

単
元
名

～地域の食文化～

地域の食材と郷土料理について調べてまとめよう

教科書出版社名 (開隆堂)

○ 中学校 (2) 年 教科等 (家庭科)

○ 「自ら学ぶ子どもの育成」に向けて、この単元で付けたい力

(教科等でつけたい力)

- ・地域の食材を調理に用いることの利点に気づく。
- ・和食の特徴を知り、地域の郷土料理を調べることで、食文化に関心を持ち理解する。

(学校図書館等の活用でつけたい力)

- ・自ら学習に取り組み、適切な情報を収集する。

○ この単元における学校図書館を活用した情報活用能力の育成に向けて

- 情報収集…調べる内容に応じた資料、本を探して必要な情報を集める。
- 整理・分析…調べたことを引用カードに書き、自分の考えをまとめる
- まとめ・表現・発信…各自で記入した引用カードとコメントを班で1枚の模造紙に貼り、まとめたものを共有する場を設ける

○ 学習の展開 (全3時間)

第1時	<ul style="list-style-type: none">・和食の特徴を知る。・各地域には伝統的な特産物があることを知り、自分が住んでいる地域の特産物を発表する。・行事食、郷土料理について理解する。
第2時☆ (本時)	<ul style="list-style-type: none">・自分が住んでいる地域の郷土料理をテーマにし、自分が担当する内容について資料や本を活用し調べる。・調べた内容を引用カードに記入しコメントをつける。・引用カード、コメントを記入したカードを班ごとに1枚の模造紙に貼りまとめる。
第3時	<ul style="list-style-type: none">・各班でまとめたものを見て、良かった所、もっと知りたいと思った所、感想をワークシートにまとめる。

(本時 2 / 3 時)

☆学校図書館等活用 (本時) の学習

本時のねらい
地域の食材と郷土料理について調べ、食文化について理解を深める。

学習展開

時間 (分)	主な学習活動	指導上の留意点
導入 5分	1. 導入 ○前回の授業内容を振り返る。 ○本時のねらいを伝える。 自分たちが住んでいる地域の郷土料理について調べてまとめよう ○調べる内容を確認する。	・和食の特徴、自分たちが住んでいる地域の食材を確認させる。 ・『郷土料理』の定義をもう一度確認させる。 ・プリントを返却し、各自で確認させる。
展開 35分	2. 展開 ○資料、本を活用し調べたことを引用カードに記入する。 ・引用カードには出典、著者名、ページをつけさせる。 ○アバターを使ってコメントをカードに記入する。	・自分が調べたいこと、知りたいことが書かれている資料、本を探して文章を引用させる。 ・郷土料理の資料を集めさせる。 (今回集めた資料) 『郷土料理 (ポプラディア情報館)』 『日本の食生活全集 (農山漁村文化協会)』近畿圏と巻末の索引 2 冊 『おおさかの郷土料理集～行事食と食文化の伝承 (大阪府学校給食会)』他
まとめ 10分	3. まとめ ○班で 1 枚の模造紙に貼り仕上げていく。	

図書館活用
ポイント

引用と感想を分けるために、自分が考えたり思ったりしたことをアバター (自分の分身) にコメントさせている。

アバター



押し寿司

押し寿司の
イラスト

押し寿司は船場なにわに息づく伝統の味で、大阪の食文化の最たるものである。ネタに海老、鯛、穴子などを使ったので高級で綺麗でおいしく、当時の船場の旦那衆の好みとなった。魚を桶に詰めて重しをし、塩を米飯で自然に乳酸発酵させた「フナ寿司」に代表されるなれ寿司が寿司の原型と言われる。

押し寿司
の作り方

大阪の押し寿司でもうひとつ有名なものが「バッテラ」です。現在では、木枠にすしめしをいれて、塩と素手しめたさばのをのせ、・・・・・・・・・・・・。
『ポプラディア情報館郷土料理』
P131ポプラ社