

2005（平成17）年10月に食育基本法が制定され、家庭科の食に関する学習に「食育」の考え方が取り入れられるようになってきました。この食育がめざしていることのひとつに、我が国の食料自給率の向上に資する国民の育成が挙げられています。日々の食事にはできるだけ国産の食材を取り入れ、ひいては、国内の農林水産業の振興を図っていこうという考え方です。そのためには、子どもたちひとりひとりが、自分の口に入る食材の産地に日頃から目を向けていくことが求められます。

そこで、家庭科の食に関する単元で、『楽しく学ぶ小学生の地図帳 初訂版』（以下、地図帳）を活用して、食材の産地調べの学習を展開する事例を以下に述べます。

○学校給食の材料調べ

家庭科では、栄養のバランスの取れた食事を摂ることが大切であることを学習します。栄養バランスが取れていて、しかも、子ども



図1 『楽しく学ぶ小学校の地図帳 初訂版』 p.59①

たちが共通に経験できる食事の代表的なものが学校給食です。そこで、学校給食の食材に目を向けたいと思います。

まず、地図帳p.59①のイラスト「食事の材料はどこからやってくる？」(図1)を参考に、日頃食べている料理と食材との関係を学ぶことから始めましょう。ごはんの食材は米であること、オムレツには卵が使われていることなどをここで学ぶことができます。

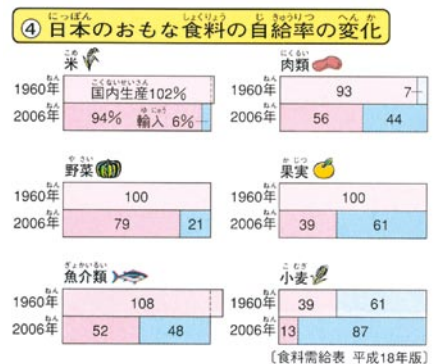


図2 『楽しく学ぶ小学校の地図帳 初訂版』 p.59④

次に、p.59④のグラフ(図2)を活用すれば、個々の食材が国産であるかどうかをおおよそ学習できます。たとえば、米(ごはんなど)はほとんどが国産であること、逆に小麦(パン、うどんなど)はほとんどが輸入であることを学ぶことができます。

この資料から考えれば、毎日ごはんが出されるほうが良いようにも思えます。しかし、一般に学校給食では、調理の手間の問題や、ごはんのみでは栄養がやや偏る面があるため、おかずとの相性なども考慮し、その日ごとにごはんとパンのいずれかを使っているのです。

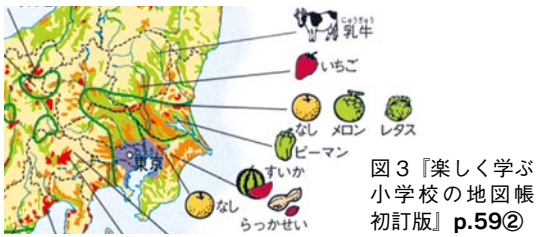


図3『楽しく学ぶ小学校の地図帳 初訂版』p.59②

国産の食材のうち、野菜やくだものなど農産物に関しては、地図帳p.59②の主題図「日本各地の農業」(図3)を見れば、主要な産地を調べることができます。また、p.63~64の統計表およびグラフを使うことで、米、野菜などの都道府県別生産量や生産額を調べることができます。この統計によって、関東地方の千葉県や茨城県が全国でも有数の野菜生産の盛んな県であることがわかります。そこで、千葉県や茨城県の野菜の産地をより詳しく調べる学習について述べます。

○地域で生産される食材調べ

地図帳p.37~38の50万分の1拡大図「東京都とそのまわりのくわしい地図-都市のくらし-」(図4)の土地利用を調べると、千葉県から茨城県にかけての地域では、薄緑色で着色された畑が広がっていることが読み取れます。また、畑の産物記号が随所にイラストで描かれていることにも気づきます。

子どもたちがこれらの記号を発見すれば、



図4『楽しく学ぶ小学校の地図帳 初訂版』p.38①

学校給食などで日頃食べている食材と結び付き、実感を持った学習になるはずです。とくに、東京都との境に近い千葉県の市川市、松戸市、流山市、野田市付近では、くだものなしのほか、かぶ、えだまめ、ほうれんそうといった記号を見つけることができ、都市部に近いところでも野菜の生産が盛んなことがわかります。なしやこれらの野菜類には、新鮮さが求められていることに気づく子どももいることでしょう。

千葉県の下総台地方面に目を移せば、さつまいも、ごぼう、さといも、にんじん、らっかせい、すいかなどの野菜類の記号を見つけることができます。すいかとらっかせいは別として、いずれも植物の根の部分が食材になっている共通点に気づくことでしょう。

茨城県においては、利根川の支流である鬼怒川の西側で、レタス、キャベツ、ねぎ、かぼちゃなどの記号を見つけることができます。千葉県の場合とは反対に、植物の根ではなく、地上部分(葉や実)が食材になっている野菜が多いことに気づくでしょう。

このように、地図帳の拡大図では、生産されている野菜が何であるかをイラストの記号で確認することができるので、国産というよりは、「地産地消」といってもよい状況を具体的に学習でき、食育のめざすものにいっそう近づくのです。

* * *

地図帳では、さまざまな野菜の産地を調べることができます。しかし、地図帳でそれらを学習したとしても、野菜類を食べなければ、単なる机上の知識に終わってしまいます。子どもひとりひとりが、好き嫌いなく何でも食べるこそ食育にとって大切であることを我々は肝に銘じておくべきでしょう。