

4 ディベート展開例(1) ～「生鮮・加工食品の安全性」について課題を焦点化した例～

テーマ

中学生は、コンビニ弁当より手作り弁当にするべきである

段階	賛成側意見	反対側意見
立論	C1 ・手作り弁当は、自分で作る料理の楽しさが味わえる上、将来に役立つ。 ・手作り弁当は好きな食材を入れられる。特に、アレルギーのある人には大切だ。	C5 ・手作り弁当は、同じメニューだから、段々嫌になる。 ・手作り弁当に好きな料理（肉ばかり入れる）など、栄養が偏る。しかも、作る時間がかかって、寝不足になる。 ・手作り弁当だって、忙しいと加工食品も入れる。条件はコンビニ弁当と一緒に。コンビニ弁当には、カロリー表示がある。
	C2 ・弁当は健康と安全が重要。手作り弁当では、栄養もきちんと考えられる。	
	C3 ・手作り弁当は、何が使われているかが分かり、安心だ。 ・手作り弁当は、自分でチョイスできる。今は、「地産地消」と言って、地元の安全で安心な食材を買うべきだ。環境にもよい。	
質問	C3 ・コンビニ弁当は「長くもつ」と言ったが、防腐剤が味覚障害になることを知っているか？	C7 ・冷凍食品は「旬」のたくさん取れる時に、作っている。栄養があると思うが？
	C2 ・手作り弁当は「カロリーが分かりにくい」と言ったが、炭水化物や脂質…と考えればよいことを知っているか？	C8 ・自分の家では、手作り弁当の中に冷凍食品や外国産を使っている。だから、条件は同じではないか？
反駁	C1 ・外食になると言ったが、実際、弁当の日は家の人が考えて作ってくれている。	C5 ・コンビニ弁当には、栄養価が書いてあるので（資料提示）栄養価の勉強ができてなくても大丈夫。給食は800kcal程度を知っていればよい。
	C3 ・コンビニ弁当の食材は、業者から袋に入ってくる。（資料提示）つまり“お袋の味”で皆同じ味になっている。	
	C4 ・成長期の子供に、安全性を考えて（資料提示）どこの産地の物か示されていないコンビニ弁当を食べさせるのはよくない。	C6 ・最近のコンビニ業界も、食品添加物については気を付けるようになってきている。（資料提示） ・コンビニ弁当は、多少なりとも野菜は入っている。アンケートに「24時間いつでも食べられる」とか「消費期限切れは処分する」とか「肉を食べたら、野菜を食べる」など、『次から気を付けよう』と思う人がいる。
	C1 ・栄養価は、勉強してきたから分かること。C6の話だって、教えてもらったから分かること。	

4 ディベート展開例(2) ～「環境・ごみ」について課題を焦点化した例～

テーマ

中学生は、コンビニ弁当より手作り弁当にするべきである

段階	賛成側意見	反対側意見
立論	C1 <ul style="list-style-type: none"> ・手作り弁当は、好きな物を入れられる。東北地方の銘柄のお米が食べたいとか選べて、安全な物を入れられる。有機野菜は高いが、安全をお金で買うと思えばよい。 ・コンビニ弁当では、アレルギーの人は種類が少ない。 	C5 <ul style="list-style-type: none"> ・手作り弁当は、献立を考えるのが大変でレパートリーが少なくなる。 ・手作り弁当は、朝早く起きないといけない。母は姉のを毎日作ってつらいと言っていた。
	C2 <ul style="list-style-type: none"> ・量が調節できる。コンビニ弁当は量の調節ができず、残してしまうことがある。 	C6 <ul style="list-style-type: none"> ・コンビニ弁当は、食べたら容器がすぐ捨てられ、水道代がかからない。 ・手作り弁当は、「しきり」が不十分で混ぜてしまう。
質問	C3 <ul style="list-style-type: none"> ・弁当箱に「しきり」のある物があるので、それを使えばいいのでは？ 	C7 <ul style="list-style-type: none"> ・手作りは、自分に合った物や好みの物を入れて、栄養が偏るのでは？
	C2 <ul style="list-style-type: none"> ・コンビニ弁当の容器は、食べた後捨てられるが、ゴミがたくさん出るのではないか？ 	C8 <ul style="list-style-type: none"> ・手作り弁当の場合、国内産は高いから、実際は外国産に頼ってしまうのではないか？
反駁	C1 <ul style="list-style-type: none"> ・「しきり」に消毒剤が使われている。(資料提示)体に害がある。どうせ捨ててしまう。 	C5 <ul style="list-style-type: none"> ・コンビニでは、ゴミがたくさん出ると言ったが、消費期限切れの物は、家畜の飼料にしている。(資料提示)循環型の経営が工夫されている。
	C3 <ul style="list-style-type: none"> ・コンビニでは月に1店舗あたり 7000 円ぐらい弁当を破棄(資料提示)をしている。手作り弁当は、破棄しないよう量の調節ができるから、環境を考えたら手作りの方がよい。 	C6 <ul style="list-style-type: none"> ・コンビニ弁当は、その場で温めてくれるから、家の電気代がかからない。
	C4 <ul style="list-style-type: none"> ・今は、「My はし」を持ち歩く時代だし、弁当箱を買って用意した方が安い。 ・ガソリン代だってばかにならない。地元の物を買った方が安い。外国産は、輸送費にお金を使っていると思わんといかん。 	C7 <ul style="list-style-type: none"> ・コンビニ弁当の容器もリサイクルしている。自分は、はしやスプーンを断っている。ビニール袋はもらわずに、エコバッグでお買い物！
		C6 <ul style="list-style-type: none"> ・コンビニ弁当は「しきり」を使わず、小分けされた容器の工夫がしてある。だから、ほとんどごみは出ない。食べられる量を買うようにする。

4 ディベート展開例(3) ～「手作りの必要性」について焦点化した例～

テーマ

中学生は、コンビニ弁当より手作り弁当にするべきである

段階	賛成側意見	反対側意見
立論	C1: 手作り弁当は、その日の体調によって、内容や量が合わせられる。アレルギーのある人には、絶対必要。	C5: 手作り弁当は、カロリー表示がないから、困る。
	C2: 手作り弁当は、将来に役立つ。料理を作る楽しさがあって、心の成長になる。	C6: 手作り弁当は、手間がかかる。コンビニ弁当なら、学校や仕事場に行く途中で買える。
質問	C3: コンビニ弁当は、商品の安全性や、どこで作られたかすべて表示されていないことを知っているか？	C7: 手作り弁当のカロリー計算は、どのようにすればよいのか？献立の立て方も分からない。
	C2: 手作り弁当では、普段の食事でも余分に作っておいて、それを保存しておけばよいのではないか？家では、ハンバーグなんかそうしている。	C8: 手作り弁当では、料理が苦手な人だっているのではないか？実際、父は母にすべてお任せで、いつも作ってもらっている。
反駁	C1: 手作り弁当の献立の立て方なら、小学校でやった「黄・赤・緑」を思い出してやればよい。	C5: 手作り弁当のおかずだって、どこで作ったものか分からない物がある。偽装が問題になった。
	C3: 料理が苦手な人は、全部を作ろうとせず、冷凍食品やおかずを買ってくればよい。母はそうしている。「大変だから」と逃げていたら人間としての成長がない。	C7: コンビニ弁当の商品の安全性は、インターネットで調べたり、業者に問い合わせたりすれば分かる。今、どこかのお店で表示についている数字を機械に通すと作られた産地や作った工場なんかが分かるようになったとニュースで言っていた。
	C4: コンビニ弁当を「学校へ行く途中で買えばよい」と行ったが、買い損ねたり、欲しい物が買えなかったりしてしまう。途中で買いに行く時間がない。	C6: 手作り弁当のカロリー表示は、栄養士さんみたいに勉強しないとできないのではないか。中学生までの勉強では分からないと思う。
	C3: 弁当を作る練習をすれば、だんだん上手になってくるはず。やってみたら分かる。	