

中学校学習活動案 「食品を知る」～伝統食品(豆腐)を作ろう～

対象学年	中学 3 年	総時数	70 時間	週時程年間固定型	週 2 時間の実施
------	--------	-----	-------	----------	-----------

この学習活動案は、伝統食品である豆腐について、その原料の大豆栽培から豆腐をつくる加工体験活動や豆腐の歴史、文化及び栄養価等の調査活動をとおり、食べ物について横断的・総合的に学習します。

1 年間計画(合計70時間)

月	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学 習 内 容 (例)	ガイ ダ マ の 決 定	大豆調 べよう 栽培に ついて	豆腐方 法をつ くりの 現状と	豆腐調 べよう の種類 を	大豆を 調べよう ・豆腐の 栄養価	豆腐の 歴史・文 化を	大豆の 用途を 調べよう	調査結 果の発 表	豆腐をつ くろう	発表準 備	発表・ま とめ作 成
		大豆の栽培 種まき 間引き 中耕・除草 収穫									
時数	4	8	8	6	8	8	8	4	6	8	2

2 ねらい

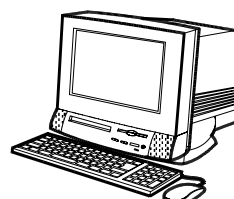
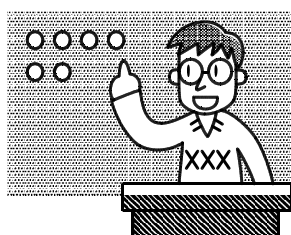
- (1) 原材料の栽培から食品づくりの体験をとおり、食べ物や食べ物を作る人への「感謝の気持ち」を育てるとともに人と自然のかかわり、私たちの暮らしの中にある人間の知恵や技術のすばらしさを理解できるようにします。
- (2) 食べ物や食生活を見つめ直し、食と健康について理解を深めます。
- (3) 自分で課題を見つけ、それを解決しようとする態度や解決方法を身に付けることができます。

3 教科等との関連

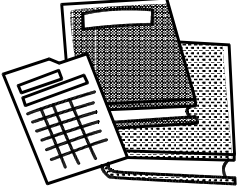
- (1) 社 会 科：歴史分野（平安・鎌倉時代） 地理分野（日本の農業、貿易）
公民分野（流通）
- (2) 理 科：第2分野（生物の世界、自然と人間）
- (3) 技術家庭科：技術分野（栽培） 家庭（食物）

4 実施上の留意点

- (1) 「総合的な学習の時間」に、「食品を知る」というテーマを選択し、さらに、身近な食品を1つ取り上げ、横断的・総合的に学習するものです。
- (2) この指導事例は、3学年での展開を想定したものです。4・5月は、ガイダンスを中心に、意義付けと展開の方法について確認します。
- (3) 調査・体験したことをまとめ、発表する中で、プレゼンテーション能力を育成します。



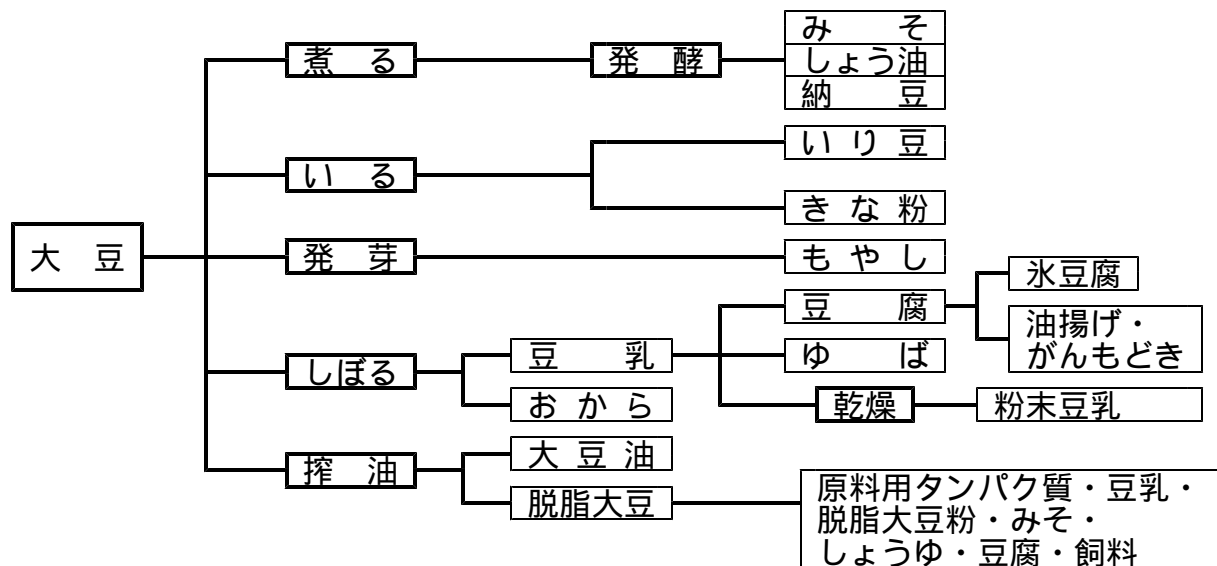
5 展開

	主 な 活 動	留 意 点 等
1 学 期	(1) ガイダンス・テーマの決定 ○ 大テーマ「食品を知る」について ○ 具体的食品名を上げる。 (2) 〔調査〕〔体験〕『大豆栽培』 ○ 栽培の方法等調べる。 ○ 栽培する（播種、管理、収穫）。 (3) 〔調査〕『豆腐』の作り方、豆腐製造の現状 ○ 作り方を調べる。 ○ 大豆とその他必要な原料を調べる。 ○ 準備する道具等について、調べる。 ○ 原料大豆生産の現状を調べる。 (4) 〔調査〕『豆腐』の種類 ○ 身近にある豆腐について調べる。 ○ 地方の特色ある豆腐について調べる。	○ 大テーマを選択した生徒に、小テーマ（具体的食品）を決めさせる。 ○ 図書室やインターネットを活用させる。 ○ 地域の工場等を訪問し、調べさせる。 ○ 原料大豆をどのように確保しているか、調べさせる。（国内産・輸入品） （４）～（８） ○ スーパー等の食品売場に行き、調べさせる。 ○ 図書室やインターネットを活用させる。
2 学 期	(5) 〔調査〕『大豆・豆腐』の栄養価 ○ 原料大豆と豆腐の栄養価を調べ、比較する。 (6) 〔調査〕『豆腐』の歴史・文化等 ○ 豆腐の歴史・文化について調べる。 (7) 〔調査〕『原料大豆』の用途 ○ 大豆を原料とした食品の種類を調べる。 (8) 〔調査〕『調査結果』のまとめ・発表 ○ 調査結果をまとめ、発表する。	 ○ 調査結果を発表させ、情報の共有化を図る。 ○ 生徒を中心に、展開させる。
3 学 期	(9) 〔体験〕『豆腐』づくり ○ 豆腐づくりを行う。 (10) 発表準備 ○ 学習の過程や成果をまとめ、発表会の準備をする。 (11) 発表・まとめ作成 ○ 学習の過程（体験・調査）や成果を発表する。	○ 適切なプレゼンテーション能力と方法を身に付けさせる。 ○ 新たな課題を発見させる。

6 資料

- (1) 大豆の作物としての特徴等
- 中国東北部からシベリアのアムール河流域が原産地といわれています。
 - 縄文時代に中国から渡来したものです。
 - 「畑の肉」といわれ、タンパク質や脂肪に富んだ作物です。
 - 食品としての価値は高いが、子葉の組織が強く、煮たり炒ったりする程度では十分軟化せず、消化が悪いものです。
 - 現在、消費量の90%以上を輸入しています。
- (2) 豆腐
- 大豆を浸せきして柔軟にし、これを摩砕・加熱抽出によって大豆可溶性成分を取り出し、カルシウム塩その他の凝固剤を加えて凝固させ、箱型で成型したものです。
 - 大豆タンパク質を比較的純粋に取り出し、また、脂肪も含まれ消化率のよい、栄養価の高い食品です。

(3)大豆のおもな用途



(4)大豆の栽培暦

		1 学 期						夏 休 み			2 学 期								
時期	月旬	5			6			7			8			9			10		
		上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	
作業区分		準備																	
		○~~~~~ たねまき 発芽																	
作業項目		□~~~~~□ 収穫・調整																	
		 花芽分化 開花 さや肥大 粒の肥大																	
作業項目		耕うん・整地・施肥																	
		点まき・すじまき																	
作業項目		病害虫防除																	
		補植・間引き																	
作業項目		中耕・除草・土寄せ																	
		中耕・除草・追肥																	
作業項目		中耕・除草																	
		病害防除																	
作業項目		害虫防除																	
		収穫・乾燥																	
作業項目		脱穀																	

(5)学習の流れ

