

これからの食の安全を考える

～地産地消の推進～

1 実践事例について

地産地消を推進するためには、地域（豊田市内）で生産されている農産物を知る必要がある。しかし生徒にその認識は薄い。そこで、科目「家庭総合」（4単位，1年生）において、地産地消の推進を目指して、その課題と解決方法を考え、発表することとした。日本の食料事情を知り、地産地消の必要性を理解した上で、今まで以上に地産地消に取り組もうとする態度を育てることを目的とした。

2 学習活動の概要について

(1) 単元名

これからの食生活を考える

(2) 単元の学習目標

日本の食料事情の実態と問題点を理解し、食料自給について考える。また、食生活を通して、環境と共存するライフスタイルを身に付ける。

(3) 評価規準

〈関心・意欲・態度〉 日本の食料事情の実態に関心をもち、その問題点について意欲的に考えようとしている。また、地産地消に取り組もうとする意欲が見られる。

〈思考・判断・表現〉 日本の食料自給の現状について、課題を見だし、その解決を目指して思考を深めている。

〈技能〉 主体的に地産地消を行うために必要な情報を収集・整理し、発表することができる。

〈知識・理解〉 日本の食料事情の実態と問題点について理解し、日本の食料自給率向上に必要な知識を身に付けている。

(4) 単元の工夫

ア 農産物のPR広告を作ることによって、地産への関心を高めさせる。

イ 実際に豊田産の農産物を使用した調理実習を行うことで、地産地消を体験させる。

ウ 地産地消料理は日常食とし、家庭での実践へ意欲を高めさせる。

(5) 主な学習活動

ア 題材の指導計画（全8時間）

学習項目（時）	学習活動（時）	指導上の留意点
食料自給率と輸入食品への依存（1）	日本の食料事情の実態（1） (別添資料1) 日本の食生活の問題点 輸入食品への依存についての問題点	・日本の食料自給率について全体像だけではなく、個々の農産物にも触れるようにし、より深刻な状況を理解させる。 ・自給率から見た、日本の食生活の問題点は何かを考えさせる。 ・輸入食品に依存した食生活の問題点についても考えさせる。

地産地消 (1)	フードアクションニッポンについて 豊田産農産物のPR広告(1) (別添資料2)	<ul style="list-style-type: none"> ・食料自給率向上を実現する運動について理解を深め、その取組に関心をもたせる。 ・PR広告は各家庭での課題とし、ポスター作りの参考にさせる。 ・豊田産農産物の旬について理解させる。
調理実習 (2)	地産地消料理の調理 (2) (別添資料3)	<ul style="list-style-type: none"> ・豊田市で生産された農産物を使用した料理を調理させる。 ・試食時に感想を書かせる。
発表 (4)	発表原稿及びポスター作り (2) 地産地消についての発表 (2)	<ul style="list-style-type: none"> ・豊田市の農産物の特徴や地産地消レシピを分かりやすくまとめ、発表させる。 ・発表についての感想を書かせる際は、肯定的な意見を伝えることができるようにする。

イ 本時の学習 (7, 8 / 8 時間)

(ア) 学習目標

- ① 豊田市内で栽培されている農産物や地産地消料理について、的確にPRすることができる。
- ② 他者の発表に対する自分の意見を肯定的に伝えることができる。
- ③ 今後、地産地消について取り組もうとする意欲をもたせる。

(イ) 本時の展開

① 豊田市の農産物について調べた資料 **(別添資料4)** と制作したポスターを基に、豊田市の農産物のPRと地産地消料理の特徴についての発表を行う。また、「豊田の農産物を伝える」「おいしい豊田市を残す、創る」ために自分たちができることについても発表する。発表は4人編成の班で行う **(別添資料5)**。発表後は、他班の発表について感想をワークシート **(別添資料6)** を記入する。

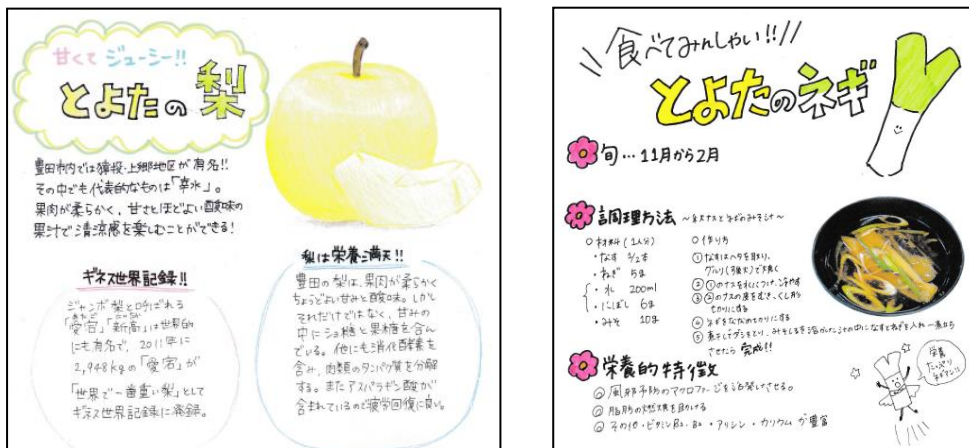
② 全体の発表後、自分自身が地産地消に今後どのように取り組んでいきたいかを考え、ワークシート **(別添資料6)** に記入する。

(ウ) 言語活動を通して、思考力・判断力・表現力を育成するための手だて

① 農産物についてまとめる

農産物について情報の収集・分析を行い、他者(消費者)に見やすい表示や分かりやすい内容を考え、B4用紙にまとめる(図1)。

【図1 生徒の作品(一部抜粋)】



② 農産物についての発表

自ら調べた内容について発表させる。また、他者の作品や発表の仕方について評価する。

③ 全体のまとめ

他者の作品や発表内容と自らの考えを基に、改めて地産地消活動へ主体的に取り組む方法を考える。

(エ) 評価の観点及び評価方法

以下のように評価基準例（評価の観点：思考・判断・表現）を作成した。

発表について	農産物（料理）のPR	A	農産物（料理）の特徴を理解し、効果的に説明している。
		B	農産物（料理）の特徴を理解し、具体的に説明している。
		C	農産物（料理）の特徴の理解が不十分であり、説明が不足している。
	私たちができること	A	主体的に行動するための考えが具体的であり、説得力もある。
		B	主体的に行動するための考えが具体的である。
		C	主体的に行動するための考えに具体性がない。
感想	発表評価	A	他の班の発表を聞き、要点を踏まえ感想を記入している。
		B	他の班の発表を聞き、感想を記入している。
		C	未記入部分がある。感想の簡潔すぎる部分がある。
	地産地消についての考え	A	地産地消について理解し、的確な考えをもって、主体的に行動しようとしている。
		B	地産地消について理解し、主体的に行動しようとしている。
		C	地産地消について理解が不十分であり、主体的に行動しようとしていない。
ポスター	まとめ方	A	農産物や料理の特徴を踏まえ、分かりやすくまとめている。
		B	農産物や料理の特徴を踏まえ、まとめている。
		C	特徴が十分に踏まえられていない、かつまとめも不十分な点がある。

3 生徒の変容

豊田市内の小・中学校では、JAや市役所などの協力のもと、「地産地食」教育^{*1}が行われているが、実際に豊田市内で生産されている農産物やその旬を知っている生徒は少なかった。この授業を通して、豊田市内で生産されている農産物や旬に関心をもつ生徒が増えた。また、農産物の新しい調理法を提案した調理実習では、自分たちが新しい食べ方を地域の方に提案することが、地産地消を広める活動になると自覚する生徒もいた（写真1、写真2）。



【写真1 調理実習の様子】



【写真2 調理実習の作品】

この授業を終えて、生徒に農業を専門に学ぶ高校生として地産地消に取り組んでいこうという気持ちが芽生え、自分たちが今後、どのように地産地消に取り組んでいくかをしっかり考えることができたようであった。また、豊田産農産物を使用した商品開発を行っていききたいと意欲を示す生徒も出てきた。

【ワークシートの記述内容より（抜粋）】

- ・農業高校生なのに、まだまだ農業のことをよく知らず、豊田市の農産物も今回の授業を通して詳しく知ることができた。
- ・もっと私たちが豊田の農産物を知ることが必要であると感じた。
- ・より多くの人に豊田の農産物のおいしさを知ってもらいたいと思った。
- ・豊田産の野菜や果物を使って、もっと地産地消の料理を作っていきたい。
- ・親と買い物に行ったときは、生産地を見て、どのような食べ物が豊田産なのか意識することから始めていきたい。

4 授業実践の成果と今後の課題

実際に豊田産の食材を使った調理実習を行うことで、自分たちがいかに地域の食材に目を向けてこなかったか、気付くきっかけとなった。また、地産地消の活動に自分たちがどのように参加すればよいか、主体的に考えることができ、農業を専門に学ぶ高校生としてよりいっそう自覚をもつことができる授業となった。

今回は、豊田産の食材がどこでどのように売られているのかを調べるところまでは、追究できなかった。今後は、豊田産の食材探しから調理まで、生徒の主体的な地産地消活動につながる授業内容となるよう検討、改善を重ねていきたい。

また、生徒が制作したポスターを地元JAに提供する予定であったが、販売場所でのさまざまな表示の制約があり、実現できなかった。ポスター制作する際は、販売場所での規定や販売者の想いを考慮していくことが必要であると感じた。そのような点も踏まえ、作品（ポスター）を生徒に制作させていくことも地域や販売者の想いを知るきっかけとなる。今後は、その作品（ポスター）を地元JAや市役所などに提供し、生徒の学習意欲の向上と地域貢献を行っていきたい。

* 1 豊田市では「地産地消」の考え方を更に広げていくために、消費ではなく具体的に「食べる」と表現して、「地産地食」としている。

〈参考・引用文献〉

『高等学校学習指導要領解説家庭科編』 文部科学省 2010年5月

『評価基準の作成、評価方法などの工夫改善のための参考資料（高等学校 共通教科「家庭」）』

国立教育政策研究所 教育課程研究センター 2013年7月

『からだにうれしい 野菜の便利帳』 高橋書店 2008年4月

『からだにうれしい フルーツの便利帳』 高橋書店 2012年4月

『家庭総合 パートナースhipでつくる未来』 実教出版 2013年

『豊田市学校給食協会』 <http://www.toyota-school-lunch.jp/>

『豊田市食育HP』 <http://www.toyota-shokuiku.jp/>