向性。これらは、私たちの未来を考える上で見過ごせない問題ではないのでしょうか。この現状を専門家の視点から深く掘り下げ、どう乗り越えていくべきか、消費者と生産者の利益を考える立場で、元農林水産省の官僚、現在東京大学大学院特任教授の鈴木宣弘先生にご執筆していただきました。

危ぶまれる食料生産の実情

日本の食料自給率は種や肥料の自給率も考慮すると38%どころか最悪10%あるかないかで、海外からの物流が停止したら世界で最も餓死者が出るのが日本だとの試算もあります。国際情勢はお金を出せばいつでも食料が輸入できる時代の終わりを告げています。かたや、日本の農家の平均年齢は69歳です。あと10年で日本の農業・農村の多くが崩壊しかねません。

しかも農家は生産コスト高による赤字に苦しみ、廃業が加速しています。全国の農村現場では「10年じゃない。あと5年でここでコメ作る人はいなくなる」と

の声が続出しています。これでは不測の事態に子どもたちの命は守ることはできません。私達たちに残された時間は多くないと言わざるを得ません。

2024年5月、25年ぶりに農政の「憲法」たる食料・農業・農村基本法が改定されましたが、国は食料自給率向上に向けた支援策ではなく、農業・農村の疲弊はやむを得ないとして、一部の企業が輸出やスマート農業で儲ければよいという方向性を打ち出しました。そして、農家への罰則を含めた「有事立法」（食料供給困難事態対策法）を制定したことで大丈夫だとしています。

しかしそんなことはできるわけもないし、していいわけありません。

「令和の米騒動」も根本原因は稲作農家の疲弊にあります。それを放置して流通悪玉論や農協悪玉論が展開されています。これらは米国からの輸入米への市場開放や農協組織の外資への売渡しにつなげるストーリーが組み立てられるのではないかと危惧されます。15ha以上の農地を経営する農家は1.7%しかないことからわかるように、大規模経営だけを支えても、農村コミュニティも国民へのコメ供給のどちらも維持できません。「スピード感」を出すべきは米価破壊でなく、農家が安心して増産できる稲作ビジョンの提示です。

このようなことを続けたら、農業・農村は破壊され、国民に対する量と質の両面の食料安全保障も崩れ去ります。こう



した動きから私たちが子どもたちの未来を守るには消費者の行動が重要です。安いものにはわけがあるのです。今こそ身近な地元の安全・安心な農産物を支えましょう。地域の種を守り、生産から消費まで「運命共同体」として地域循環的に農と食を支える「ローカル自給圏」の構築を全国各地で急がねばなりません。

地域循環する食と農

一つの核は学校給食の安全・安心な地場産農産物の公共調達を進めることです。農家と市民が一体化して、飢えないようにみんなで植えようという「飢えるか、植えるか」運動を展開し、耕作放棄地はみんなで分担して耕しましょう。世界一過保護と誤解され、本当は世界一保護なしで踏ん張ってきたのが日本の

農家です。その頑張りで、今でも世界10位の農業生産額を達成している日本の農家はまさに「精鋭」です。誇りと自信を持ち、これからも家族と国民を守る決意を新たにしましょう。

日本は、江戸時代に地域資源を徹底的に循環する農業で世界を驚嘆させた実績もあります。我々は世界の先駆者です。その底力を今こそ発揮しましょう。国民も農家と共に生産に参画し、一緒に作って、一緒に食べて、未来につなげていきましょう。協同組合、市民組織、集落営農などの共同体的な力、自治体の政治・行政、医療界、教育機関、食品流通・小売業、飲食業界をはじめ幅広い関連企業が結集して地域で奮起し、地域のうねりを国全体のうねりに

にする必要があります。

不測の事態に、トマホークとオスプレイとコオロギをかじって生き延びることはできません。いざというときに国民の命を守るのを「国防」というなら、農業・農村を守り、食料を守ることこそが一番の国防です。農林水産業は、国民の命、環境・資源、地域、国土・国境を守る安全保障の柱、国民国家存立の要であります。「農は国の本なり」。



農林水産省や九州大学での経験を経て、平成18年より東京大学大学院農学生命科学研究科で教鞭を執り、令和6年からは同大学の特任教授を務める。農業経済学を専門とし、著書「食の戦争」などを通じて日本の食と農業の未来を深く掘り下げ、一人ひとりが考えるべき課題を発信し続けている。



TOPIC

ミツメル

家庭科から食と農を考える

和歌山大学教育学部教授

専門は家庭科教育学、調理科学。小学校家庭科教科書「わたしたちの家庭科5・6」(開隆堂)著者。「小学校家庭科の授業をつくる 理論・実践の基礎知識」学術図書(共著)など。

山本 奈美

Yamamoto Nami



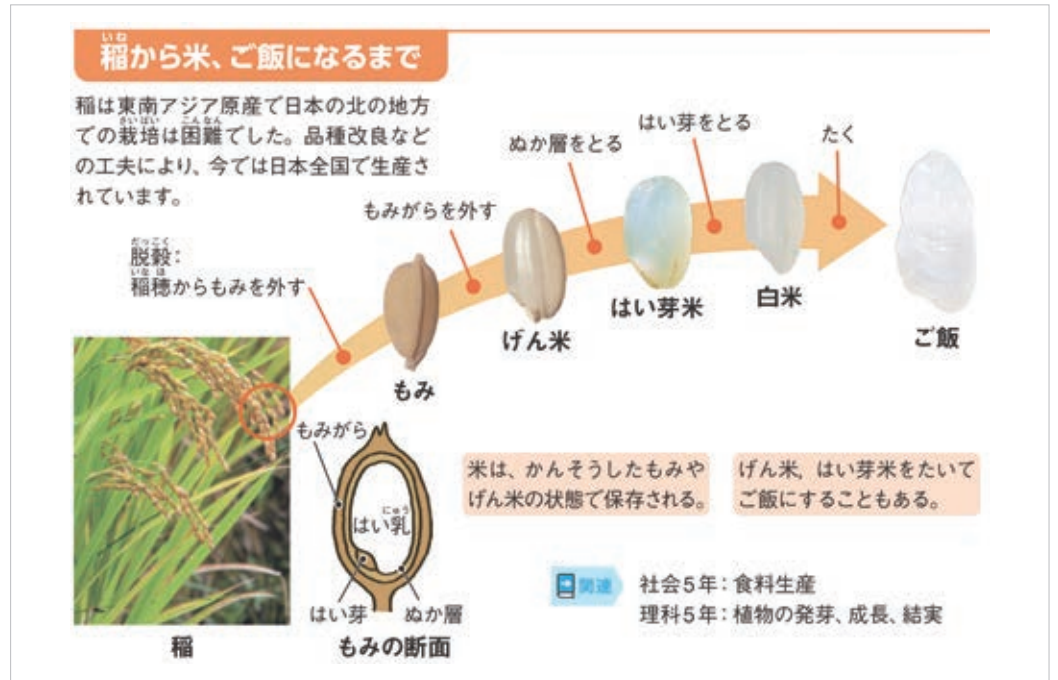
1 私たちが食べているもの

大学生の頃、卒業研究として油糧種子と呼ばれるゴマ、ダイズ、ラッカセイを育て、種子が成長し、油を蓄積していく様子を顕微鏡で観察していました。開花後の登熟期間中、莢の中ではしだいに種子が形成され、細胞内には脂質やたんぱく質、でんぷんが蓄積されていく様子が観察されました。研究の対象は食料としての油糧種子でしたが、細胞内の核や液胞の存在からは理科の授業で学んだ内容が思い出されます。ゴマ、ダイズ、ラッカセイには当然のことながら細胞壁があり、これらは植物であることを実感しました。

私たちが食用としているのは、無機物である食塩を除けば、いずれかの植物や動物です。このことは、「命をいただいている」という倫理的な意味だけではなく、植物や動物をどうやって人の食べ物として適したものにするのかとの理解にもつながります。本来、植物や動物であったものを食べ物としている以上、なにもかもが人間にとって都合よくつくられているわけではありません。小学校家庭科教科書「わたしたちの家庭科

5・6」(開隆堂)(以下「教科書」)では、それを栄養的には「食品にふくまれる栄養素の種類や割合は食品によって異なり、一つの食品ですべての栄養素をちょうどよい割合でふくむものはありません。」(教科書p.55)と解説し、いろいろな食品を組み合わせることで食べることの重要性を伝えています。安全で衛生的な食事とするためには適切に調理されることが必要であることや、その具体的な操作も扱います。中学校では肉の調理を学びますが、なぜ肉は部位によって特徴が異なり調理によって使い分けているのかを考えると、主に食用としているのは動物の骨格筋であることと結びついていくでしょう。

ここでは食と農業をテーマとして植物に限定して話を進めますが、私たちは植物の様々な部位を野菜や穀物などとして食べています。野菜は植物のどの部位を食用としているかで根菜類や葉菜類等に分類され、それぞれに性質が異なるため、それに応じた調理が施されます。なぜ根菜類はかたくて葉菜類はやわらかいのか、それらをどの方向に切るとどんな食感になるのか、植物としての野菜の姿から見えてくることがあります。教科書では野菜やいものゆで方を、食用としている植物の部位と関連づけてイメージさせています(教科書p.16)。



▲「わたしたちの家庭科5・6」(家庭504)p.49

2 家庭科で食と農をどう扱うか

穀物である米に目を向けると、米が稲という植物の種であることが教科書では「稲から米、ご飯になるまで」として写真やイラストで示されています(教科書p.49)。植物の種である米を食べ物として適した状態にするためにはなんらかの調理が必要となり、それが炊飯という調理操作です。でんぷんの糊化を目的として水と熱を加える調理操作は、主食とされる他の穀類にも共通しています。小学校家庭科の学習指導要領解説をみると、「理科の第5学年における植物の種子の中の養分に関する学習で扱うでんぷんとの関連を図り、でんぷんは炭水化物の一つであることに触れることも考えられる。」と記述されています。つまり同じ「でんぷん」を理科では植物の視点で、家庭科では人の食べ物の視点で学びますが、両者は関連づけられます。

3 問題の本質は?

植物が生育するには、それぞれに適した環境が必要となります。農業として栽培するには、環境に適したものを選び、改良しながら管理していく技術も必要です。冒頭で述べた私の卒業研究は油糧種子をテーマとしながら、その年の記録的な猛暑と少雨によって完熟した種子まで育てることができませんでした。夏休みを返上して毎日水やりに励んだにもかかわらず…です。栽培管理の技術が足りなかったことに加え、植物の生育は自然環境に影響されることを思い知らされました。

2025年の夏も記録的な猛暑となりましたが、気象庁の発表によれば6～8月の日本の平均気温は過去最高を3年連続で更新しているとのこと。「今年は特別」が通用しなくなり、確実に気候が変化していることを感じます。気候変動は農作物の生育や価格にも影響を与えています。

分業が進んだ現代では生活者は消費者としての側面が大きくなっていますが、私たちの生活を成り立たせているのは誰かがどこかで生産している農作物をはじめとした「モノ」であることには変わりなく、それを届ける流通・小売などの仕組みとそれらにかかる労働も必要です。米をはじめとした食料品の価格上昇は、生活を圧迫しています。適正価格を見極めることは難しいですが、消費者が安さだけを求めることはそこにかかわる労働者の生活を圧迫することになり、どちらも問題です。持続可能な食生活のために生活者として何を重視してどんな選択をするかはその人が置かれている状況によっても異なり、どの意思決定が正解かを一律に決めることはできませんが、少なくともその意思決定のためには生産から流通、廃棄を含めた食生活の成り立ちの全体を基本的な理解とすることが欠かせないと考えます。生産と消費をつなぐ食農教育をはじめとして、生活の全体像を総合的に扱うことで視野を広げていくことが家庭科での学びとなるでしょう。

「令和の米騒動」とも言われる現状を題材に、授業づくりやその実践に取り組んだ先生方も多いのではないのでしょうか。自分たちの生活に現在進行形で生じている課題を教材化し、一律に正解を教え込むのではなく、子どもたちとともに考える授業をつくることは難しいですが、家庭科という教科の魅力であり、醍醐味でもあります。それはまさに、これからの時代に向けた学校教育に求められている学びの姿でもあると思います。



▲「わたしたちの家庭科5・6」(家庭504)p.16



CASE

ジッセン

小学校

本稿では実践者による実践報告ではなく、実践を見取ることから得られる学びを紹介します。さて、家庭科の授業に限らず、公開授業などで参観することが多いのは追究の場面です。今回は、参観することが稀といえる題材の始めや題材の終わりの時間として、群馬大学共同教育学部附属小学校の小鮎祐花教諭の実践で「米飯とみそ汁の調理」の題材全11時間の最後の時間を参観する機会がありましたので、紹介します。



群馬大学共同教育学部
家政教育講座

中里 真一

Nakasato Shinichi

マイみそ汁をつくろう

自分や家族の好みに合わせた調理

次はこうする! と、
発言したい子どもたち

「父の日が近いから、今度はお父さんの好きな実の組み合わせでみそ汁をつくりたい!」「特別な日につくるのもいいけれど、冷蔵庫にある野菜などを使って、普段から何度もつくりたい!」「自分の家ではなく、おばあちゃんの家でもつくりたい!」

どの子どもたちも、次はどうしたいのかを発言したくて仕方がない様子です。中には、授業が始まる前から、自分が家庭で調理したご飯やみそ汁の画像を見せたくてうずうずしている子どももいました。本時の前には、各自が立てた計画に沿って家庭実践を行っていました。そこでうまくいったことや自分が工夫したこと、家族からの評価や自分で気づいた改善点などを伝え合いながら、この題材の学習をどのように自分の生活に生かしていくのかを話し合っている中で、前述した子どもたちの姿が見られました。

学びが自分ごとになっている子どもたち

なぜこのような子どもたちが輝く姿が見られたのでしょうか。もちろん、小鮎教諭が子どもたちと共に丁寧な家庭科の授業づくりを行っているからですが、子どもたちにとって、本題材の学びが自分ごとになっているということが、理由の一つではないでしょうか。

周りに伝えたいことがなければ、子どもたちは自分からは話しません。家庭実践も含めた一連の学習過程の様々な場面で、自ら気づいたり、考えて判断したりしながら活動を積み重ねてきたからこそ、それを周囲に伝えたいという思いが生まれたのだと思います。



本時の前に家庭で実践したことを、
画像を見せながら紹介し合う様子。

家庭実践の記録(学習用端末の画面)

学習用端末を使って
学習の記録を一枚のシートにまとめています。

題材の学びを自分ごととするために

では、どのようにすると学びが自分ごとになるのでしょうか。方法は様々考えられますが、大切にしたいことの一つに、題材の導入での課題の設定があります。

この実践では、具体的な生活場面を想起する事前アンケートの結果から、子どもたちが問題を見だし、「自分や家族の好みに合わせたおいしいご飯とみそ汁をつくるには、どのようにするとよいのだろう」という課題を設定しました。この他にも、例えば、だしは異なるが見た目が同じ複数のみそ汁の飲み比べをすることで問題を見出して課題を設定することもできます。

このように、子どもが問題を見いだすための活動はいくつも考えられますが、どの活動を行うにしても、本題材で育成する資質・能力に着目できる活動であるとともに、子どもたちが「知りたい、できるようにになりたい!」「自分たちになら

きつとできる!」あるいは、題材によっては「自分たちがやるべきだ!」などと、題材の学びを自分ごととして捉えられるような活動を教師が意図的に設定することが求められます。

生活をよりよくしようとする子どもたち

この実践では、子どもたちが、学んだことを自分の生活(ライフスタイル)に合わせて取り入れている、または取り入れようとしている姿を見ることができました。この姿こそが、一連の学習過程を通して身につけた力で、家庭生活をよりよくするために生かして実践している(しようとしている)姿だといえるのではないのでしょうか。

本実践のように、題材の始めや終わりの時間の子どもたちの学びを充実させることが大切です。多くの先生方が互いに題材の始まりや終わりの授業を参観し合いながら、よりよい方法を導き出し、授業改善が進んでいくことを望んでいます。

題材の学習後に子どもたちが家庭で調理したご飯とみそ汁(一部)。ご飯とみそ汁以外におかずも調理した子どももいたそうです。





CASE

ジッセン

中学校

福岡県の郷土料理として知られる「がめ煮」。これまで当たり前のように行ってきた調理実習が、一つの「問い」をきっかけに、食料自給率や食品ロスといった現代のテーマを考える探究の場へと変わりました。

生徒たちに単なる調理方法を教えるのではなく、がめ煮という料理を深く掘り下げること、食を取り巻く課題へ関心をもってもらうことを目指しました。



福岡県筑後市立筑後中学校

樋口 里子

Higuchi Riko

調理実習で
つくったがめ煮

本当の郷土料理『がめ煮』を探る

調理実習から、食の未来を考えるきっかけへと発展していく一歩として

これまでのがめ煮の調理実習

中学校技術・家庭 家庭分野の教科書では郷土料理を「その地域特有の料理や加工食品がつくり出され、現代まで受け継がれている料理のことをいい、地産地消の考え方が生きている」とし、福岡県からは、がめ煮（筑前煮）が紹介されています。

本校が位置する筑後地方でがめ煮は正月料理やお祝いごとのときに、よくつくられ、行事食の側面も持つ料理ともいえます。しばしば学校給食にも登場しますが、実は生徒から人気がある料理とはいえません。そこで、がめ煮を継承するためにも、まず調理実習で地域の方々に教えていただこうと考え、学校運営協議会に依頼しました。各家庭によって作り方は異なりますが、家庭のコツや手順を生徒に伝えてくださいとお願いしました。

また、実習で特にこだわったのは、混合だしを使うことです。鶏肉からうま味が出るため、だしを使わない家庭が多いですが、生徒にはこんぶとかつおぶしを使用しだしの香りを体験してほしいと考えました。実習中、師範台に生徒を集め、手順を説明しながら沸騰直前にこんぶを取り出し、沸騰後にかつおぶしを投入する工程を実演しました。香りが立った瞬間、生徒が「わあ」と歓声を上げたのが印象的でした。ふり返りシートには「つくって見たらとてもおいしかった」と多くの生徒が記述しており、満足度が高



コミュニティ・スクールでの話し合いの様子

いことも実習の特徴だと感じました。

がめ煮と食料自給率

郷土料理であるがめ煮には、地産地消の考え方が生きていると考えていました。しかし、JICA九州の食堂に展示されていたがめ煮の食料自給率のデータでは、カロリーベースの食料自給率は34%、野菜に関する自給率は、ほとんど50～60%（日本フードシフト やってみよう！自給率計算）でした。これまで調理してきたがめ煮は、郷土料理と言えるのだろうかという問いが私の中に生まれました。

この問いから、題材名を「本当の郷土料理『がめ煮』を探る」と設定し、材料から産地にこだわる調理実習にしようと考えました。

導入段階では、JICA九州の展示写真を提示し、がめ煮に使用されている食材の食料自給率を調べることで、生徒たちは郷土料理なのに食料自給率が低いという事実気づき、そこからテーマを設定しました。その後、生徒たちは普段利用するスーパーマーケットで売られている食材の産地を調査したり、なぜ食料自給率が低くなっているのかを調べたりしました。

給食で残食が少ないのはカレーライス、スパゲティ、ハンバーグステーキなど、肉類や油脂が多く使用された献立で、酢の物、魚や野菜の煮物といった和食は残食が多い傾向です。この傾向か



JICA九州食堂の展示物

ら、私たちの食の嗜好が和食から洋食に変化していることがわかります。食料自給率が100%に近い米に合う和食を食べることが、食料自給率を上げる一歩になることにも気づきました。

国内の食料生産について学ぶ一方で、JICA推進協力隊の方から「食料自給率を上げようという考えも大切だが、開発途上国とwin-winになる関係を築いていく必要がある」と教えていただきました。

開発途上国からの輸入に

頼る食料の中には、生産過程で環境破壊や児童労働の問題が起きているものもあります。しかし同時に、日本への輸出が大切な財源となっている開発途上国もあります。であれば、フェアトレード商品の購入など開発途上国の持続的な発展のために私たちができることを実践することも大切な考えです。

本当の郷土料理「がめ煮」

調べ活動後、調理実習の計画に入る際、前年度の野菜の調理実習後に出たごみの写真を提示しました。

まだ食べられそうな野菜が捨てられている原因を生徒に尋ねると、「包丁使用の自信のなさ」や「栄養素が含まれている部位を知らないこと」といった予想を挙げていました。そこで、もったいないという感覚を磨き、食品ロスの視点も加えたがめ煮の調理実習を目指すことにしました。

調理実習に使用する野菜は、地域の食材のよさや食料自給率、輸送費及び食品ロスといった環境への負荷のことに配慮して、各班で購入してもらうことにしました。近くのJA農産物等直売所で購入する班、廃棄量を減らすため、計算した分量に近い野菜を購入したり、筑后市産のオクラやなすを選んだ班もありました。調理実習では、大根の葉を刻んで

上／皮と一緒に食べられそうな部分もむかれている野菜
下／授業で提示した生ごみの写真

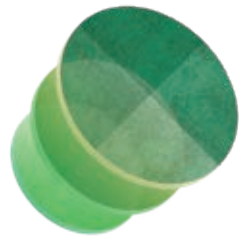
入れたり、にんじんの皮をむかずに入れたりした班もあります。がめ煮は、決まった材料があるのではなく、そのとき台所にあるありあわせの野菜をがめくりこんだ*料理です。他の料理で出た野菜くずを混ぜていたという地域もあるほどです。本当の郷土料理「がめ煮」は、そこにある食材と捨てるにはもったいない野菜くずを混ぜ込んで、結果的に環境にやさしくなった料理ともいえそうです。

本実践を通して

本実践は、偶然JICA九州の食堂の掲示物を見て、湧き起った問いから始まりました。なぜJICAが食料自給率を取り上げるのだろうか、そもそものがめ煮の定義は何だろうか、どうして私は郷土料理を継承したいのだろうか。一つの問いは、別の問いを育て、次々に気づきが生まれます。これまでの、全てを調べた上で題材計画を作成していましたが、今回は問いも生徒にゆだねてみようと考えました。自分にとっても探究の旅だったように思います。問いが生まれる瞬間は偶然でしたが、わくわくする時間でもありました。

*がめくりこむ＝博多の方言。寄せ集めるの意。

参考文献・出典
 ・中学校技術・家庭 家庭分野教科書（開隆堂出版）
 ・自給率計算（日本フードシフト）
<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/calc/#/>



INFORMATION

ヒロガル

日本の農風景

「農村風景」や「里山の自然」は、手つかずの原生自然ではなく、何世紀にもわたる人間の営みによって維持・形成されてきた「人工の景観（文化的景観）」といえる。厳しい自然と向き合い、森林を整備し、水源を涵養し、田畑を起こして農業を営む。自然からの収奪でなく、自然と共に生きていくための調和を求め続けた形がそこにある。



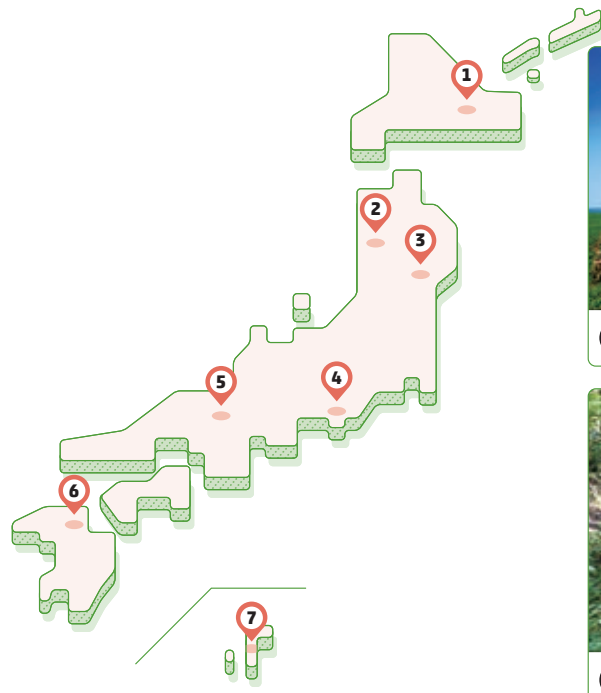
2 紅花畑 | 山形県



5 里山（黒川地区） | 兵庫県



6 浜野浦の棚田 | 佐賀県



1 ジャガイモ畑 | 北海道



3 南原穴堰（用水路） | 宮城県（大崎耕土）



4 茶畑 | 静岡県



7 さとうきび畑 | 沖縄県

画像提供：大崎地域世界農業遺産推進協議会

INTERVIEW

おおきこうど 大崎耕土の農業と水

- 大崎耕土は世界遺産になってからは多くの国から視察にも来られるようになりました。みなさんが一番驚くのは「水をめぐる争いが無い」ということ。世界の多くの争いは水と食料が原因ですが、ここでは譲り合いと協力で、持続可能な農業が営まれています。
- 水は上流から下流に流れますが、自然にまかせるだけではいけません。例えば上流の「我田引水」が下流の水不足を招くため、水の再利用や配分も、地域の代表者で話し合って決めて、流域全体で生産性を維持します。
- 水の分配で争いが起きないように、円形分水工*を設けて、流量に応じて公平に分けている地区もあります。これは長い歴史の中で工夫されてきた技術です。



かりおん

雁音農産開発有限会社

宮城県大崎市田尻を中心にして環境共生型農業に取り組んでいる。（写真左から小野寺貴彦さん、小野寺ひかるさん）

→ KGK Vol.2 技術

*円筒の中心部に用水を湧き出させて外側に一定の割合で水が分けられるしくみのこと。円筒分水ともいう。

食教育のESDとユニバーサル調理

だれ一人取り残されない
みんなのレシピと実践

編著 横浜国立大学教授 堀内かおる
神戸女子大学准教授 佐藤佐織



開隆堂

食教育のESDと

ユニバーサル調理

本書では、近年の地球環境問題に目を向け、食生活の在り方を見直すとともに、学校における食育の新たな可能性について、実践をもとに解説します。

誰もが食教育を受ける学びの機会の保障をめざし、食物アレルギー所持者であっても安心して参加できる、食物アレルギーに配慮した「ユニバーサル調理」を提案します。その具体的な家庭科授業への導入について、授業実践と28のレシピとともに紹介します。

編著：堀内かおる・佐藤佐織

仕様：B5判/100ページ（第3部カラー）

定価：1,980円（本体1,800円）

Get Here!



どうする？
食物アレルギーへの対応

調理は科学！

読んでなっとく つくって実感

美夏先生のクッキング&サイエンス

調理に関する疑問を調理工程に沿いながら、科学的に解決できる構成のレシピ集です。ハンバーグの副材料の役割や、カップケーキの卵を泡立てる理由など、調理中の「なぜ?」「どうして?」を丁寧にわかりやすく解説しています。

掲載レシピ例



ハンバーグ



カップケーキ

著者：露久保美夏

仕様：B5判/96ページ（カラー）

定価：1,980円（本体1,800円）

Get Here!



露久保美夏

開隆堂

今号のテーマ



Q&A

家庭科で取り組む 食と農の学び

令和の米騒動は日本の食糧生産危機を浮き彫りにし、食の未来はどうかという問題を突きつけました。日々の食卓はいのちの営みであり、社会状況と直結しています。食の学習では、食べることの根底にある様々な問題に目を向け、生活を総合的に扱うことで自分の暮らしが見えてきます。

「食料自給力、このままでは7年先、生命維持がやっと」という報告も…



Q1

家庭科の食と農の授業、
ねらいや意義は何？

- 生産・消費をつなぎ、食生活全体を理解する。
- 持続可能な食生活のあり方を考える。
- 消費中心の生活を見直し、自然の摂理の中で食べものをとらえる意識を育む。
- いのちを守る食の主権者としての意識を育む。
- 食料自給問題は消費者の問題でもあることを理解し、共に考える意識を広げる。
- 農業体験を通して食べものが育つプロセスを知る。

Q2

食と農をつなぐ授業づくり、
どう扱えばいい？

- 地域の生産者と連携し、農業体験や交流を取り入れる。顔の見える関係が大切(産消提携)。
- 農業体験を通して、食べものの本来の姿、いのちの成長、食べることの意味、農家の願い、気候変動などの気づきから食生活を考える。
- 生産・消費・廃棄も含めた食生活のあり方を子どもと一緒に考える。
- 安い食品の背景にある問題、消費行動による社会や経済への影響を自分の生活から見つめる。
- 生活や社会問題から課題設定、解決、発信と、総合的に展開する。

Q3

具体的にどんな題材が考えられる？

- お米から考える私の暮らし～令和の米騒動を話題に食料政策・経済・環境から生活につながる社会課題を考える。
- 地元産食品を使って調理～給食の食材の産地を調べ、地元産食品を使った献立を考え、調理して食べる。地域とつながりながら自分の食生活を考える。
- 自分の食生活を見つめる～食事の生産地を調べ、フードシステムがどうなっているか、どのような問題があるか、食生活のあり方を考える。
- 持続可能な食生活～アグロエコロジーから食の未来と農業を考える。

Q4

食と農を身近に考えるための方策はある？

- ベランダ菜園は身近にできる食と農の学びです。自分で育てることで食卓と農業が近づき、食への関心が育まれ、無農薬・地産地消など持続可能性を考えるきっかけとなります。また、ベランダ菜園を授業につなぐことで食を総合的に捉え、学びが広がります。
- リボベジ(再生野菜):小ネギ、貝割れ大根、豆もやし、大根のへた。ミニトマトやリーフレタスは育てやすい。ピーマン・オクラ・枝豆は暑さに強く、ラディッシュは成長が早い。
- 広さや日当たり、風通しに応じて野菜を選ぶ。

消費者が育つと
農家が育つ



表紙のイラストは「Agriculture」になっています。

先生方の疑問を募集中！

「Q&A」では、授業づくりや教育現場での工夫について、先生方の疑問・お悩みを募集しています。ぜひお気軽にご質問ください。

次回のテーマは

「暮らしとエネルギー」

ご質問の
応募はこちら！



KGK JOURNAL

Vol.2家(通巻418号)非売品

令和7年10月8日印刷 令和7年10月16日発行
編集兼発行人：岩塚 太郎 発行所：開隆堂出版株式会社
〒113-8608 東京都文京区向丘1-13-1
☎(03)5684-6121(営業)、5684-6118(販売)、5684-6116(編集)

<https://www.kairyudo.co.jp/>

本資料は「教科書発行者行動規範」に則り、配布を許可されたものです。



開隆堂出版株式会社

本社 〒113-8608 東京都文京区向丘1-13-1 ☎(03)5684-6111

北海道支社	〒060-0042 札幌市中央区大通西11-4-2152 山京ビル7階	☎011(231)0403
東北支社	〒983-0852 仙台市宮城野区榴岡3-10-7 サンライン第66ビル5階	☎022(742)1213
名古屋支社	〒461-0004 名古屋市中区葵1-15-18 オフィスサンナゴヤ9階	☎052(908)5190
大阪支社	〒550-0013 大阪市西区新町2-10-16	☎06(6531)5782
九州支社	〒810-0075 福岡市中央区港2-1-5 FYCビル3階	☎092(733)0174