

<b>単元名:お皿の上の異文化交流～食べて知る世界の魅力～</b>		
氏名:谷本 百合香	学校名:啓明学院中学校・高等学校	
担当教科:家庭科	実践教科:家庭科	
時間数:4時間	対象学年:高校3年	人数:18人
使用教材:ワークシート、写真資料、調理器具、調理食材		

**【実施概要】**

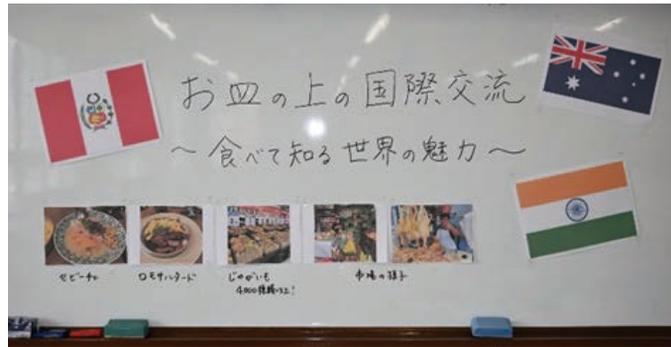
<p><b>【1】単元の目標:「世界の料理に学ぶ食文化の多様性」</b></p> <p><b>1. 知識・技能</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>世界各地の料理の特徴や背景にある文化・食習慣を理解し、調理技術を活用して再現できる。</li> <li>基本的な調理操作や衛生管理を的確に行い、適切に分担・協力して調理を進めることができる。</li> </ul> <p><b>2. 思考・判断・表現</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食文化の違いや共通点を比較し、自分たちの生活との関わりについて考えることができる。</li> <li>食材の特徴や調理方法を吟味し、調理計画や盛り付けなどを工夫して表現することができる。</li> </ul> <p><b>3. 主体的に学習に取り組む態度</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>世界の料理や文化に興味関心を持ち、主体的に調べたり友人と協働したりしながら学習に取り組むことができる。</li> <li>実習を通して食の多様性を尊重し、自分の食生活を見直そうとする態度を身につけることができる。</li> </ul>		
<p><b>【2】</b> 単元の評価 規準</p>	<p>(ア) 知識・技能</p>	<p><b>観点1:世界各地の料理の特徴や文化背景の理解、調理技術の活用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A:世界の料理の特色や背景を的確に説明でき、調理技術を適切に選んで再現できる。</li> <li>B:料理の特色や背景をおおむね説明でき、調理技術を活用して調理できる。</li> <li>C:料理の特色や背景の理解が不十分で、調理技術の活用にも課題がある。</li> </ul> <p><b>観点2:調理操作・衛生管理・協働</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A:基本的な調理操作・衛生管理を的確に行い、役割を理解して主体的に協力できる。</li> <li>B:調理操作・衛生管理をおおむね行い、分担や協力をして調理を進められる。</li> <li>C:調理操作・衛生管理に課題があり、協力して調理を進めることが難しい。</li> </ul>
	<p>(イ) 思考・判断・表現</p>	<p><b>観点1:食文化の違いや共通点の比較・生活との関わり</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A:各国の食文化の違いや共通点を的確に比較し、自分の生活とのつながりを深く考察できる。</li> <li>B:食文化の違いや共通点をおおむね比較し、自分の生活との関わりを考えることができる。</li> <li>C:食文化の違いや共通点の比較が不十分で、生活との関連を考えることが難しい。</li> </ul> <p><b>観点2:調理計画・工夫・表現</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A:食材や調理法を吟味し、調理計画や盛り付けに独自の工夫を凝らして表現できる。</li> <li>B:食材や調理法をおおむね吟味し、調理計画や盛り付けに工夫を取り入れている。</li> <li>C:食材や調理法の吟味が不十分で、計画や盛り付けに工夫が見られない。</li> </ul>

	<p>(ウ) 主体的に学習に取り組む態度</p>	<p><b>観点1:学習への関心・協働</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•A:世界の料理や文化に強い関心を持ち、自ら調べ、仲間と積極的に協力して学習に取り組んでいる。</li> <li>•B:世界の料理や文化に関心を示し、必要に応じて調べたり協力したりしている。</li> <li>•C:学習への関心や協力の姿勢が乏しく、主体的な取り組みが見られない。</li> </ul> <p><b>観点2:食の多様性の尊重・自己の生活の見直し</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•A:実習を通じて食の多様性を尊重し、自分の生活を見直そうとする姿勢が明確に見られる。</li> <li>•B:実習を通じて食の多様性を理解し、生活を見直そうとする意識が見られる。</li> <li>•C:食の多様性への理解や生活を見直そうとする意識が十分に見られない。</li> </ul>
<p><b>【3】</b> 単元設定の理由</p>	<p><b>1. 児童・生徒観</b></p> <p>高校3年生は、自分の進路や将来の生活を意識しながら、社会に出ていく準備をしている時期である。そのため、家庭科の学習を通して「自らの生活をどのように築くか」を考えることが求められる。</p> <p>また、多文化共生や国際理解が社会全体で重要となっている現代において、生徒も異なる文化に触れる機会が必要である。食文化は身近でありながら、文化や宗教・歴史の背景が色濃く反映されるため、多様性理解の入り口として有効である。</p> <p><b>2. 教材観</b></p> <p>「世界の料理」を題材とすることで、食材・調理法・食習慣を通じて各国の文化的背景を学ぶことができる。料理は単なる技術習得にとどまらず、宗教や気候、歴史、価値観などの広がりを持ち、生徒が文化の違いと共通性に気づく契機となる。</p> <p>さらに実習という体験的活動を通すことで、知識だけでなく実感を伴った学びへとつながる。</p> <p><b>3. 指導観</b></p> <p>家庭科は「生活に根ざした学び」を重視する教科である。調理実習では協働・計画・工夫といった活動を通して、生活に必要な実践力を育成できる。また、異文化理解を重ね合わせることで、食の多様性を尊重し、将来国際社会で生きる力を養うことができる。</p> <p>授業者は単に調理法を指導するだけでなく、生徒の気づきを促すファシリテーターとして関わり、学びを自分事として考えさせることが重要である。</p> <p><b>4. 想定される児童・生徒の変容</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•世界の料理を調理・試食することで、「おいしさ」や「楽しさ」から他国の文化に関心を持つ。</li> <li>•食文化の背景を調べたり比較したりする中で、多様な価値観を尊重する姿勢を身につける。</li> <li>•自分の食生活や日本食の特徴を改めて見直し、生活者としてより良い食選択を考えられるようになる。</li> <li>•協働して調理・発表を行う過程で、協調性・主体性・表現力が育まれる。</li> </ul> <p><b>5. ペルー研修との関連性</b></p> <p>授業者自身が参加したペルー研修において、日系人社会の歴史や現地の食文化を視察した経験を、本単元に生かすことができる。ペルーは多文化が交わる国であり、先住民文化・スペイン植民地文化・アジアからの移民文化が融合した「食の多様性」を持つ。</p> <p>研修で得た具体的な事例を紹介することで、生徒は「食が文化をつなぐ」ことを実感し、学習に臨場感が生まれる。また、授業者自身が学んだ姿を伝えることは、生徒に「学び続ける姿勢」のモデルを示すことにもつながる。</p>	

【4】展開計画(全4時間)			
時	テーマ・ねらい	活動・内容	使用教材
1	<b>評価の視点:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>興味・関心をもって主体的に調べられているか。</li> <li>食文化の特色を理解し、調理計画に反映できているか。</li> </ul>	<b>【第1時:導入・計画】(45分)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>世界の料理の写真・動画を提示し、食文化の多様性や背景(宗教・気候・歴史など)を考える。</li> <li>調理する国・地域の料理を決定(例:ペルー、インド、オーストラリア、韓国など)。</li> <li>調理手順・分担・必要な食材を計画。</li> <li>各国料理の特色を調べ、調理上の工夫点をまとめる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>写真</li> <li>動画</li> </ul>
2・3 本時	<b>評価の視点:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>調理技術や衛生管理が的確にできているか。</li> <li>協働して効率的に調理できているか。</li> <li>盛り付けや発表に工夫が見られるか。</li> </ul>	<b>【第2時:実習・試食・片付け】(100分)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>衛生に留意して調理開始。</li> <li>調理の過程で工夫や協力を重視。</li> <li>完成後は班ごとに盛り付けを工夫し、料理の説明を加えて試食・交流。</li> </ul>	
4	<b>評価の視点:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>食文化の違いや共通点を比較・考察できているか。</li> <li>学びを自分の生活に結びつけて表現しているか。</li> <li>他班の発表を尊重しながら主体的に学習に参加しているか。</li> </ul>	<b>【第3時:ふりかえり・発表】(45分)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>各班が料理の紹介プレゼン(調べた文化的背景+調理の工夫+感想)。</li> <li>クラス全体で食文化の共通点・違いを整理。</li> <li>自分の食生活や日本食文化との関わりを振り返る。</li> </ul>	
【5】本時の展開			
過程時間	学習活動	指導上の留意点(支援)	資料(教材)
導入 (5分)	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理の流れ・分担・衛生管理について再確認する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>アレルギーや宗教的制約(ハラール等)に配慮する。</li> <li>調理中の安全・衛生の注意を簡潔に指示する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理計画表</li> <li>材料一覧表</li> </ul>
展開 (55分)	<ul style="list-style-type: none"> <li>各班で協力して調理を進める</li> <li>調理過程で役割分担を実践する</li> <li>盛り付けを工夫し、料理の特徴を表現する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各班の進行状況を見て、困っている班には調理操作や器具使用をサポートする。</li> <li>効率よく進めるための声かけ(時間管理の支援)をする。</li> <li>盛り付けの工夫を促す。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各国料理のレシピ                             <ul style="list-style-type: none"> <li>①ペルー(ロモサルタード)</li> <li>②インド(サモサ)</li> <li>③オーストラリア(アンザッククッキー)</li> </ul> </li> <li>写真資料(料理の完成例や現地での食卓風景)</li> <li>調理器具・食材</li> </ul>
まとめ (40分)	<ul style="list-style-type: none"> <li>完成した料理を班ごとに試食</li> <li>簡単に料理の特徴や工夫点を発表</li> <li>他班の料理と比較して気づきを交流</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>発表時は「文化の背景とつなげて話す」ことを意識させる。</li> <li>食文化の多様性や共通点に触れられるよう助言する。</li> <li>次時(ふりかえり・発表)につなげる視点を提示する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>試食用のシート(感想・気づき記入欄)</li> </ul>

【授業実践の様子】

各国の代表的な料理を実際に調理し、試食を通して食文化の違いを体感した。調理中は「香りが違う」「スパイスの使い方が面白い」などの発見が次々と生まれ、食を通して文化の違いを肌で感じ取ることができた。調理後の振り返りでは、「宗教や気候が食に関係していることが分かった」「どの国にも大切にしている工夫がある」といった感想が多く聞かれた。



教室前の板書。ペルー料理やペルーのスーパー、市場の様子を写真で紹介した。



調理実習の様子



チチャモラダとインカコーラの紹介



チチャモラダの香りを確認

【6】本時の振り返り

振り返りの時間では、各グループが自国の料理の特徴や文化的背景を発表し、「世界の料理フェア」として教室全体で学びを共有した。発表の中には「この国の料理を通して、人々の暮らしや考え方が分かった」「食の違いは文化の豊かさだと思う」といった生徒の言葉もあり、単元の目標である多様性への理解と尊重の態度が育まれていることが確認できた。

生徒たちは最後の振り返りで、「今まで知らなかった国にも興味をもつようになった」「日本の食文化も世界の中の一つとして考えたい」と述べ、学びを自分自身の生活や視野の広がりにつなげる姿が見られた。

【7】単元を通した児童生徒の反応/変化

本単元を通して、生徒たちは「食文化」を単なる調理法や味覚の違いとしてではなく、その背景にある**歴史・気候・宗教・価値観などの多様な文化的要素**として捉えるようになった。学習の初期段階では、「外国の料理=珍しい料理」「見たことのない食材」という興味・関心が中心であったが、各国の料理を調べ、実際に調理や試食を通して体験する中で、「食にはその国の人々の暮らし方や考え方が表れている」という気づきが多く見られた。

①印象に残った料理はどれですか。それはなぜですか。

ロモサルタード

クッキーもサモサも食べたことがあったから。白ワインのお酢を入れたりして、時点では本当に美味しくできるのかなと思っただけど、作った中で一番好きな料理になった。

②作ってみて、どんなことに気づきましたか（食材・味・調理の工夫など）。

ロモサルタードは途中とても心配だった。しょう油を入れてすごく味がまとまった感じがした。調味料って大事なんだなと思った。サモサは包むのが難しくて、でも地元の人達は日本人にとってのぎょうざみたいなものかなと思うと親近感が湧いた。

③ 食文化には、その国のどんな気候・歴史・考え方が関係していると思いませんか。

① おい アジアからの移民の影響を受けていると調べて分かった。

(19世紀ごろ、広東人)

横屋さんが酢豚みたい、と言っていて、お酢入れたからかな?と返したけど、本当に中華の影響を受けていると知ってつながったのが面白かった。

④ 今日の学びを通して感じたこと、これから自分が大切にしたいことを書きましょう。

観光するのは治安や衛生面を考えて難しいときもあるけど、食文化は自分で作って楽しむことができるので改めて気付くことができた。いろんな方向から文化を知る方法を見つけたいなと思えた。

④ 今日の学びを通して感じたこと、これから自分が大切にしたいことを書きましょう。

作っている最中に、匂いから飛んで食べられないかなと

思ったけど、食べてみて美味かったのと、

きめつけはよくいいなと思いました。

このように、生徒たちは「食を通して世界を知る」体験を通じて、単なる知識の習得にとどまらず、多様な文化を尊重し、自分自身の食や生活を見つめ直す姿勢へと変容していた。

#### 【単元を通し変容した生徒の態度や学習意欲】

本単元を通して、生徒たちは「食文化」を学ぶことを通じて、知識を得る学びから、自ら問いを立てて学ぶ姿勢へと変化した。初めは「調理実習が楽しみ」「異国の料理を作ってみたい」といった興味中心の態度が見られたが、学習が進むにつれて、「なぜその国ではこの食材が使われるのか」「気候や宗教、歴史と食はどう関係しているのか」といった探究的な問いを自ら立て、主体的に調べようとする姿勢が育っていった。

特にグループ活動では、各国の食文化を調べる過程で「他の国と比べてみるとどうだろう」「私たちの食生活にも似た工夫があるのでは」といった比較・関連づけの視点を持つ生徒が増え、学びがより深まっていった。調べ学習や発表準備においても、分担を超えて互いの意見を出し合い、「自分たちの発表をよりわかりやすくしたい」「相手に伝わるように工夫したい」という意欲的な姿が多く見られた。

また、調理実習や発表を通して、他者と協働しながら学ぶ楽しさや達成感を味わう経験も得ていた。ある生徒は「一人ではできなかったけれど、みんなで協力したからおいしくできた」「チームで調べた国のことを自信をもって紹介できた」と振り返っており、学びへの自信と前向きな姿勢が育っていることがうかがえた。

このように、生徒たちは「世界の料理」を題材にしながら、知識だけでなく、学びに向かう主体的な態度、協働して課題に取り組む意欲、そして多様性を受け入れる姿勢を身につけていった。単元の終末には「もっと他の国の料理も調べてみたい」「日本の食文化も世界に伝えたい」といった声も多く聞かれ、学習を次の探究へとつなげようとする意欲の高まりが見られた。

【授業を通じた途上国・異文化・多文化共生等への意識の変容】

(授業前)

単元の導入前、多くの生徒は「世界の料理」や「途上国」「異文化」に対して、距離のある、表面的な関心を持つにとどまっていた。例えば、「発展途上国の食事は貧しくてかわいそう」「外国の料理は日本人の口に合わない」といった固定的なイメージや、SNSなどで得た断片的な知識をもとに語る姿が見られた。

また、「異文化理解」や「多文化共生」という言葉自体には聞き覚えがあるものの、「自分の生活とどう関係するのか」という問いを持つ生徒は少なく、世界の食や文化を“遠い存在”として捉える傾向が見られた。

(授業後)

単元を通して、調理実習・調べ学習・発表活動などを重ねる中で、生徒たちは次第に「異なる文化を理解し、尊重することの大切さ」や「多様性の中で共に生きる視点」を身につけていった。

特に、食材や調理法の背景にある歴史や宗教、気候、経済的事情を知ることによって、「貧しい」「珍しい」といった単純な見方から、「その国なりの知恵や工夫」「文化としての意味」を理解しようとする姿勢に変わった。ある生徒は「限られた食材でも工夫していることを知って、どの国にも誇れる食文化があると思った」と感想に記している。

また、「自分たちの食生活も、外国からの影響や支えで成り立っている」と気づく生徒も多く見られ、「食を通して世界とつながっている」という相互依存的な視点が育っていた。

授業のまとめでは、「異なる文化を知ること、相手を理解し、自分の生き方を見直すことでもある」「将来、外国の人と関わるときに、まず相手の文化を知ろうとしたい」といった振り返りが多く聞かれ、多文化共生社会の一員としての自覚が芽生えていることがうかがえた。

【8】自己評価

1. 苦労した点

本単元では、生徒の興味・関心を引き出しながら、世界の食文化の背景にある多様な価値観や社会的要素にまで学びを深めることを目指した。しかし、授業の初期段階では、生徒が「料理」そのものに強く関心を示す一方で、「文化的背景を探る」という学習意図を理解しにくく、活動の目的意識を共有することに苦労した。特に「なぜ食文化の多様性を学ぶのか」という問いを、生徒自身の言葉で考えさせるまでに時間を要した。

また、調べ学習の場面では、インターネット上の情報をそのまま引用してしまうケースが見られ、情報の真偽や出典の信頼性を見極める力の不足が課題として浮かび上がった。授業者としては、単なる調べ物活動に終わらず、「どの情報を選び、どう自分の考えにつなげるか」という点を意識づけるよう指導する必要があるがあった。

さらに、途上国の食文化を扱う際には、「貧しい」「かわいそう」といった一面的な見方が生徒の中に根強くあり、偏見や固定観念をどう崩していくかに工夫が求められた。映像資料や現地の人々の声を取り入れたり、「食の知恵」「工夫」という視点を強調したりすることで、徐々に理解が深まったが、授業者自身も表現の仕方や扱い方に慎重さを要した部分であった。

また、実習や発表活動では、国ごとに扱う料理や情報量に差が生まれやすく、グループ間の負担の偏りや時間配分の調整にも苦労した。限られた授業時間の中で、調理・発表・振り返りをすべて充実させることの難しさを実感した。

これらの経験を通して、授業者としては、次年度に向けて、導入時の動機づけや学習目的の共有をより明確にし、調べ学習の質を高めるための資料提供やガイドライン整備を充実させる必要性を感じた。また、異文化理解の学びを一過性のものにせず、他教科や学校行事と連携して多文化共生を考える学びの継続性を持たせることが今後の課題である。

<p>2. 改善点</p>	<p><b>1. 学習の目的・意義をより明確に共有する導入の工夫</b>                  単元の導入時に「世界の料理=珍しい料理」という興味から入る生徒が多かったため、単なる調理体験にとどまらず、「食文化の違いから世界の多様性を理解する」という学習のねらいを早い段階で共有する必要がある。導入で動画やクイズ、身近な輸入食品などを扱い、食を通じた国際的なつながりを実感させることで、学びの方向性を明確にできる。</p> <p><b>2. 情報活用能力の育成を意識した調べ学習の支援</b>                  生徒がインターネット情報をそのまま引用してしまう傾向があったため、調べ方や信頼できる情報源の選び方を指導するガイド資料を用意する。調べた内容を「文化・気候・宗教・歴史・食材の流通」などの観点で整理させるワークシートを活用することで、情報の分析力と表現力を高めることができる。</p> <p><b>3. 多様な文化を扱う際の視点や表現の支援</b>                  途上国の食文化を扱う際に「かわいそう」「貧しい」という固定的なイメージが生まれないよう、肯定的な切り口(例:「限られた資源の中で生まれた知恵」「地域の気候に適した食文化」)を重視する。教材選定時に多様な国・地域をバランスよく取り上げ、異なる背景をもつ文化を公平に扱う工夫が必要である。</p> <p><b>4. 協働的な学びを促すグループ活動の設計</b>                  グループ間で活動内容や負担の偏りが生じないよう、事前にテーマ・国・役割分担の選定を工夫する。進行管理カードや中間発表の場を設けることで、協働的に学びを深め合う過程を可視化できる。</p> <p><b>5. 単元後の学びの継続性を意識した展開</b>                  単元のまとめとして「自分たちの食文化を世界に発信する」活動や、地域の外国人住民・留学生との交流を組み合わせることで、学びを「共生」や「実践」へとつなげることができる。他教科(地理・英語など)との連携を図ると、より多面的な学びの深化が期待される。</p>
<p>3. 成果が出た点</p>	<p><b>1. 生徒が主体的に学びへ向かう姿勢を獲得したこと</b>                  本単元では、「世界の料理」という身近で興味を引きやすい題材を入り口として設定したことで、生徒が自ら調べ、考え、表現する学びへと自然に移行できた。特に、「なぜこの料理が生まれたのか」「背景にどんな文化や環境があるのか」といった問いを自ら立てて探究する姿勢が育った点は大きな成果である。生徒の発言にも「調理するだけでなく、その国の人の考え方を知りたいと思うようになった」といった変化が見られた。</p> <p><b>2. 食を通して異文化理解と多文化共生への意識が高まったこと</b>                  調べ学習や調理実習、発表活動を通じて、生徒たちは異なる文化を尊重し、違いの背景を理解しようとする姿勢を身につけた。単元の後半では、「文化が違うからこそ学び合える」「世界のどの国にも大切な食文化がある」という発言が多く見られ、多様性を前向きに捉える意識の広がり確認できた。</p> <p><b>3. 協働的な学びの質が向上したこと</b>                  グループごとに一つの国や地域を調べ、調理や発表を行う活動を通して、生徒同士が役割を分担しながら意見を出し合う姿が多く見られた。自分の得た情報を他者に伝え合う中で、「仲間の意見を聞くことで新しい視点に気づいた」「協力して作り上げるのが楽しかった」といった協働の達成感や学び合いの意識が高まった。</p> <p><b>4. 学びを自己の生活や将来へ結びつける意識が生まれたこと</b>                  単元のまとめでは、「食を通して世界とつながっている」「将来、外国の人と関わるときに相手の文化を大切にしたい」といった意見が多く出され、学習内容が生徒の生活観や進路意識にも影響を与えたことがうかがえた。食を切り口にした異文化理解教育としての意義が明確に表れた。</p>

	<p><b>5. 授業構成・題材設定の有効性</b> 調理・探究・発表を組み合わせた構成が、生徒の多様な興味や学び方に対応できたことも成果である。視覚・体験・思考を組み合わせることで、知識の定着だけでなく、感性や価値観の変容にもつながった。</p>
4. 備考	特になし。

添付資料:  
ふりかえりシート

### お皿の上の異文化交流 ～食べて知る世界の魅力～

本日は、ペルー・インド・オーストラリアの料理を通して、世界の文化や食の魅力について学びました。

食材、調理法、味、そして背景にある文化や風土について、気づいたことや感じたことをふり返りましょう。



①印象に残った料理はどれですか。それはなぜですか。

②作ってみて、どんなことに気づきましたか（食材・味・調理の工夫など）。

③ 食文化には、その国のどんな気候・歴史・考え方が関係していると思いましたか。

④ 今日の学びを通して感じたこと、これから自分が大切にしたいことを書きましょう。

高校3年      クラス      番 名前