

[論文]

「総合的な学習の時間」の視点に基づく食育プログラムの開発研究  
——小学校「生活科」を核とする単元開発を事例として——

菊池 八穂子

名古屋学院大学スポーツ健康学部

要 旨

2005年に食育基本法が制定されて以来、小学校でも食育に取り組む実践が多く行われてきた。特に総合的な学習の時間を使った食育には、教科横断的な内容についてある程度の時間をかけて実践できるという特徴があり、教育的効果が高いといえる。生活科については、総合的な学習の時間ほどのカリキュラム編成のダイナミックさはないものの、もともと栽培活動が学習内容に含まれている。よって、「総合的な学習の時間」の視点に基づいたカリキュラム・マネジメントの側面を生かして、生活科が核となるような食育プログラムの開発事例を示したい。

キーワード：小学校，総合的な学習の時間，食育，生活科，カリキュラム・マネジメント

Developing a food education program based on the view of  
“Learning in Integrated Studies”

On the basis of making a lesson plan for Living Environment Studies of an elementary school

Yahoko KIKUCHI

Faculty of Health and Sports

Nagoya Gakuin University

## 1. はじめに

本研究は、小学校生活科の時間を核とする食育のプログラム開発を行うものである。子どもの食に関する指導の必要性として、健康に関する問題の深刻化が挙げられる<sup>1)</sup>。同時に、世界全体での食糧問題の状況に鑑みると、持続可能な開発の一端として日本の食料生産を捉えることも必要である。

2005年に、食育基本法が制定されて以来、食料生産を司る農林水産省をはじめ、国民の健康を増進する立場としての厚生労働省、そして教育を担当する文部科学省等が食育を推進してきた<sup>2)</sup>。小学校においても、各教科、総合的な学習の時間、特別活動の時間等を用いて食育が実践されるようになってきた。それらの食育の時間の多くは栄養教諭または学級担任によって、偏食の改善や栄養バランス、マナー、および食文化に関することといった食物の摂取行動に関する内容が中心であったのではなかろうか。

2016年からの5年間を期間とする第3次食育推進基本計画では、新たな重点課題の一つとして、食の循環や環境を意識した食育の推進が掲げられた。食の循環や環境を意識した食育とは「食の生産から消費までの食の循環の理解、食品ロスの削減等の推進」であると農林水産省は定義づけている。その結果、環境への配慮として環境庁、消費者の視点から消費者庁も食育に関わる立場として位置づけられる。

このような、近年の社会情勢を踏まえた食育が教育現場では目指される。食物の摂取行動の改善のみならず、食の循環や環境を意識した食育を実現する時間として「総合的な学習の時間」は大いに活用されるべきと考える。

2017年に告示された小学校新学習指導要領

改訂の大きな柱の一つとしてカリキュラム・マネジメントが挙げられている<sup>3)</sup>。カリキュラム・マネジメントは、①教師が連携し、複数の教科等の連携を図りながら授業をつくる、②学校教育の効果を常に検証して改善する、③地域と連携し、よりよい学校教育を目指す、の3つの側面を持つ。小学校における食育プログラムは、それら3つの側面のうち①及び③の側面と関わりを持つことで、有意義な教育活動が展開されると考える。特に①の観点から、「総合的な学習の時間」が食育におけるカリキュラム・マネジメントの核となるべきであることも間違いないだろう。

1998年改訂の小学校学習指導要領によって新設された「総合的な学習の時間」は、地域や学校、児童の実態等に応じて、横断的・総合的な学習に取り組むことのできる時間である。創設当時小学校3・4年生で年間105時間、5・6年生で110時間、現行の学習指導要領では70時間と若干時間数が減少されたものの、相当数の時間を使ってカリキュラム編成をすることができると、余裕を持って食育に取り組むことができる。多くの総合的な時間を活用した食育の実践例も存在する。

「総合的な学習の時間」が小学校3年生以上に設けられているのに対し、小学校1・2年生には教科としての「生活科」が存在する。

「生活科」は「総合的な学習の時間」より9年早い1989年改訂の小学校学習指導要領によって教育課程に位置づけられた。「生活科」誕生には、小一プロブレムとよばれる課題を克服し、幼児教育から小学校教育への移行を円滑にする必要性が求められている時代背景があった。そのため、「生活科」では、体験的な学習を通して総合的な指導を一層推進することが求めら

れていた。低学年の理科と社会科を解体して新設された「生活科」であるが、その教育内容には現在9項目の内容が示されている。合科的・関連的な指導の推進が求められているとはいえ、「総合的な学習の時間」とは異なり教科であるので、内容に制約があることは否定できない。

時間数にも学習内容にも制約がある「生活科」であるからこそ、時間数に余裕があって学習活動が完結してしまいがちな「総合的な学習の時間」以上に教科横断的・総合的な学習が行える可能性を持っている。

その事例を、「生活科」の時間を核とした食育の具体例として示していく。

## 2. 食育に関する先行研究の分析

### (1) 食物の摂取行動の改善を目指す食育

食物の摂取行動の改善を目指す食育には、第3次食育推進基本計画の中の「健康寿命の延伸につながる食育」や、「食文化の継承に向けた食育」が該当する。

森重正也らは、地域の大学が小学校と連携して、栽培活動や調理実習を通した食育を実践することによって、児童の「食」への興味を喚起でき、給食の残食率を減らしたり、食べ物に以前より興味を持つようになったりしたという教育上の効果が得られたとしている<sup>4</sup>。指導を実施した時間については、「食育」の時間としてしか記載されておらず、教科の時間であったのか、総合的な学習の時間であったのか、特別活動の時間であったのかは不明である。

須合幸司らは、生活科における栽培活動が給食に関する意識を向上させたり、マナーの向上といった行動の変化をもたらしたりすることができたという報告をしている<sup>5</sup>。

このように、栽培活動や調理実習といった体

験的な活動が、食物の摂取行動の改善に良い影響をもたらすのは間違いない。

### (2) 食の循環や環境を意識した食育

第3次食育推進基本計画から新しく加わった重点目標「食の循環や環境を意識した食育」に関する実践論文も近年見られるようになっていく。

浅沼美由希らは、魚食育の実践を小学校5年生の特別活動（学級活動）の時間の時間を使って実践している<sup>6</sup>。その実践において、浅沼らは魚食育を魚食文化として扱っただけではない。東京水産振興会が作成した食教育教材「さかな丸ごと探検ノート」をもとに地方版「秋サケ丸ごと探検ノート」を自作した。その教材を用いて、魚の生態、生産・流通、食事づくり・食べる、生活環境の4側面から日本人がさかなのよさを生かした食生活を営むにはどうしたらよいか、その生活が持続可能な環境と共生するためにはどうしたらよいかを子どもたちが探求できるよう学習支援を行った。

実際に実践した時間は学級会の時間であったが、その背景には第4学年の総合的な学習の時間に「盛岡のよさを伝えよう」でサケの生態をすでに学習したという既習内容が存在した。さらに、この実践後の第5学年での総合的な学習の時間には岩手県の沿岸部において秋サケが遡上する光景をみるることができたという。

食育として実践したのは学級会の時間であったが、前年度ならびにこの実践後の総合的な学習の時間と教科横断的なカリキュラム編成ができていたのである。

学習後の子どもの変化として、今後の食生活実践への意欲について一定程度効果が見られたことが挙げられるものの、食循環への関心については残念ながらさほどの変化は見られなかつ

た。浅沼らは、学年を超えての学びの困難さをその遠因として挙げ、プログラムのさらなる検討が必要であるとしている。

浅沼らの実践が、生産と消費の循環に重点をおいたものであったのに対し、國本らは食品ロス削減に焦点化した食育を行った<sup>7</sup>。食をめぐる環境として食品ロスが近年社会問題となっている。「食べ残し」と言えば食物の摂取行動の改善を目指す食育となるが「食品ロス」という言葉を使えば食をめぐる環境への意識を育てる食育が可能となる。

小学校4・5年生に対し大学生が出前授業を行う形で食育が行われたが、何の時間をういた授業であったのかは不明である。報告の中で、出前授業を行う大学生は地元真庭市の食品ロス削減のための取組をフィールドワークし、その成果で小学生に食育の授業を行っていた。学習指導展開が2時間に限られていたせいとか、小学生が市の取組を学ぶ時間は確保されていなかった。大学生が学んできたことを基にクイズや写真を通して市の取組を伝えていた。児童の気づきからは、食品ロス削減に対する意識の変化がうかがえる記述が見られた。

これらの先行事例から、食育の中でも食の循環や環境を意識した指導をするためには、総合的な学習の時間の特徴としてあげられる探求的な学びのプロセスを含んだ教科横断的なカリキュラム編成をある程度の時間数を確保して行うことが必要であるということがわかった。

### 3. 単元開発の実際

上述したように、探求的な学びのプロセスを含んだ教科横断的なカリキュラム編成をある程度の時間数を確保して行う方法を用いて生活科を核とした食育を第2学年に実践した。

実践者は筆者であり、金沢市立公立小学校の筆者が担任する学級での2007年度の実践である。第3次食育推進基本計画に後年盛り込まれた食の循環や環境を意識した食育に関して、基本計画の以前から必要性を感じていた。

教科発展型のプログラム開発の核として想定したのは第2学年生活科における「栽培活動」である。

#### (1) 現在の日本の「食育」をめぐる環境

生活科における栽培活動が、給食に関する意識を向上させたり、マナーの向上といった行動の変化をもたらしたりする食物の摂取行動の改善を目指す食育としてプログラム開発されることは多いだろう。半面、食の循環や環境を意識した食育としてのプログラム開発は少ないと予想される。

食の循環や環境を意識した食育の推進が求められるようになったのは、2015年に制定された第3次食育推進基本計画以降のことである。よって、食の循環や環境を意識した食育の開発事例はさほど多いわけではない。生活科においては食物の摂取行動の改善を目指す食育が中心になっていることが多い。

小学校2年生の生活科の学習では春から夏にかけて、子ども達に夏野菜の栽培をさせることが多い。実践校で使用していた光村図書の生活科の教科書でも「ぐんぐん そだて」という単元名で野菜の栽培を事例として扱っていた。学習指導要領に示されている目標および内容は「自分と身近な動物や植物などの自然とのかかわりに関心を持ち、自然を大切にしたり、自分たちの遊びや生活を工夫したりすることができるようにする。」および「動物を飼ったり物を育てたりして、それらの育つ場所、変化や成長の様子に関心を持ち、また、それらは生命をもって

いることや成長していることに気づき、生き物への親しみをもち、大切にすることができるようにする。」となっていた。この目標および内容を受けて、1年生の生活科ではアサガオを栽培する学校が多く、2年生ではミニトマトやピーマン、キュウリなどの夏野菜を栽培、収穫し、さらに夏野菜パーティーをしてサラダなどを自分たちで作って食べる活動が多く小学校で定番となっている。子どもたちに作物の栽培をさせ、加工・調理をして食べ物として口に入るまでの体験をさせることは大変意味のあることであり、自分たちの「食」に関心を持たせるきっかけとなることは間違いない。

一方で、はたして体験を体験のレベルに留めておいてよいのか、という疑問がある。いわゆる体験のさせっぱなしではたしてよいのだろうか。体験から子ども達はさまざまなことに気づくことができる。それらの断片的な事実をつなぎ合わせて、なぜそうなっているのか、ものごとの原因を探り、世の中の多くの出来事には原因があるから結果があるということに気づかせることによって食の循環や環境を意識させることができるのではないだろうか。

子ども達が長い間丹誠込めて育てた野菜を自分たちで調理して口にすることができるときには大きな喜びがある。けれども、あれだけ長い間お世話をして食べることができるのは1食だけである。そこから、毎日の自分たちの食を陰で支えてくださっている多くの人たちの存在や食の生産から消費までの流れに気づかせたい。このように、体験したことから自分たちが今まで気づかなかった食の循環や環境について考えることのできる単元開発を目指した。

## (2) 生活科を核とした食育の年間計画

2年生の生活科の野菜栽培には1年生の時に

育てたアサガオの鉢を利用して一人一鉢の野菜を栽培させることが多い。児童は、1年のアサガオの栽培時には、自分と植物の関わりに集中し、じっくり植物と向き合う経験をしている。2年生ではその経験をふまえ、野菜を食糧として捉え、自分と食べ物との関係についてもっと広がりをもって考えさせたい。自分の口に食べ物が入るまでの流れの中で多くの人たちが関わっていることにまで子ども達に気付かせることのできる学習にしたい。そのために、野菜の本来の栽培方法である畑での栽培にこだわり、小学校の限られた敷地内で低学年にも簡単に栽培できそうな金時草の栽培・加工・調理の体験を核とし、ほぼ1年間以下のように発展させて関連学習を行った。

教科の領域では、5月の生活科の単元「野菜大好き」を核として、「加賀野菜を育てよう」を学校独自のカリキュラムとして新設した。「野菜を育てよう」の単元では、一般的な展開通り児童が自分で、キュウリ、ナス、ピーマン、青じそ等の夏野菜の中から選んだ野菜を一人一鉢育てた。「加賀野菜を育てよう」の単元では、加賀野菜の一つである金時草を2年生に割り当てられた学校園を畑にして栽培を共同で行った。国語の「かんさつ名人になろう」と生活科「てがみのたび」は、どこの小学校でも行われている単元であるが、栽培活動の記録を書いたりお世話になった方々への手紙を書いたりする学習活動によって、食育と位置付けた。

特別活動の領域では、4月の学級活動の時間を用いた「給食指導」の時間が一般的な食育のに相当する。その他に「食事バランスガイド」を使った栄養指導や遠足による金時草の生産者訪問、「感謝して食べよう」の時間を食育として設けた。

【表1 生活科の体験活動を核として発展させた関連学習】

月	教科との関連内容	特別活動での指導	関連した取り組み
4		学級活動での給食指導	
5	国語「かんさつ名人になろう」一人一鉢の夏野菜を植える		
6	生活科「加賀野菜を植えよう」自分の野菜の観察記録を書く 生活科「野菜大好き」GTのYさんに教わって金時草のさし木をする 生活科「加賀野菜を育てよう」金時草を学校園に定植する		
7	生活科「野菜大好き」夏野菜でカレーをつくって食べる 生活科「加賀野菜を育てよう」夏休み中一人一回の水やり		給食委員会が好きな給食ランキング調査と学校栄養士さんにインタビューをする
8	生活科「加賀野菜を食べよう」金時草を収穫し、GTのSさんと金時草入り手打ちうどんをつくって食べる		
10	生活科「手紙の旅」うどんづくりのボランティアのお母さん、Yさん、Sさんにお礼の手紙を書く		育友会親子学年行事で金時草の巻きずしを作って食べる
11		学級活動で食事バランスガイドを使った栄養指導 遠足でかほく市にあるYさんの金時草畑見学	
12			給食委員会の「給食をのこさず食べよう」キャンペーン
1		学級活動で「感謝して食べよう」の指導	

(筆者作成)

(3) 学級会での「感謝して食べよう」の学習細案

食に関する指導の年間計画の1月に「感謝して食べよう」が位置づいていた。食に関する指導は必ず学級指導の時間をつかって行わなければならないわけではなく、給食の時間内や教科、道徳の時間を使ってもかまわない。けれども、12月に給食委員会が「給食をのこさず食べようキャンペーン」に取り組んでくれたことを発展させて、自分たちが給食を食べることができるまで、栽培してくださっている農家の方々はもちろん、他にも多くの人たちがかかわってくださっていることを子どもたちに学んでほしかった。

①学習指導案

第2学年2組 学級活動学習指導案

2008年1月17日(木) 第5限 2年2組教室

1. 単元名 感謝して食べよう

2. 目標

- ・自分たちの食生活に関係のある人たちについて積極的に関わろうとしている。
- ・自分たちの食生活を支えてくださっている人たちに感謝の気持ちを表現することができる。

3. 単元構成について

食育基本法が制定されて以来、食に関する指導内容は従来行われてきた栄養面や食事マナーなどとどまることなく、生産者との交流、食文化の伝承、「欧米型」食生活から「日本型」食生活への改善などの内容について、学

名古屋学院大学教職センター年報

習4領域全般にわたって実践されるよう求められている。本単元の「感謝して食べよう」は本校の食に関する年間指導計画の1月の目標に準じた単元であるが、11月に行った食事バランスガイドをつかった栄養指導や12月に給食委員会が行った残さず食べようキャンペーンを発展させた学習としたい。食べ物をなぜ残してはいけないかについて、単に栄養バランスだけの問題として捉えるだけではなく、食物の命、生産者や調理してくださる方への感謝について子ども達と考えたい。

4. 単元計画 (総時数 2時間)

次	ねらい	学習活動と児童の主な意識の流れ	支援と評価
第1時 つかむ ①	自分の生活をふりかえり、なぜ、食べ物を残してはいけないのか考えようとさせる	<p>○「給食をのこさず食べよう」キャンペーンをふりかえてみよう</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・がんばって、分け残しはなかった</li> <li>・一回だけ食べ残した日があった</li> </ul> <p>○食べ物を残すのはいいですか、悪いですか？</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・悪い</li> <li>・なるべく食べた方がいい</li> </ul> <p>&lt;なぜ食べ物を残してはいけないのでしょうか&gt;</p> <p>○予想してみよう</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「食事バランスガイド」の勉強をしたよ</li> <li>・野菜も、肉も魚も生きていたんだから残したら意味がなくなってしまうし、もったいない</li> <li>・つくってくれる人に悪いよ</li> </ul> <p>○食事バランスガイドを覚えていますか？</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・黄色の食べ物を食べると「もりもりパワー」が出てくる</li> <li>・緑の食べ物を食べると病気を防げるし、うんちもすっきり出る「すっきりパワー」が出る</li> <li>・赤の食べ物で血や肉がつくられるから「筋肉パワー」だ</li> </ul> <p>○絵本「き・みどり・あかのえいよのなかまたち」を聞きましょう</p> <p>食べ物のもとはみんな命だったんだ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>バランスよく食べないと体に悪いし、食べ物の命をもらって食べているから食べ残ししないほうがいい</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・キャンペーンの結果を提示する</li> <li>・<u>経験を話そうとしているか(挙手)</u></li> <li>・<u>自分の考えを話そうとしているか(発表内容)</u></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食事バランスガイドから栄養バランスについて考えさせる</li> <li>・絵本の読み聞かせによって「食べ物の命」に気付かせる</li> <li>・<u>絵本の内容からわかったことや思ったことを話そうとしているか(発表内容)</u></li> </ul>
第2時 深める ①	自分の食生活を支えてくれている多くの人に気づき、感謝の気持ちを持つことができる。	<p>(本時)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>「食べ物の命」と、その命が自分のもとに届くまで働いておられる多くの人たちに感謝しなければならぬので、私たちはなるべく残さず食べなければならない。</p> </div>	

5. 本時の学習 (第2次1時)

(1) ねらい

・食べ物が自分たちの口に入るまでに、生産、流通、加工、小売り、調理等の段階で予想以上に多くの人にお世話になっていることに気づき、感謝の気持ちを持つことができる。

(2) 学習展開

段階	学習活動と児童の主な意識の流れ	支援と評価
ふりかえる つかむ 考える 深める	<p>1. 前時に学習した「栄養のバランス」と「食べ物の命」について思い出す (10分)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・バランスよく食べないと丈夫な体にならないし、元気も出ない</li> <li>・どんな食べ物にももともとは命があったんだ</li> </ul> <p>○給食は残さずに食べているかな？</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・がんばって食べているけどご飯を分け残す日がある</li> <li>・野菜は食べ残してしまう人がいる</li> </ul> <p>2. 今日の学習課題を確認する。(5分)</p> <p>&lt;感謝しなければならないのは、「食べ物の命」に感謝するためだけでいいのか、給食を通じて考えてみましょう&gt;</p> <p>3. 「ほうれん草のサラダ」の事例で考える (15分)</p> <p>○「ほうれん草のサラダ」が給食に出されるまでどんな人たちが働いておられるのか予想してみましょう</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・運ぶ人がいる</li> <li>・お料理している人もいる</li> </ul> <p>○写真をもとに確かめてみましょう</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・運ぶ人は最初から最後まで同じ人じゃなくてたくさんの人たちが運んでくれているんだ</li> <li>・調理場はとっても広いんだ。そして予想以上の人たちが働いておられた</li> <li>・キャベツだけでもこんなにたくさんの方が働いているんだから、ほかの食べ物も合わせたらとてもたくさんの方が働いておられるんだ</li> </ul> <p>○どう思いましたか</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・たくさんの人たちに知らないうちにお世話になっていてびっくりした</li> </ul> <p>4. ゲストティーチャーのA先生に共同調理場のお仕事の大変さを教えていただく (10分)</p> <p>5. 今日の学習をふりかえって感謝の手紙を書く (10分)</p> <p>&lt;今日の学習でわかったことや思ったことを、感謝の気持ちをこめて手紙に書きましょう&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・たくさんの人たちが給食にかかわって働いておられることがわかった</li> <li>・ありがたい気持ちを伝えたい</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>「食べ物の命」と、その命が自分のもとに届くまで働いておられる多くの人たちに私たちは感謝しなければならないし、なるべく残さず食べなければならない。</p> </div>	<p>前時に読み聞かせた絵本を活用する 給食の様子を写真も見ながらふりかえらせる 給食のメニューにあった「ほうれん草のサラダ」が届けられるまでの様子を写真にしておく <u>自分なりの予想が書けたか (ワークシート)</u></p> <p><u>理由をつけて自分の考えを発しているか (発表内容)</u> GTに調理場の仕事を話していただく <u>お世話になった人に感謝の気持ちを持っているか (手紙)</u> <u>学んだことを今後の食生活に生かそうとしているか (発言内容)</u></p>

6. 授業を終えて

(1) 成果

①栄養職員との連携

学校栄養士をゲストティーチャーにお迎えしたことで、子ども達は共同調理場の仕事に関心を持つことができました。ゲストティーチャーのお話を集中して聞いていたし、実物大のお釜の大きさのシートを見てびっくりしたり、木じゃもじの実物をさわらせていただいたりして、2000人分という量を体感することができた。



②感謝の気持ちを文章に表す

1時間の授業の中に充分感謝のお手紙を書く時間が確保できなかったが、全員が気持ちをこめたお手紙を書くことができた。生産者のKさん、栄養士のA先生、共同調理場の方々にみんなのお手紙を代表の児童がまとめて書く



ことにした。感謝の気持ちを表す活動によって、食をとりまく環境について考えを深めることができたと思う。

### ③生産者との交流

児童からの手紙に、生産者のKさんから心のこもった手紙をいただいた。生産者が児童にとって、顔の見える相手であることが、食の循環や環境への理解を深めることができたと思う。

2年生のみなさんこんにちは。先生とみなさんの手紙を読ませていただきました。

私が皆さんと同じくらい（昭和53年頃）はまだ〇〇小学校の辺りでも野菜が多く作られていました。しかし、私もつい気づかずにいましたが、確かに家の近くからだんだん野菜を作っている農家も減っていて、今ではもう〇〇小学校の先生が河北潟に来なければキャベツ畑の写真を写せないまになっているのかと思いました。

このように野菜などの生産地が身近な場所から少しずつ離れていくということは、私の子ども時代のように消費者が生産者に自然と向き合っていた関係から、野菜がどのように作られているかもわからず、中国の農薬問題に代表されるようによくわからない農薬の数字や単位に一喜一憂する毎日になっていくような気がします。一方、生産者側ではどうかとしてみると、消費地と生産地の距離によって自分も消費者であることを忘れた行動をしてしまう農家を生み出すことにつながってしまうと思うのです。

私は皆さんの身近に住み地元市場に農産物を出荷することで、「うちの子どもの友だちやその家族の人達が食べているかもしれない食材をつくっている」気持ちを常に持つことができるのです。そのことは、より安全で美味しい野菜を採探し作る原動力になっているのです。

最後に皆さんも食べきれぬ量だけの料理を作り、食べきれぬ量だけ食べるなどをして毎日の食事をより楽しく残さずに食べてくれるよう願っています。

### ④全校への啓発活動

2年生の取り組みを〇〇小学校で発行している「食育だより」で紹介した際に、以下のように上掲の生産者の手紙も掲載し、全校の保護者に紹介をした。

押野小学校 2008年3月24日（月）第4号

食育だより

「食の安全」について考えさせられた1年でした

国内での様々な偽装表示問題、中国産の毒入り冷凍餃子問題など今年度ほど「食の安全」について考えさせられた年はなかったのではないのでしょうか。国内産が100%安全で外国産はすべて危険という短絡的な見方をするわけにはいきませんが、自給率が40%を切ってしまう、外国産の食料に頼っている現状では「食の安全」の保障は厳しいかもしれません。

「身土不二」という言葉をご存知ですか？自分が暮らしている土地でとれる食べ物を食べるのが一番身体にとっていい、という意味があるそうです。「地産地消」という言葉ならたいいの方は聞いたことがあると思います。食

## 「総合的な学習の時間」の視点に基づく食育プログラムの開発研究

べ物を食べている私たちは全員が消費者です。そして現在の日本では生産者はごく少数です。今年度の〇〇小学校では「地産地消」について考えるために、2年生が生活科の時間に加賀野菜の一つである「金時草」を栽培しました。収穫した後は「金時草入り手打ちうどん」にして1年生といっしょに食べ、最後にはなかよし遠足で金時草の生産者であるYさんの畑を見学してきました。5年生は総合的な学習の時間に「もち米」を栽培し、親子行事でもちつきをしています。

また、2年生の全部のクラスではありませんが、学級会で「生産者に感謝して食べよう」という学習をしたところ生産者の方からとても心のこもったお手紙をいただくことができました。ここに、2年生の子ども達の感想と生産者からのお手紙を紹介したいと思います。

(一部中略)

さらに、給食委員会の児童の取り組みへの学級でのフォローや、育友会親子行事<sup>8</sup>で金時草を使った巻きずし作りの体験も食育と位置付けた。

このように、総合的な学習の時間同様に、生活科を教科発展的な食育の核とすることは可能であった。他教科や特別活動、委員会活動、育友会活動と連動させてほぼ1年間を通して食育の学習を展開できたのは、同じ学年の教師集団による共通理解や育友会担当の保護者の理解が得られたからである。ゲストティーチャーとして、夏野菜栽培の先生としての地域の方や、加賀野菜栽培の先生としての生産者、「感謝して食べよう」の単元での地元の野菜生産者や給食センターの職員の方々の協力を得られたことで食育を充実させることができた。

### 4. 生活科を核とした食育における児童の反応

(1) 加賀野菜を身近に感じてもらうための取り組みに対して

2年生が学校体験農場で栽培した金時草は加賀野菜の一つである。近年核家族化が進み、サラダは食べても酢の物や煮物といった伝統的な野菜の食べ方をすることが各家庭で減ってい

る。洋風野菜になじみはあっても、伝統的な加賀野菜にはほとんどなじみのない子ども達が増えているのが現状である。残念なことである。

そこで、2年生の子ども達にとって比較的栽培が簡単であると思われる金時草を栽培して、収穫後は現在の子供達に好まれるような調理法で食べることによって、少しでも加賀野菜に関心を持たせることができるのではないかと考えた。

#### (2) 金時草の栽培記録

##### ①「農の匠」をお呼びして(6月14日)

金時草栽培35年のベテラン、Yさんをゲストティーチャーとして学校にお招きし、金時草のさし木の方法と定植までのお世話の方法を教えていただいた。子ども達にとってさし木で野菜を増やすという方法は新鮮に感じられたようだった。さっそく、翌日、Yさんに教えていただいた通り、発砲スチロールのトロ箱に金時草をさし木した。

葉っぱを根本から切り取られ、ただの棒のように見える金時草のくきがどのようにして大きく育っていくのか不安に感じた子どももいたようだった。

##### ②移植で新鮮な驚き(7月4日)

Yさんからお聞きしていた2週間をめぐりに、

苗床からポットに金時草を移植した。苗床からそっと取り出した金時草からたくさんの白いねっこがYさんのお話通り出ていることに子ども達はびっくりしていた。切り取られた葉っぱも無事に育っていて、子ども達は金時草の生命力と自然の偉大さに新鮮な驚きと感動を感じていた。

### ③定植と頑張った夏休み中の水やり

夏休みを目前に、ポットから学校農園に金時草を定植した。ここからがいよいよ正念場である。夏休み中も水やり当番を決めて毎日お世話を頑張った。猛暑の中、子ども達はYさんのアドバイス通り、毎日夕方水やりをした。

### ④身近なゲストティーチャー

Yさんは、校区外に在住されている方でたびたびは来校いただけないという事情で、学校のすぐ近くにお住まいのMさんにも日常的にお世話になった。2年生は体験農園での金時草栽培の他に、一人一鉢の夏野菜（キュウリ、ナス、ピーマン、青じそ）を栽培したが相談にのっていただいたり、アドバイスいただいたりした。金時草の様子も見守っていただいた。

一人一鉢の夏野菜を、子ども達は夏休みの間家庭に持ち帰り、お世話を続けて収穫は家族の方と楽しんだ。

### ⑤待ちに待った収穫（10月30日）

猛暑の9月も頑張って水やりを続け、10月に収穫をした。背丈は低めで葉っぱは小さめだったが子ども達は満足していた。収穫までの間には、購入した金時草で担任がおひたしをつくって一口子どもたちに食べさせたり、7月の親子活動で金時草入りの巻き寿司を作って食べたりしたので、子どもたちには収穫後の加工・調理の体験がますます楽しみとなったようだった。

### ⑥金時草の加工・調理（10月31日）

今度はいよいよ自分たちで栽培し、収穫した金時草の調理である。ゲストティーチャーにクッキングスクールのSさんをお招きして、金時草入りの手打ちうどんを作ることにした。子ども達はこねたり、切ったり、ゆでたりと奮闘し、ちよっぴり1年生にもプレゼントして大満足できたようだった。

### 【子ども達の記録から】

・手でこねたり足でふんだり、おもしろかったです。めんぼうでのばすのが一番楽しかったです。ほうちょうできじを切ったらふといのとほそいのがありました。おもしろかったです。じぶんたちでつくったうどんはかわったあじでした。ふつうのおみせは金時草のうどんはあまり見たことがないし、食べたことがなかったけどくべつおいしかったです。

・さいしょにミキサーで金時草をつぶして出してみるちよっとかわった色になりました。そのつぎに金時草とこむぎこをまぜてみたら、少し手についたけどたのしかった。金時草のうどんを食べたらとてもおいしかったです。

・さいしょの金時草とこむぎこを手でまぜるときべとべとしていたけど、しばらくまぜているとだんだんまとまってするするしてきました。つぎに足でのばすときとてもやわらかかったです。どんなあじになるのかたのしみでした。食べてみたらまっちゃみないなあじでした。おいしかったです。

・さいしょの青じるみたいな金時草のしるがいやだなあ、と思いました。ふんづけたのが一番たのしかったです。切ったりゆでたりするのも楽しかったです。食べたらとてもおいしかったです。家でもつくって食べたいと思いました。一年生にもわけました。きっと一年生はおいしいと思ってくれたと思います。

⑦遠足でのプロの畑見学 (11月1日)

秋の遠足で、一番最初に金時草のことを教えていただいたYさんの畑を、一年生と一緒に見学した。来年の一年生が上手に野菜づくりができるように質問もしてきた。大きなガラスハウスの中に入れていただき、自分たちの金時草より一回り大きく立派な金時草を見せていただいて子ども達はびっくりしてた。やっぱりプロはすごい、と感ずることができた。

【子ども達の記録から】

・Yさんのはたけに行き、なんでわたしたちの金時草はYさんみたいにできなかったのか教えてもらいました。夏休み、水はやったんだけどわたしたちの金時草のはっぱは小さかったです。なんでか教えてくれたのでうれしかったです。

・Yさんのはたけに行きました。太キュウリやかきの木がありました。その中でも一番すごかったのが金時草です。二年生のつくった金時草よりはっぱが大きかったです。すごかったです。

・Yさんのガラスハウスの中に入るとでっかい金時草がありました。1年生はその金時草を見てすごい、と言いました。さし木をいっぱいしてありました。2年生の金時草とくらべてみるとぜんぜんちがいました。すごかったです。

・Yさんの金時草はきれいにそだっていました。じぶんたちの金時草よりもおいこされてしまいました。ちょっとかなしかったけどのしかったです。金時草をそだてるコツを教えてくださいました。そして、どうやってきれいにそだてることのできるのかわかりました。だからとってもうれしかったです。金時草をまたそだてたいくらいです。

以上学校園での金時草栽培の体験活動を通じて子ども達は多くのことを学ぶことができました。農体験によって少しは農業という仕事の尊さを感じることができたと思いたい。子ども達にとって、自分たちの食が多く農業に携わる人たちに支えられていることを三人のゲストティーチャーによって気づかせていただいた。

(2) 食の循環と環境についての認識を広げる取り組みについて

①共同調理場方とのつながりに気づかせる学習内容から

【共同調理場のみなさんへの手紙】

いつもきゅうしょくをつくってくれてありがとうございます。これからあまりのこさないようにします。朝7時半から4時までしているとは思いませんでした。それと、食べ終わったおさらをあとかたづけするなんてすごいなと思いました。18人で2780人分をつくっているとは思いませんでした。きゅうしょくをつくるのが大へんだと思いました。ずっとずっとおいしいきゅうしょくをつくってください。きゅうしょくもすごくおいしいです。大きなおなべとおおきなしゃもじのこともしりませんでした。すごいと思いました。しゃもじを一回もってみると、すごいおもくてちょうり場の人はいつももってりょうりしているなんてすごいなと思いました。ぼくは本当はおにくがきらいだけど、のこさないようにします。がんばってください。

【栄養士A先生への手紙】

この前2年2組の教室に来てくれてありがとうございます。でっかいおなべとしゃもじにびっくりしました。2780人分を18人でつくっていたのはじめてしりました。毎日やさいやおにくのバランスを考えてくれてありがとうございます。つくるのもこんだてを考えるの

もすごいと思いました。7時30分から夕方4時まできゅうしょくのことをやってくれてありがとうございます。おさらさらいもみんなの家の何ばいもあるのにやっついてすごいと思いました。大きなおなべが3つもあるのははじめてしました。はじめははたらいにいる人が18人じゃ少ないと思ったけど、でもいろいろな学校の分をつくるのはすごいです。つくってくれたきゅうしょくはおいしいです。きゅうしょくのことはいろいろわかりました。やさいをあらったり、切ったり、まぜたりいろいろ大へんですね。今までちょっとのこしたことがあるけど、こんどからぜんぶ食べて元気いっぱいになってじょうぶな子になります。のこさないようにがんばって食べます。きれいなものはありません。デザートゼリーもおいしいです。これからも毎日おいしいきゅうしょくをつくってください。

#### 【地元の生産者Kさんへの手紙】

Kさんの家であんなにいっぱいやさいをそだてているなんて今までしりませんでした。なるべくのうやくを入れないでおいしいやさいをたくさんつくってすごいですね。そしておいしいやさいをつくってくれてとてもうれしいです。Kさん、あんなに大きなはたけだったらすごいたいへんですね。がんばってください。2年2組もKさんをおうえんしています。おいしいやさいをつくってください。いろいろなやさいをつくってください。Kさんのキャベツをスーパーでうっているのもしりました。Kさんは長年のうかをしてくれてとてもうれしいです。ぼくたちがスーパーへ行ってキャベツやはくさいをかえるのは、のうかの人のおかげです。これからもがんばってください。おいしいキャベツやはくさいをいっぱいつくってください。

#### (3) 分け残し、食べ残しの減少

お手紙に気持ちをこめただけでなく、授業の後、給食の分け残しや食べ残しが減少した。きれいなものでもがんばって食べようとする姿や、「がんばれ」とお互いに励ます姿も見られる。毎日完全に残さいがない、というわけではないが、意識が高まったことによって確実に残さいの量は減っている。これからも残さいを残さないよう食べようという態度を継続して身につけてほしい。

授業の結果として分け残しや食べ残しが減少したのは、授業のねらいである「食べ物自分たちの口に入るまでに、生産、流通、加工、小売り、調理等の段階で予想以上に多くの人にお世話になっていることに気付き、感謝の気持ちを持つことができる。」が達成できたからであると考えられる。感謝の気持ちを持つことができたこと以上に食の流れとその流れに関わる多くの人たちの存在に気づかせることができたことが成果である。

## 5. おわりに

生活科での金時草の栽培・加工・調理という体験を核に、2年生の子ども達に、農業という食を生産する仕事、生産の場から流通、加工、小売りまで多くの人たちによって自分たちの食生活が支えられていること、食の流れそのものなど「直接体験して得られる体験知を核に、自分が直接見ることでできない部分にあるたくさんものや人とつながりを実感をともなって感じさせること」ができた。児童の記録、手紙等からそれを読み取ることができる。第3次食育推進基本法で新たな目標とされた食の循環や環境を意識した食育の一つの事例を示すことができた。

時間数にも学習内容にも制約がある「生活科」であるが、時間数に余裕があつて学習活動が完結してしまいがちな「総合的な学習の時間」以上に教科横断的・総合的な学習が行える可能性を持っている。

その事例を、「生活科」の時間を核として、国語等の他教科、学級会や遠足といった行事を含む特別活動の時間、育友会行事等の時間をつかって横断的・総合的な学習を展開できた食育の具体例を示すことができた。

生活科で学習することのできる多くの貴重な体験は、子ども達に今まで見えなかったものや人とのつながりにまで発展させることができこそ意味のある体験と言えるのではないだろうか。これからも子どもたちを、今まで見えていなかったものや人に出会わせる単元開発をしていきたい。

## 【註】

- 1 文部科学省『食に関する指導の手引き—第一次改訂版』2010.
- 2 文部科学省『小学校学習指導要領(平成29年告示)』2018, 東洋館出版社, p. 18. 総則第1小学校教育の基本と教育課程の役割の中の2(3)において、「学校における食育の推進が体育科, 家庭科及び特別活動の時間はもとより, 各教科, 道徳科, 外国語及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特徴に応じて適切に行うよう努めること。」とされている。
- 3 サイト名: 文部科学省 HP, <https://www.mext.go.jp/>「カリキュラム・マネジメントについて」『平成29・30年改訂学習指導要領のくわしい内容』2020年12月参照。
- 4 森重正也, 小出良幸, 柴山祐子「大学と小学校の地域連携による栽培から調理実習までを通した食育の実践」旭川大学短期大学『旭川大学短期大学部紀要』49, 2019, pp. 55-64.
- 5 須合幸司, 神林勲「生活科での栽培活動が給食に関する意識と行動に与える影響—小学校2年生を対象とした実践調査から—」北海道教育大学『北海道教育大学紀要』70(1), 2019, pp. 389-298.
- 6 浅沼美由希, 平本福子「小学校における魚食育の教材・学習プログラムの開発—岩手県の秋サケを事例に—」宮城学院女子大学『生活環境科学研究所研究報告』51, 2019, pp. 31-39.
- 7 國本あゆみ, 岩崎由香里, 廣田幸子, 松井佳津子,

小野和夫「食品ロス削減の取組Ⅱ—真庭市立美川小学校における食育活動—」山陽学園大学・山陽学園短期大学『山陽論叢』26, 2019, pp. 173-179.

8 筆者が勤務していた2007年度に、1年に一度、学年ごとに親子でふれあうことの出来る親子行事が企画されていた。保護者が中心となって運営されるものの、内容については担任に相談されることも多くあり、筆者の助言によって金時草を使った巻き寿司作りが実現した。