

国際理解教育/開発教育 学習指導(活動)案

【実践者】

授業者氏名	池田 やよい	学校名	宇和島市立城南中学校
教科(科目)・領域	技術・家庭	対象学年(人数)	3年(102名)
実践年月日もしくは期間(時数)	2025年10月～12月(4時間)		

【実践概要】

1. 単元名(活動名): 未来へ続く私たちの食文化ー食でつながる愛媛とハワイー					
2. 実践する教科・領域 技術・家庭科(家庭分野) B(3)ア(エ)地域の食文化、地域の食材を用いた和食の調理	3. 学習領域				
		1	2	3	4
	A 多文化共生	文化理解	文化交流	多文化共生	
	B グローバル社会	相互依存	情報化		
	C 地球的課題	人権	環境	平和	開発
	D 未来への選択	歴史認識	市民意識	社会参加	
4. 単元の目標(評価規準を意識して設定) ・地域(愛媛)の郷土料理とハワイの料理について理解することができる。 ・地域の食文化を継承するために自分なりの考えを持つことができる。 ・異なる食文化に関心を持ち、互いを尊重しながらよりよい生活を目指そうとする。					
5. 単元の評価規準	①知識・技能	・地域とハワイの食文化の特徴を理解している。			
	②思考・判断・表現	・地域とハワイの食文化を比較し、共通点や相違点に気づき、自分の言葉で考察や意見を表現している。 ・地域の食文化を継承するための取組を考え、工夫しようとしている。			
	③主体的に学習に取り組む態度	・よりよい食生活の実現に向けて、地域やハワイの食文化へ関心を持ち、実生活に生かそうとしている。			
6. 単元設定の理由・単元の意義					
【単元設定の理由あるいは単元の意義】 食事は、人間にとって生きるための大切な行為であり、中学生にとっても当たり前で関心の高い事柄である。食文化を学ぶことは、単に料理の知識を得るだけでなく、歴史的背景や生活様式などを具体的に知ることができ、持続可能な社会の在り方を考える契機にもなりうる。また、自国と他国の食文化を比較することによって他国の文化を理解したり、自国の文化を再発見したりすることもできる。食文化を学ぶことは、親しみを持って異文化を理解することができると考え、この単元を設定した。					
【児童／生徒観】 本校は、四国の南西部に位置し、少子高齢化・過疎化が著しい地域にある。生徒の多くは、就学前から現在の地域に暮らしており、地元を大切に作る気持ちが強く、ボランティア活動や地域行事への参加など地域と主体的な関わりを持って行動している。その一方で、中学や高等学校の卒業後には地域を離れ、都市で生活を送りたいと考えている生徒が多く、地域の生活文化の継承が難しい状況にある。食べることへの興味・関心は高いが、食に関する知識や調理経験は乏しく、実践力は伴っていない。総合的な学習の時間では、「地域を知る」をテーマとして郷土料理について調べた生徒もいる。郷土料理の名前を知ってはいるものの、料理の特性から日常食として取り入れる場面は少ない。 このような生徒の実態を踏まえ、本単元では、食文化を通して、他国や自国の歴史的背景や生活様式を知り、地域社会の一員としてよりよい生活を営もうとする力を育てたいと考える。					
【教材観】 愛媛の郷土料理は、生徒にとって親しみのある料理であるが、日常的に食している生徒は少なく、自ら調理した経験のある生徒は稀である。そのため、生徒が地域の文化を再認識し、誇りや関心を持つきっかけとして、愛媛の郷土料理について学ぶことは意義があると考え。また、宇和島市はハワイ州ホノルル市と姉妹都市提携の関係にあり、ハワイ州との交流もある。ミックスプレートを含むハワイの食文化を扱い、異文化理解について考えさせたい。					

本単元では、他国の食文化と地域の食文化を知り、両者の比較をきっかけとして、異文化理解を図り、自分たちの生活や食文化を客観的に見つめることから、将来にわたって自分たちの食文化を継承しようとする態度を育むことができる考える。

【指導観】



愛媛とハワイという異なる地域の食文化の理解を通して、地域の食文化の価値と継承の重要性を意識させたいと考えている。指導に当たっては、写真スライドや動画を用いて視覚情報から愛媛とハワイに関する食文化の理解を容易にし、クイズなどの参加型活動によって生徒の興味・関心を喚起し、主体的な学びを促したい。また、ハワイ出身のALTをゲストティーチャーに迎え、ハワイの食文化を生徒たちにとって身近なものとしたい。さらに、グローバル化が進む現代において、自国の食文化を深く理解し、次の世代へつなぐための具体策を生徒自身に考える機会を与えたい。そして、持続可能な社会の担い手として食文化の継承に積極的に関わろうとする意識を育みたい。

7. 単元計画(全4時間)

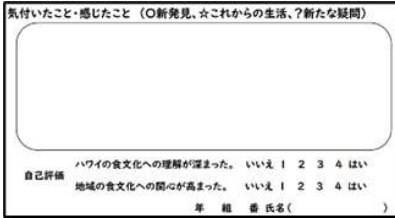
時間	ねらい	学習活動	資料など
1	日本や地域の食文化について理解する。	<ul style="list-style-type: none"> 郷土料理や地域の食材アンケート 全国の郷土料理調べ 地域の食材の動画視聴 	写真スライド ワークシート
2 本時	ハワイの料理について知り、愛媛の郷土料理との共通点、相違点を理解する。	<ul style="list-style-type: none"> ハワイの料理クイズ 愛媛の郷土料理とハワイの料理の比較 	写真スライド 動画「弁当からミックスプレート」 ワークシート
3	地域の食文化を継承するには何が出来るかを考え、工夫できるようにする。	<ul style="list-style-type: none"> 未来に残していきたい地域の食文化を表現 	ワークシート
4	地域の食材を用いた調理ができるようにする。	<ul style="list-style-type: none"> 地域の食材を用いた和食とハワイの料理を調理する。 	

8. 本時の展開(概略)

本時のねらい:ハワイの食文化について知り、地域の食文化と比較する。

過程・時間	教師の働きかけ・発問および学習活動	指導上の留意点(支援)	資料(教材)
導入 (3分)	<p>ハワイの人は、どんなものを食べていると思いますか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ハンバーガー ココナッツ ロコモコ トロピカルフルーツ 	ALTとの会話を通して、ハワイの料理に関心を持たせる。	
展開 (35分)	<p>ハワイの料理を知ろう。 料理画像を提示し、ALTが料理名と簡単な説明をする。</p> <p>料理写真を見て、どんな食材が使われているか考えよう。</p> <p>ハワイ料理のクイズに挑戦しよう。</p>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>どの国の影響を受けた料理か？</p> <p>①日本 ②中国 ③フィリピン</p> </div>	<p>タブレットの機能を活用し、楽しみながら食材を確認できるようにする。</p>  <p>多文化が融合しているハワイの料理の特徴を分かりやすくするため、複数の国の影響を受けた料理をクイズに盛り込む。</p>	ハワイ料理の画像

<p>ハワイにあるポケのお店を見てみよう。 動画と画像を見る。 ポケは、たくさんの種類があり、伝統的な料理が変化してハワイの人に親しまれています。 愛媛の料理では、どうでしょうか。</p> <p>ハワイと愛媛の料理を比べてみよう。</p> <p>ハワイの料理と愛媛の料理をくらべて、同じところや似ているところ、違うところは、どんなところですか。 食材や調理法に注目してみよう。</p> <p>共通点</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚を使っている。 ・ごはんを使った料理がある。 ・いもを使っている。 ・揚げ物がある。 ・葉っぱで包む料理がある。 ・しょうゆで味付けしている。 ・生魚を食べる。 ・すりつぶした料理がある。 ・もち粉を使っている。 ・盛り付けに青ネギをちらしている。 ・丼料理がある。 ・地元でとれる食材を使っている。 <p>相違点</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ハワイの料理は肉で、愛媛の料理は魚が使われている。 ・愛媛は、肉があまりない。 ・ハワイには、煮る料理がない。 ・愛媛は、盛り付けの色どりがいい。 ・ハワイの料理は、他の国の影響がある。 ・愛媛の方が多くの調味料を使っている。 ・愛媛は、みそを使っている。 ・一品に使われる食材がハワイの方が少ない。 ・ハワイの料理は、見た目がシンプル。 <p>紹介した料理以外にも ALT の先生がよく食べていたハワイの料理があるそうです。 どんな料理か教えてください。 (ミックスプレートの写真を見せる。)</p> <p>この料理には、どんな特徴がありますか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一つの皿にいろんな料理が盛り付けてある。 ・ごはんがアイスのように盛り付けてある。 ・料理の下にキャベツがしいてある。 <p>この料理は、ミックスプレートといいます。 ミックスプレートは、どのようにして作られたと思いますか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一度にたくさん食べたかったから。 ・一皿で盛り付けが簡単だから。 ・運びやすくするため。 ・いろんな国の料理を合わせたから。 	<p>ハワイの料理には、伝統的なハワイアン料理とロコ料理があり、伝統的な料理も変化して、今現在も日常的に食べられていることを伝える。</p> <p>ハワイと愛媛の料理カードを用意し、比較しやすくする。</p> <p>料理写真の裏面に材料名があるカードとし、食材の比較をしやすくする。</p> <div data-bbox="810 651 1050 831" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1066 651 1329 819" data-label="Text"> <p>魚 米 卵 しょうゆ さとう みりん 酒</p> </div> <p>ヒントカードを用いて、料理の共通点や相違点を考えやすくする。</p> <p>学習支援アプリを活用し、即座に回答を共有できるようにする。</p> <div data-bbox="826 1115 1201 1317" data-label="Table"> <table border="1"> <thead> <tr> <th>共通点 (同じところ・似ているところ)</th> <th>相違点 (違うところ)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食材 調味料 その他</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </div> <div data-bbox="826 1480 1086 1675" data-label="Image"> </div> <p>写真を見て、自由な発想で回答できるようにする。</p>	共通点 (同じところ・似ているところ)	相違点 (違うところ)	食材 調味料 その他		<p>ポケの店の動画</p> <p>料理カード</p>
共通点 (同じところ・似ているところ)	相違点 (違うところ)					
食材 調味料 その他						

	ミックスプレートがどのようにして生まれたか、アニメを見ましょう。 弁当からミックスプレートへのアニメを見る。 地域の食文化を知ると、その地域の自然・生活・歴史を知ることができます。		弁当からミックスプレートへのアニメーション
まとめ (10分)	今日の授業の振り返りをします。 ハワイと愛媛の料理を比べて、気付いたことや感じたことはどんなことですか。 ミックスプレートの由来を知って、気付いたことや感じたことはどんなことですか。 地域の食文化について、どんなことを考えましたか。 ・ハワイの料理は愛媛と似たところがあった。 ・食文化は歴史と関係している。 ・違いを受け入れて料理が変化していた。 ・ハワイの料理を食べてみたい。 ・他の国の料理について知りたい。 ・食を通じてさまざまな人と関わりたい。 ハワイからきたALTの先生の話をお聞きしよう。	 <p>ALT に自分のルーツを語ってもらい、ハワイに日本や他の国からの移民がいたことを実感させる。</p> <p>ALT の家族がハワイでの生活で食事を通じて文化を継承してきたことを伝え、次時につなげる。</p>	ワークシート

9. 評価規準に基づく本時の評価(評価方法)

- ・地域とハワイの食文化の特徴を理解している。(ワークシートへの記入)
- ・地域とハワイの食文化を比較し、共通点や相違点に気づき、自分の言葉で考察や意見を表現している。(ワークシートへの記入)

10. 学習方法および外部との連携

- ・ハワイの料理写真を活用したクイズを通して、ハワイの食文化の概要を学習させる。
- ・ハワイの料理と地域の料理の比較を通して、地域の食文化に対する関心を高める。
- ・ALT をゲストティーチャーに招き、ハワイの食文化をより身近なものにさせる。
- ・宇和島市がハワイ州と姉妹都市提携の関係にあることからハワイ料理をとりあげた。

11. 学校内外で国際理解・授業実践を広める取り組み

- ・英語科以外の教科である技術・家庭科(家庭分野)でALTと一緒に授業を構成した。
- ・ハワイに関する画像は、ALTに用意してもらった。授業者が用意したものは、ALTに確認してから使った。
- ・ハワイの料理の画像は、ウェブサイトから引用し、より現地の様子に基づいたものになるよう努めた。
- ・授業公開について、国際理解教育に関心のある校内外の教員等に告知した。

【自己評価】

12. 苦労した点

- ・単元構成の段階において、技術・家庭科(家庭分野)の授業として、どの国の食文化をとりあげたらよいか、私自身の知識がなく、情報収集の方法も限られていたため、苦労した。
- ・ハワイの料理は、本校の生徒にとって身近なものではなかった。そのため、1時間の授業の中で、ハワイの料理を理解させるため、どのような教材にすればいいか、難しいと感じた。
- ・授業を通じて、生徒が思考を深める場面はどこにあるのか、意図的に設定することが難しかった。単にハワイの料理を大まかに知るのみになってしまう恐れがあり、2つの料理の比較のみでは、思考を深めるところまで到達しなかった。
- ・他国の料理との文化比較をした後に、自分の地域の食文化を継承するための取組を考えさせる方向へ向かわせるにはどうしたらいいか、関連する内容ではあるが、難しかった。

13. 改善点

- ・料理画像を見比べて共通点や相違点を見いだすことが難しい様子だった。そこで、まず、比較の視点として、食材と調理法に注目させるようにした。また、料理画像だけでなく、食材の情報を加えたカードを用意し、カードを

見て食材を比べさせた。さらに、共通点のある料理名を示したヒントカードを用意し、共通点や相違点を探しやすくした。

- ・本時の授業の後、自分の地域の食文化を継承するための取組を考えさせることが難しかったが、ALT の会話でハワイでの生活で、正月など家族や親族が集まった場面で和食を食べていることを知った。また、「和食を食べることは、自分たちのルーツが日本にあることを忘れないため。」という言葉があった。そこで、授業の終末に ALT の話を聞かせ、食文化の継承の実例を紹介することができた。
- ・ハワイ料理と愛媛の料理をどちらも12種用いて比較をしたが、種類が多く比較が難しくなってしまった。料理を6種程度に減らして、簡単に比べられるようにしたい。
- ・「弁当からミックスプレートへ」のアニメーションを活用したが、ハワイの移民の歴史について詳しく触れることはできなかった。授業者自身が知識を得て、アニメーションに付け加えて解説できるようにしたい。

14. 成果が出た点

- ・ハワイの料理を扱うことで、ハワイの料理について興味・関心を高めさせることができた。
- ・「弁当からミックスプレートへ」のアニメーションを活用することによって、短時間で分かりやすくハワイに日本人が移民として渡っていたことを知らせ、食文化には歴史的影響があることを理解させることができた。
- ・ハワイと愛媛の料理を比較することによって、地域の食文化をより深くとらえさせることができた。
- ・授業者自身がハワイの食文化を通してハワイの生活について新しい知識を得た。
- ・授業者自身のハワイへの渡航経験は、30年前であり、当時の経験に基づかない授業を構成した。
- ・海外での実体験がなくても実践できる指導案の提案になった。
- ・ALT と授業準備を進める中で、授業者自身に多くの学びがあった。

15. 学びの軌跡(児童生徒の反応・感想文・作文・ノートなど)

生徒の振り返りから

ハワイの料理は、ハワイならではの料理もたくさんあるけど、他の国をリスペクトしたのもも沢山あって、すごくいいなと思いました。ミックスプレートは、昔ハワイで働いていた様々な国の人たちの繋がりからなるもので、動画を見ると、様々な国の人たちが、少ない時間の間に人との関わりと食事を大切にしていたんだなと感じました。

また、ハワイの料理のほかにも、いろんな国の料理を通じていろんな国を知りたいと思った。

ハワイの料理は知らないものばかりだったし食べたこともないけど、意外と日本の料理と似ている箇所もあって美味しそうだなと思いました。

生魚を食べる国は少ないと聞いたことがあったけど、ハワイも生魚を食べる習慣があることを知りました。

今まで国外で旅行に行ってみたくと思ったことはあまりなかったけど、今回の学習を通して機会があればハワイに行ってみたくなと思いました。

スーパーとかで、ハワイの料理やその料理を作る素とかが売っているのか気になったので、スーパーに行った時見ようと思います。

ハワイと愛媛の食文化を比較してみて分かったことは、食材は違っても 調理法など共通点が思ったより沢山あって驚いた。

ご飯を食べていく上で、「これほどこの料理なんだろう」など考えながら食べると面白いなと思いました。

今日紹介されなかった以外のハワイの料理について気になりました！

もっと自分の街の文化を知って大切にしていきたい。

ハワイアンポケを宇和島の魚で作ってみたいと思った。

ハワイと宇和島の食べ物が似ている理由は、単に地理的なものではなく、ルーツとして日本やさまざまな国の人、文化が混ざり合ったことにより、結果として似通っていることにとっても納得した。その地域の食文化を分析してみても、歴史的、地理的状況も同時に鑑みることもできるので、他の地域のものでも、是非、してみたい。

ハワイと愛媛では海に囲まれているという同じ環境から多くの料理に魚が使われているという共通点を見つけることができた。また、食文化からその地域の環境や歴史を知りことができるのだと知れた。

食事をするうえで味だけでなく、なぜその料理が作られるようになったかななどの由来も知ることでさらに食への深みがでると思うため、食文化についても積極的に調べていきたいと思う。そして、食を通すことでさまざまな人と関わることができたらいいと思う。

16. 授業者による自由記述

授業を構想している過程で ALT のルーツが日本にあることを知り、あまりにも身近なところに日系移民の子孫がいたことに驚いた。彼の家族が自分達のルーツについてよく話をしていたこと、正月におせちや巻きずしなどの和食を食べる習慣があること、など、ALT からの話によってハワイの日系移民や食文化に関する情報を得ることがで

き、この授業を通じて私自身のハワイへの文化理解が高まった。
ALT とハワイの料理作りを行い、生徒も親しみを持って楽しみながらハワイの料理に触れていた。

【参考資料】

- ポケの店の動画 <https://www.youtube.com/watch?v=pBUhyxKbcgA>
- 弁当からミックスプレートへの動画 <https://www.youtube.com/watch?v=IJY2NUlyyGc>
- ハワイの伝統料理「ハワイアンフード」～先住民が伝承する食文化に触れる～
<https://aminaflyers.amina-co.jp/list/detail/993>
- ミックスプレート画像 <https://www.youtube.com/shorts/okXUrECe4Ko>
- 森茂岳雄ほか(2024)『三訂版 海外移住資料館 学習活動の手引き』JICA 横浜 海外移住資料館
- 文部科学省(平成 29 年)『中学校学習指導要領解説 技術・家庭編』
- ハワイ州観光局公式日本語サイト <https://www.allhawaii.jp/>
- アロハプログラム <https://www.aloha-program.com/>