

【中学校・1年・家庭分野・「郷土料理について知ろう」】

育成を目指す資質・能力

B2（調査活動）

C1（発表や話し合い）

郷土料理や地域の食文化について関心を深め、調べたことを発表することができる。

ICT活用のポイント 【活用したソフトや機能】 ウェブブラウザ 文書作成ソフト 学習支援ソフト

- ・ウェブブラウザを活用して幅広く調べ、文書作成ソフトで分かりやすくまとめることができる。
- ・学習支援ソフトを活用することで、情報の共有や意見交換を行うことができる。

学習の流れ

要点をまとめたプレゼンテーションソフトを見て、地域の食文化について理解する。

学習支援ソフトで課題を配布する。

ウェブブラウザで自分の調べたいことについて情報収集を行う。

文書作成ソフトで調べたことをまとめ、班ごとに発表し合う。

事例の概要

和食が無形文化遺産に登録された背景や地域でとれる農産物、山梨県の郷土料理や年中行事と行事食とのかかわりについて学習し、興味・関心を深めていった。その中で学習支援ソフトを用いて課題を配布したり、課題解決に向けて1人1台端末を活用した。

郷土料理の調べ学習では、郷土料理の意義を理解した後、ウェブブラウザを活用して各自が興味のある県の郷土料理について調べ学習を行った。調べたことを文書作成ソフトでまとめ、レポートとして提出させた。その後、レポートをもとに、班ごとに意見交換をした。

【中学校・1年・家庭分野・「郷土料理について知ろう」】

【事例におけるICT活用の場面①】



【事例におけるICT活用の場面②】



ICT活用のポイント

題材を通して、教師側からはプレゼンテーションソフトを用いながら要点をわかりやすくまとめて生徒に示した。生徒の関心・意欲を高めることができ、同時にスムーズに授業を進めることができた。

生徒は、1人1台端末のウェブブラウザで自分の調べたいことを検索したり、学習支援ソフトで配布された課題に取り組むなど積極的に活用していった。生徒によって1人1台端末の活用スキルに差があったが、お互いに助け合ったりしながら、どの生徒も意欲的に課題を進めることができた。

1人1台端末には他にも多くのコンテンツやソフトがあるため、生徒の学習の一端を担い、学習が楽しく進められるような使い方をこれからも模索していきたい。

中学校1年・家庭分野 「郷土料理について知ろう」

使用機器：1人1台端末、大型ディスプレイ

使用アプリ：ウェブブラウザ、文書作成ソフト、学習支援ソフト 等

〈ICT活用のポイント〉

- ① 1人1台端末でウェブブラウザを活用することにより、素早く情報収集を行うことができる。
- ② 学習支援ソフトを使用して画面共有を行うことで、全体で情報の共有や意見交換を行うことができる。

1 題材の目標

地域や日本各地の郷土料理について、1人1台端末を活用して詳しく調べるとともに、文書作成ソフトでレポートを作成し発表し合うことにより、関心を深めることができる。



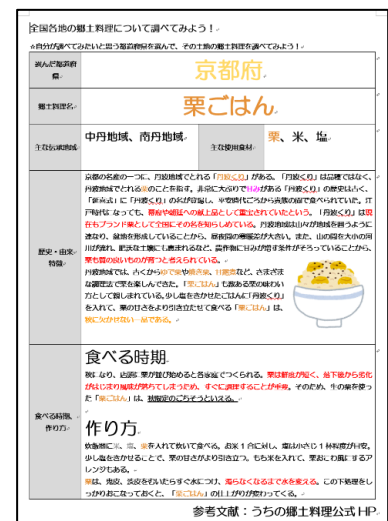
2 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
地域の食文化について理解しているとともに、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。	地域の食文化や地域の食材を用いた和食の調理について、問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理と地域の食文化について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。

3 題材について

本題材は、地域の食文化に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、地域の食文化と持続可能な食生活について課題をもち、学んだことを実際の生活に工夫して生かせるようになることをねらいとしている。

特に、地域の食文化の学習においては、自身の課題を解決すべく、1人1台端末を用いて調べ学習を行い、地域または季節の食材を用いることの意義や自分の住む地域の食文化についても理解できるようにする。さらに、それぞれが調べたことを大型ディスプレイ等を利用して発表し、全体で共有しながら理解を深められるようにした。



4 指導と評価の計画（全6時間）

時間	学習内容	評価の観点			指導上の留意点 【評価方法】
		知識・技能	思考・判断・表現	態度	
1	○和食について知る ・和食が無形文化遺産に登録された背景を知る。	○	○		・プレゼンテーションソフトを活用し、和食について説明する。 【ワークシート】
2	○地域で生産される食材を知る ・山梨県および富士吉田市で生産されている食材について調べる。	○	○		・ウェブブラウザの使用方法や注意点について説明する。【ワークシート】
3 (本時)	○郷土料理について知る ・郷土料理の意味を知る。 ・山梨県および全国各地の郷土料理について調べる。 ・調べたことを文書作成ソフトでまとめる。	◎	◎		・レポートの書き方や著作権の注意すべき点について確認する。 ・授業中は1人1台端末の使用を苦手とする生徒の指導にも重点を置く。 【レポート】
4	○郷土料理について調べたことを発表する ・班ごと、調べたことを発表し、共有する。		◎		・発表の仕方を説明する。 【交流活動の様子】 【ワークシート】
5	○年中行事と行事食の関係について知る ・山梨県の行事食を知る。 ・年中行事と行事食のかかわりについて考える。	○	○	◎ ↓	・プレゼンテーションソフトを用いて、年中行事と行事食の関係を説明する。【ワークシート】
6	○地域の食材を用いた行事食または郷土料理の調理実習	◎	○		・家庭での実践とし、実際に作成した料理についてのレポートについて説明する。【レポート】


5 ICTの効果的な活用について

題材を通して、教師側からはプレゼンテーションソフトを用いながら要点をわかりやすくまとめて生徒に示した。生徒の関心・意欲を高めることができ、同時にスムーズに授業を進めることができた。

生徒は1人1台端末のウェブブラウザで自分の調べたいことを検索したり、学習支援ソフトで配布された課題に取り組んだりするなど積極的に活用していった。生徒によっては1人1台端末の活用スキルに差があったが、お互いに助け合ったりしながら、どの生徒も意欲的に課題を進めることができた。


1人1台端末には他にも多くのコンテンツやソフトがあるため、生徒の学習の一端を担い、学習が楽しく進められるような使い方をこれからも模索していきたい。



全国各地の郷土料理について調べてみよう！ ★自分が調べてみたいと思う都道府県を選んで、その土地の郷土料理を調べてみよう！			
選んだ都道府県	秋田県		
郷土料理名	いぶりがつこ		
主な伝承地域	秋田県の内陸南部地方	主な使用食材	燻製した大根と米糠
歴史・由来・特徴	<p>由来…その名称は、秋田の方言で「漬物を指す「ガッコ」」に由来し、1967年、県内の漬物業者が初めて「いぶりがつこ」の商品名を付けてからは、その名称で市場に流通するようになった。</p> <p>特徴…たくあんと似ているがより風味と味わいが深いことが特徴。嚼めば嚼むほど燻製の香りが口の中に広がり、米ぬか特有の熟成した風味やカリカリした食感を楽しめる。</p>  <p>歴史…佃煮裏に吊るされた大根は自然と燻され、その大根を漬けたことが「いぶりがつこ」の始まりとされている。冬の寒さ、雪の多さにも負けず、家族に美味しいものを食べさせたいというお母さんたちの知恵の結晶が、「秋田のいぶりがつこ」の起源である。</p>		
食べる時期、作り方	<p>食べる時期…主に12月～3月の寒い時期によく食べられる。</p> <p>作り方…</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 収穫した大根を水洗いして、葉を落とす。 2. 洗った大根を縄で編む。満遍なく燻製させるため、太いものから細いものの順に手作業で縄編みをする。 3. 燻製専用の小屋の中に、縄編みした大根を吊す。桜などの広葉樹の原木を燃やして煙を出し、2日以上、昼夜を通していぶす。最も過酷な作業。 4. 燻製した大根を、塩および米ぬかで作った、ぬか床で漬込む。 		

全国各地の郷土料理について調べてみよう！ ★自分が調べてみたいと思う都道府県を選んで、その土地の郷土料理を調べてみよう！			
選んだ都道府県	京都府		
郷土料理名	にしんなす		
主な伝承地域	府内全域	主な使用食材	身欠きニシン、なす
歴史・由来・特徴	<p>旬と旬の食材同士の組み合わせ、相性の良い食材の組み合わせを京料理の世界では「であいもん」という。タイとかぶを合わせた「鱈鱈(たいかぶら)」や「えびいもと梅だらの炊いたん」、「ぶり大根」など。脂の多い身欠きニシンと脂がよく染み込むなすを組み合わせ「にしん茄子」も、であいもんとして親しまれている。</p> <p>身欠きニシンとは、ニシンの内臓を取りのぞき、干物にした保存食材。江戸時代から明治時代にかけて、北海道と関西を行き来した商船群・北前船によってもたらされた食材の一つで、内陸で魚が手にはいりにくい京都府でも重用された。そういった背景もあり、ニシンを使った郷土料理は多岐にわたる。たとえば、みりん醤油をかけて焼いた「焼きにしん」やそばに盛り付けた「にしんそば」、昆布を巻いて煮こんだ「にしんのこんまき」など、京都に欠かせない伝統食材になっている。</p> <p>「にしん茄子」には、「山科なす」や「賀茂なす」といった京都府の在来種を使うと美味である。「山科なす」は明治末期から昭和初期にかけて他の品種を凌駕して一時は市内で栽培されるなすの6割から7割を占めるまでに。肉質が柔らかくとろけるような食感が特徴である。「賀茂なす」は北区上賀茂で古くからつくられてきたなすの一種。肉質はかたくしまっており、甘みがある。</p> <p>京都府は、古くから府内で栽培されている野菜を「京の伝統野菜」として定め、ブランドリングを回している。ブランドリングにあたり、明治以前に導入されたもの、京都府内全域が対象、キノコやシダをのぞく、といった定義を設けており、「山科なす」、「賀茂なす」も認証されている。</p>		
食べる時期、作り方	<p>【食べる時期】 7月から9月ごろ、なすが旬を迎える夏から秋ごろによく食べられている。身欠きニシンは、保存がきくため1年を通しておぼんざいの一品に使われている。</p> <p>【作り方】 身欠きニシンを使用してつくる。あらかじめ干された身欠きニシンは、米のとぎ汁に一晩漬けて柔らかくする必要があります。酒と水を加えて沸騰させた鍋で数時間かけてアク抜きし、醤油や砂糖を加えてさらに数時間、煮きめるとコクのある風味が楽しめる。下準備に手間はかかるが、その分より味わいが増し美味である。</p>		

全国各地の郷土料理について調べてみよう！ ★自分が調べてみたいと思う都道府県を選んで、その土地の郷土料理を調べてみよう！			
選んだ都道府県	奈良県		
郷土料理名	柿の葉寿司		
主な伝承地域	五條市、吉野地域	主な使用食材	米、柿の葉、鯖
歴史・由来・特徴	<p>＜歴史・由来＞ 「柿の葉寿司」は、塩で締めたいサバを酢飯と一緒に柿の葉で包んだ押し寿司をいいます。</p> <p>「柿の葉寿司」の由来については諸説あります。江戸時代の中頃、高い年貢を課せられていた紀州(和歌山県)の漁師が、お金を捻出するため、熊野灘で取れた夏サバを塩で締め、柿を越えて吉野川沿いの村へ売りに出かけました。ちょうどその頃、村々の夏祭りがおこなわれており、お祭りのごちそうとなつたとの説や、他にも、保存食・兵食としていたものから変化したとの説があります。</p> <p>＜特徴＞ 「柿の葉寿司」には、タンニンが多く、緑色が鮮やかな渋柿の葉が使われます。飯に含まれた酢と柿の葉に渋の効果があり、「柿の葉寿司」は、つくってから一晩おくことで、柿の葉の香りとサバの旨みが酢飯に移り、独特の風味が出て美味しくなります。</p>		
食べる時期、作り方	<p>＜作り方＞</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 柿の葉の表裏をきれいに洗い、水気をとる。 2. 塩サバは骨がついている場合は骨を取り、1時間くらい酢で締める。うす皮をとって3～4mmに薄くそぎ切りにする。 3. 酢・砂糖・塩で合わせ酢をつくる。 4. 炊飯し、炊き上がったらすぐに合わせ酢を混ぜ、酢飯をつくる。(米を炊く時、昆布と酒を少し加えて炊くと美味しく仕上がる。) 5. 冷ました酢飯をだわら型にぎる。 6. 柿の葉の上にサバをおき、にぎった酢飯をのせ包む。(キャラメル包み) 7. 寿司箱にぎっちり詰め、重石をのせ、一晩くらいおくと出来上がり。 <p>＜食べる時期＞ 柿の葉へのこだわり：山の辺の道沿いの平種無柿の葉を一枚一枚丁寧にとり、5月から10月頃までは新葉、11月から12月上旬頃までは紅葉の葉、12月から5月頃までは塩漬けた葉を使用し春夏秋冬それぞれの楽しみがあります。</p>		

全国各地の郷土料理について調べてみよう！ ★自分が調べてみたいと思う都道府県を選んで、その土地の郷土料理を調べてみよう！			
選んだ都道府県	熊本県		
郷土料理名	いきなり団子		
主な伝承地域	菊池地方	主な使用食材	・さつまいも ・小麦粉 ・あん
歴史・由来・特徴	<p>「いきなり団子」は、輪切りにしたさつまいもを小麦粉の生地で包んで蒸した素朴な郷土おやつです。県内一のさつまいも(からいも)生産地・大津をはじめ、阿蘇山麓周辺地域では、火山灰の影響でさつまいもの栽培が盛んなため、菊池平野や熊本平野の農家では、さつまいもを収穫する秋の農作業の間に食べるおやつとしてよくつくられていました。「いきなり団子」の「いきなり」というのは、熊本弁で「簡単・手早く・すくに」などという意味で、短時間で簡単につくることができるほか、急な来客の際でもすくに出せるというのが名前の由来といわれています。</p> 		
食べる時期、作り方	<p>皮の生地には小麦粉とだんご粉(と塩)が使われているが、米が貴重な時代は小麦粉のみで作られた。数10年前から中の具に小豆あんが入るようになったがホクホクのさつまいもに、小豆の餡の甘味、生地の塩味が合うと人気で、今はこちらが主流になっている。さらに最近は生地にヨモギや黒砂糖を混ぜたり、きなこをまぶしたり、また具にも紫芋を使ったり、栗やくるみが入ったりと少しずつバリエーションが増えている。</p> <p>普通は、できたてを食べる温かいおやつだが、冷凍したものを半解凍して食べる冷やしいいきなり団子なども登場した。また、熊本駅ではいきなりだんごを揚げた「揚げなり団子」というものも販売している。</p> <p>いろいろな種類があるため、どのシーズンでも食べられている。</p>		