

# 選択技術・家庭科（家庭分野）学習指導案

学校：大和町立大和中学校

対象：2年生・選択教科家庭（14名）

日時：平成16年9月30日（木）2校時

場所：大和町立大和中学校 調理室

指導者：教育センター所員 吉富 和子

## 1 題材名 「私たちの地域の食文化」

## 2 題材について

平成14年度から実施の新学習指導要領では、中学校では、「小学校教育の基礎の上に、社会生活に必要な基礎的・基本的な内容を確実に習得させるとともに、選択学習の幅を拡大し、個性を伸長・・・」と記されている。選択教科としての「技術・家庭」においては生徒の特性等に応じ多様な学習活動が展開できるよう、「A生活の自立と衣食住」「B家族と家庭生活」の内容、その他の内容で、「課題学習」、「基礎的・基本的な知識と技術の定着を図るための補足的な学習」、「地域の実態に即したり各分野の内容を統合したりする発展的な学習」などの学習活動を各学校において工夫してとり扱わなければならない。今、食生活をめぐる新しい動きとして、日本をはじめ世界中で「スローフード」の運動が広まっている。「スローフード」とは、もともとは、北イタリアの小さな町で始まった運動で地域の食文化を大切に、食事だけでなく会話も楽しめる生活を大切にしようというものです。佐賀はまさしく「スローフード」の宝庫であり、県全体で「地産地消」に取り組み始めている。

学校の実情により、選択の授業の内容は様々である。学習指導要領の改訂により、3年生の授業時間が35時間となり、必修の時間の中では、基礎・基本の定着が大半を占め、発展的な学習まで深める余裕がないのが現状である。大和中の生徒は、地域の豊かな農産物や地域に伝わる伝統料理に触れる機会が乏しくなっている。そのため、地域の食についての知識も経験も少ない。大和町も大型商業施設ができたことなどにより、豊かさや便利さの陰になり、先人が築いた食文化が中学生に伝わる機会が少なくなってきた。食に関する伝統文化は、長い年月をかけて味や保存などの面からいろいろな工夫が積み重ねられ、栄養面でも優れた点がある。

そこで、指導にあたっては、必修内容(2)「食品の選択と日常食の調理の基礎」との関連を図り、食生活に関する学習の発展的な学習として、自分の故郷・大和町の地域の食材を知り、地域に伝わる伝統的な食文化に触れ、その中に込められている昔の人の知恵や技能、環境への配慮、食べ物に込められた心などをつかんでいく学習としたい。限られた時間での学習のため、ここでは、「こんにゃく」という地域の農産物を通し学習をすすめていく。日頃食べているこんにゃくの原材料の実物に触れさせる。また、そのこんにゃく芋からこんにゃくに加工する体験学習を仕組み、その加工過程の中で、市販の食品添加物を用いた方法と、灰汁という自然の中から考え出された天然の凝固剤を用いた方法を体験することにより、生徒たちは、地域の伝統的な食文化のすばらしさをこの題材の学習の中でつかんでいくと思う。指導にあたっては実験・実習を中心とした指導を行い、「なぜ」「なるほど」といった生徒の感性を大切に授業を展開したい。この学習で得た先人の知恵・技術を用い、これからの生活が充実したものになるようにさせたい。また、中学生の時期にこのような、学習を仕組むことによって、こんにゃく以外の地域の食に関心をもち、人や地域と関わり合い、生涯にわたり学習を深めていくきっかけになるようになるのではないかと考えた。

### 3 題材の評価規準

観点	評価規準
生活や技術への関心・意欲・態度	ア 自分の故郷、大和町の地域の食文化について、先人の知恵や技術に関心をもって取り組んでいる。
生活を工夫し創造する能力	イ 天然のアルカリ性の凝固物の灰汁を作ることを通し、食品添加物の水酸化カルシウムとごま殻からとった灰汁を比較する。
生活の技能	ウ 科学的な認識をもち、天然の凝固剤の灰汁を作ることができる。 エ 地域に伝わる伝統的な方法でこんにやくを作ることができる。
生活や技術についての知識・理解	オ こんにやく作りを通して地域に伝わる食文化のすばらしさが分かる。

### 4 題材の指導計画（全6時間）

学習活動	指導上の留意点と教師の支援	具体的な評価規準				時間
		関	創	技	知	
1 大和町の食材を考える。	・道の駅「ふるさと館」で地域の方が生産し販売してある食材を調べる。	ア				1
2 大和町の伝統的な食べ物を知る。	・調べた大和町の料理を調べてきたことを発表しあう。（夏期休業中に調べておくようにさせる）	ア				1
3 こんにやくについて知る。 (1)こんにやくの原料を知る。 (2)凝固剤について知る。 ・食品添加物「水酸化カルシウム」 ・ごま殻から作る天然の灰汁	・栽培段階のこんにやくを見る（鉢植え）。 ・鉢に植えたこんにやく芋を堀り出させる。作物段階の原料に触れさせる体験をさせる。 ・三年芋を班で触りスケッチさせる。 ・凝固剤には、食品添加物と植物から作るものがあるということを知らせる。		イ			1
4 植物から灰汁をとる。	・次週のこんにやく作りの凝固剤として、ごま殻を焼き古来の方法で灰汁をとる。 ・ph試験紙によりphがアルカリ性であるかみる。（科学的な認識） ・わらの穂先で凝固剤の出来具合をみる。			ウ		1 本時 1
5 こんにやく芋からこんにやくをつくる。	・灰汁は前時に作ったものを用いる。 ・時間の都合上、小さいこんにやくにする。 ・完成の喜びを実感させるようにする。			エ		1 本時 2
6 私たちの地域の食文化についてまとめる。	・こんにやく以外の地域の食文化について自分なりに課題をもち、生活の中で深め自ら学習していこうとさせる。	ア	イ		オ	1

5 本時について（4 / 6 時間）

(1) 小題材名「植物から灰汁を作ってみよう」

(2) 本時の評価規準

- ・ 科学的な認識をもち、天然の凝固剤の灰汁を作ることができる。【技能】

(3) 展開

過程	学習活動	形態	教師の支援( )と評価( )
つかむ	1 学習のめあてをつかむ。	一斉	これまでの実習を想起させ、見通しをもって実習させる。
体験する	2 灰汁の作り方を確認する。	↓	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">                     ごま殻から灰汁を作ろう                 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                     1 ごま殻を焼き、灰を作る。                      2 水の入った鍋に灰を入れる。                      3 火にかけ3分位煮る。                      4 紙で漉す。                      5 漉した灰汁の出来をワラの穂先で確認する。                      （すくい上げて、膜ができれば完成）                      6 PHを計る。（PH 12位）                 </div>
/	3 灰汁作りを実習する。 【グループ活動】	↓	2で学習したことをもとに実習させる。  教師による評価〔チェックリスト〕 <b>【規準ウ】《技能》</b> 科学的な認識をもち、天然の凝固剤の灰汁を作ることができる。
/	4 まとめをする。	↓	植物からの灰汁作りから学んだことをまとめさせる。〔ワークシート〕 自己評価 〔ワークシート〕
いかす	5 あとかたづけをする。	一斉	本時で作った灰汁を用い、次時の「こんにやく芋からこんにやくを作る。」の実践意欲が高まるようにする。

6 本時について ( 5 / 6 時間 )

(1) 小題材名 「昔ながらの方法でこんにやくを作る」

(2) 本時の目標

- ・ 地域に伝わる伝統的な方法でこんにやくを作ることができる。【技能】

(3) 展開

過程	学習活動	形態	教師の支援( )と評価( )
つかむ	1 学習のめあてをつかむ	一斉 ↓	試し実習を想起させ、見通しをもって実習させる。
体験する	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">昔ながらの方法でこんにやくを作ろう</div> 2 作り方を確認する。 〔教師の師範〕 3 こんにやくを作る。 【グループ活動】	班 ↓ 個	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">教師の師範</div> 1 こんにやく芋を洗う 2 薄く切る 3 煮る 4 ミキサーで攪拌する (灰汁を入れて) 5 混ぜる 6 丸める 7 ゆでる  よくこねる事がポイントであることを伝える。
いかす	4 試食する。  5 まとめをする。	↓ 個	教師による評価〔チェックリスト〕 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">【規準工】《技能》 地域に伝わる伝統的な方法でこんにやくを作ることができる。</div> 手作りの味をかみしめさせる。  自己評価〔ワークシート〕  家庭でこんにやくの調理の時は、原材料名を見たり、味を比較してみたりする事を促す。 次時の「食品添加物について考える」の実践意欲が高まるようにする。