

1 題材名 「魚魚ギョ！和食の魅力に迫ろう」

2 目標

- 魚の調理に関心をもち、課題を主体的に捉え学習活動に取り組み、食生活をよりよくする。 (生活や技術への関心・意欲・態度)
- 魚を取り入れた献立や調理について課題を見付け、その解決を目指して自分なりに工夫する。 (生活を工夫し創造する能力)
- 魚を取り入れた調理ができる。 (生活の技能)
- 魚を取り入れた調理や献立について理解する。 (生活や技術についての知識・理解)

3 題材について

(1) 教材観

本題材は、B(3)「日常食の調理と地域の食文化」アを中心として、(1)「中学生の食生活と栄養」ア、(2)「日常食の献立と食品の選び方」イ、ウ、(3)イを関連させて題材を構成し、食文化、中学生にとっての栄養、食品の選択、献立の作成、調理について総合的に学習する。調理経験が少ない生徒が多いことから、基礎的・基本的な知識と技術を身に付けた上で課題を捉えるための実習1、考察1を行った後、課題を解決するために作成した調理計画表を基に行う実習2と段階的に調理実習を実施する。探究のプロセスを学習活動に位置付け、生活を見つめ直して課題を捉えること、実習の結果を考察して、複数の観点から解決方法を考えること、学んだ知識と技術を活用することを目的としている。

(2) 生徒の実態

魚に関する事前調査 (平成28年10月18日実施、第1学年*組29人)

①新鮮な魚の選び方について	複数の観点から判断ができる 2人	複数の観点から判断ができない 27人
②魚の調理の経験について (複数回答)	一尾を調理したことがある 7人 切り身を調理したことがある 6人 全く経験がない 1人	一尾の調理を見たことがある 22人 切り身の調理を見たことがある 22人
③家庭で魚を食べる機会	週に1~2回 15人	週に3~5回 14人 毎日 0人 食べない 0人
④魚を食べない理由 (複数回答)	骨がある 14人 くさい 7人 見た目がいや 4人	さばき方が分からない 10人 調理方法が分からない 6人 おいしくない 4人 食べにくい 8人 高価 6人 栄養がない 0人
⑤魚の調理のできるようになりたいこと (複数回答)	さばくこと、切ること 13人 分からない 2人	焼く・煮ること10人 魚を調理する 6人 無回答1人
⑥家でもやってみたくいと思うとき (複数回答)	調理実習で成功したとき 28人 同じような材料や調理方法でできそうと思ったとき 20人 調理実習で失敗したが原因が分かったとき 6人 調理実習で失敗したが原因が分からなかったとき 4人	家族につくってあげたいと思ったとき 27人

本学級の生徒は男子14人、女子15人の計29人であり、意欲的に家庭分野の学習に取り組む生徒が多い。魚に関する事前調査では、新鮮な魚の選び方について複数の観点から判断ができる生徒が2人であった。これは、魚を調理する機会が少ないことが考えられる。魚を食べない理由は様々であるが、魚をさばくことや、焼く・煮るなどの調理ができるようになりたいという願いをもっている生徒が多い。調理実習での成功体験が、家族への思いにつながったり、同じ材料や調理方法でやってみようというきっかけになったりしていることが分かる。

(3) 指導観

本題材では、生活の課題を解決する能力を育てるために、探究のプロセスを取り入れた学習活動を工夫していく。まず、課題を捉えることができるようにするために、実習1の実践と考察1から基礎的・基本的な知識と技術を身に付け、生活を見つめ直し、問題点に気付き、課題を設定する。次に、複数の観点から解決方法を考えることができるようにするために、話し合いにおいて情報の収集や整理・分析の学習活動を通して、解決方法を探す。そして、習得した知識と技術を活用することができるようにするために、調理計画表をまとめ、実習2を実践し、題材の学習全体の振り返りを行う。このような学習活動を行うことによって生活の課題を解決できる生徒を育てていきたい。

4 題材の指導計画（6時間扱い）

時	学習内容	評価計画			
		関	工	技	知
1	<ul style="list-style-type: none"> 魚が食べられるまでにどのような過程があるのか考える。 実習1「一人一尾いわしの手開きとかば焼き」を行う。 	◎		○	
2	<ul style="list-style-type: none"> 実習1を振り返り、考察する 魚のよさや問題点 について考える。 	○			◎
3 本 時	<ul style="list-style-type: none"> 魚を取り入れた中学生にとってのWasyoku（和食）について、自分の課題と共通の課題を解決するための方法を考える。 		◎		
4 ・ 5	<ul style="list-style-type: none"> 調理計画表を基に、実習の目的と課題解決の方法を確認し、実習2に取り組む。 			◎	○
6	<ul style="list-style-type: none"> 題材の学習を振り返り、今後どのような場面で生かすか考える。 	○	◎		

5 本時の授業

(1) 目標

魚を取り入れた調理について、課題の解決を目指して自分なりに工夫し創造することができる。
(調理計画表・観察、工夫・創造)

(2) 準備・資料

ワークシート①・②、振り返りシート、調理計画表、和食のよさに関する資料、キーワード（観点）、提示資料、中学生の栄養素に関する資料、インタビューシート、何を作るか決めMAP、書画カメラ

(3) 展開

学習活動・内容	指導上の留意点と評価（評価は◎）
1 前時の学習内容を振り返る。	<ul style="list-style-type: none"> 考察の書き方がよかった生徒の例を紹介する。また、実習1の調理実習の失敗例を紹介し、原因を確認して、次の調理では成功するように意欲をもたせる。 魚のよさや問題点、世界共通語になった「Wasyoku」のよさや日本人が文化として大切にしていたことについて、資料を提示し、本時の課題を知らせる。
2 本時の課題を知る。 無形文化遺産「魚を取り入れた中学生にとってのWasyoku（和食）を考えよう	
3 目的に合った献立について話し合い、魚を取り入れた和食の調理計画表を作成する。 (1) 目的に合った献立について、中学生にとっての魚を取り入れた和食の調理計画表を作成する。 (2) 課題について班ごとに複数の観点を基に解決方法を考える。 〈観定の例〉 ・中学生の成長にとって必要な栄養バランスや不足しがちな栄養素（たんぱく質やカルシウム 等） ・材料（切り身：さけ、さば、かれい） （一尾：いわし、さんま、あじ） ・加熱方法（焼く、煮る、炒める、ゆでる） ・調味（塩、しょうゆ、みそ、砂糖） ・調理の能率 時間 50分以内 ・使用する調理器具 ・省エネ、環境 ・生活や実習を振り返ることで発見した問題点 ・和食の文化の伝承 等 (3) 調理計画表を作成する。 ・献立 ・食品名 ・分量 ・手順 等	<ul style="list-style-type: none"> 前時で課題として捉えたことと合わせ、「魚」、「中学生にとって」、「和食」という条件に合う解決方法を探すために、献立に関する資料等、資料の活用方法を説明する。 どうしてもその解決方法を選んだのか、根拠を基にした話し合い活動を位置付け、複数の観点から考えさせる。 調理時間は50分以内、加熱方法は、焼く、煮る、炒める、ゆでるのいずれかであること、相互評価のために人数を2人分増やすことをあらかじめ伝える。 食物アレルギー等に十分配慮し、食物アレルギーがある場合は、別の食品に代えることを伝える。 資料や前回の調理実習の相互評価のメッセージ、保護者からのインタビューシートを基に調べ学習を行い、課題を解決するための方法を考え、目的に合った調理計画が立てられるようにする。 調理計画表は、作成後学級のレシピ集にするため、読み手に分かりやすくするように伝える。 献立の組み合わせとして、ふさわしくない物を選んでいる班には、和食としての見た目や、食べる側の気持ちになって考えるように投げかける。 栄養バランスを補うために、献立に関する資料に掲載されている食品以外の物や、追加したい食品を提案した生徒がいる場合は、全体に提案を投げかけ、意見を聞く。全体が解決のために有効であると認めた場合は、提案を許可する。
4 他の班の発表を聞いてもう一度話し合い、修正しながら調理計画表をまとめる。 (1) 班ごとに発表する。 ・課題として捉えたこと ・課題の解決方法 (2) 再検討する。 ・栄養バランスの組合せ ・見た目や彩り ・調理手順の能率	<ul style="list-style-type: none"> 調理計画表に基づいて、課題として捉えたことと課題の解決方法を、書画カメラを活用して、各班の代表者に発表させる。 各班の発表を参考に、もう一度栄養バランスや主菜と副菜の組合せ、見た目や彩り、調理手順の能率などを中心に目的に合った調理になるように再検討させる。
5 本時のまとめをする。 ・振り返り ・次時の内容の見通し	<ul style="list-style-type: none"> ◎魚を取り入れた調理について、課題の解決を目指して自分なりに工夫し創造する。(調理計画表・観察、工夫・創造) 分かったことやできるようになったことを整理させる。 今回の調理計画表を基に、班ごとに目的に合った調理実習をすることを伝える。