

学習内容報告書 フォーマット

学校名	北海道標津高等学校
授業者	中野 夏実

1. 単元計画

1-1. 単元名

食文化を見つめる

1-2. 学年

3 学年 選択生徒

1-3. 教科（単元を実施する教科を全てお書きください）

家庭 フードデザイン

1-4. 単元の概要

世界の伝統料理や料理の特徴について学ぶことで国際理解に繋げる。世界の国々の食文化を調べ、調理し試食をすることで日本料理との違いについて検討する。

さらに、食と生活の関わりについて、年中行事や地域の郷土料理などを意識させながら学習させる。地域の食材を生かした郷土料理について学んだ上で、身の回りの自然の豊かさに感謝し、郷土を愛し、自分たちが受け継いでいこうという意識を持たせる。郷土料理について理解することで、地域の伝統や気候風土と深く結びつき、先人によって培われてきた多様な食文化があることを学ぶ。

【講師】 標津漁業協同組合女性部

1-5. 単元設定の理由・ねらい

4 単位フードデザインの学習内容「食文化を見つめる」において、他国の料理の特徴について調べ学習を行い、パワーポイントの作成をし、班ごとに発表を行った。また、地元の特産品である鮭と帆立を使用して、捌き方を学び、郷土料理の調理をすることで地域の食文化に関心を持たせることをねらいとしている。

1-6. 育みたい資質や能力、態度

- ・ 標津町の特産品を使用した調理実習を行うことで郷土を愛する態度。
- ・ 世界の食文化の理解を深め、実践に取り組むこと。

1-7. 単元の展開（全 17 時間）

時 数	学習活動・主な内容	教師の指導 / 主な評価 外部連携 / 使用教材等
12	<p>○他国の食文化について理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パソコンでの調べ学習を行う。 ・パワーポイント・原稿・穴埋めプリントの作成をする。 ・パワーポイントの発表をする。 ・調理実習の計画をする。 ・調理実習を実施する。 ・試食する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・グループごとに他国の食文化及び料理の特徴についてパソコンで調べ学習をさせる。 ・パワーポイントの作成をさせる。 ・グループごとに発表を行い、発表以外の班は発表者が作成した穴埋めプリントを解答させ、感想を記入させる。 ・食文化調べで調べた他国の料理のレシピを使用して、調理実習に向けて計画させる。 ・グループごとに調理実習を実施する。 ・グループごとに試食を行う。
5	<p>○地域の食材を生かした郷土料理について理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁獲場面の動画を視聴する。 ・講義を受ける。 ・捌き方や剥き方を見て理解する。 ・調理実習を実施する。 ・試食する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・標津町で鮭を漁獲している場面の動画を視聴する。（教科担任が撮影したもの） ・地元の特産品や郷土料理について講義を受ける。 ・鮭や帆立の部位や捌き方について講義を受ける。 ・講師の方のデモンストレーションを見て、作り方を理解する。 ・調理実習の実施をする。 ・グループごとに試食を行う。 <p>【講師】 標津漁業協同組合女性部</p>

2. 学習活動の実際

2-1. 単元における位置づけ

単元 17 時間中の 14～17 時間目

※例：単元 10 時間中の 2 時間目 / 単元 15 時間中の 4, 5 時間目

2-2. 本時の目標

- ・ 鮭と帆立に関する実習を通し、標津町の海の豊かさを理解し、海洋に親しむ態度。
- ・ 標津町の特産品を使用した調理実習を行うことで郷土を愛する態度。
- ・ 地域の食材や食文化への理解を深め、実践に取り組むこと。

2-3. 本時の展開

主な学習活動 / 反応	教師の指導・支援 / 評価の視点（方法）
<p>事前準備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 実習における心構えの指導 ・ 服装、持ち物等の確認 ・ 事後レポート内容の事前指導 <p>実施当日（鮭の解体実習）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 講師の紹介 ・ 講師からの挨拶 ・ 鮭の部位の説明 ・ 実習内容について ・ 調理実習 鮭ザンギ・鮭のクリームシチュー・鮭のあら汁 ・ 試食 ・ 片付け ・ レポート記入 <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;">   </div> <p>【鮭の解体実習の調理実習の様子】</p>	<p>事前準備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 講師依頼（標津漁業協同組合女性部） ・ 講師との事前打ち合わせ <p>実施当日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 調理器具や道具の準備 ・ 講師と当日打ち合わせ
<p>実施当日（帆立実習）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 講師の紹介 	<p>実施当日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 調理器具や道具の準備

- ・講師からの挨拶
- ・帆立の部位の説明
- ・実習内容について
- ・調理実習
帆立サラダ・帆立フライ・帆立カレー・鮭のすり身汁
- ・試食
- ・片付け
- ・レポート記入



【帆立実習の調理実習の様子】

- ・講師と当日打ち合わせ

3. 今回の活動の自己評価

「食文化を見つめる」の単元のまとめにおいて、地域の食材を生かした鮭と帆立を使用した調理実習を行うことで、生徒たちの主体的な活動へ繋げることができた。また、標津町漁業協同組合の女性部の方から、鮭と帆立の部位の説明などを受けた後に、捌き方や調理に関するデモンストレーションを見たことで、食を通じて地域の郷土料理への理解を深めることができた。標津町で漁獲された新鮮な鮭や帆立を実際に目の当たりにし、自分たちで調理して試食をすることで、自然の恩恵に感謝する気持ちを育成することもできた。さらに、鮭実習の際には、標津牛乳を使用してクリームシチューを作ったことで、地産地消への意識を高めることもできた。

4. 今後の課題

- ・鮭や帆立の漁獲量が旬の時期によって変わってくるので、実習の開催時期を早めに検討し、打ち合わせを行う必要がある。(鮭実習は10月半ば、帆立実習は12月前半が望ましい)
- ・帆立の漁獲場面の動画撮影が、日程の調整ができず撮影することができなかったため、日程調整を早めに行う必要があった。

5. 本学習内容報告書活用にあたっての留意点