

第5学年 社会科 学習指導案

1. 小単元名 『これからの食料生産』

(教科書：『小学社会 5 上』 p. 96～103／学習指導要領：内容（2）ア，ウ）

2. 小単元の目標

地産地消の広がりや食料輸入量の増加など，食料生産にかかわる身近な社会的事象を調べることができ，食料自給率の低下や食の安全性の確保など，日本の食料生産が直面している今日的課題について考え，他地域や世界とのかかわりを意識した食料生産と安定供給のための努力や工夫が必要であることをとらえさせる。

3. 小単元の評価規準

社会的事象への 関心・意欲・態度	社会的な 思考・判断・表現	観察・資料活用の 技能	社会的事象についての 知識・理解
実生活に関わる問題として食料生産に関心をもち，日本が抱える食料生産の課題を見直し，これからの食料生産について意欲的に調べようとする。	日本の食料生産が抱える問題について調べ，多くの地域や世界とのかかわりや，環境との調和を大切にしながら安定した食料生産に取り組む必要性について考え，まとめることができる。	グラフや図表，新聞など様々な資料を正しく読み取り，それらに関連づけ，資料を根拠に日本の食料生産の現状と課題を把握することができる。	日本の食料生産には自給率の低下や安全性の確保などの課題があり，地産地消や自給率向上のための工夫，他地域や世界との調和を大切にしたい努力が必要であることがわかる。

4. 指導にあたって

(1) 児童の実態

学習前に行ったアンケートでは，ほぼすべての子どもが，県内でよくとれる農産物として米を挙げており，新潟県が米どころと呼ばれていることについて十分理解していることがわかる。しかし学区は市営団地やニュータウンが大部分を占めており，農業をはじめとする食料生産にかかわる仕事について経験や知識をもたない児童が多い。米以外の食料については，地域や県内で何が多く生産されているのかよくわからないという実態がある。

また子どもたちは日々，県内産の食料をはじめ，国内外の産地から届く様々な食料を食べているが，それらがどこでとれたものか，誰が作ったものか，どのようにして目の前の食卓に並んでいるのかを改めて意識する機会は多くはない。

(2) 教材について

本小単元では給食の献立から地産地消について調べ，児童にとって身近な地域の工夫から，日本における食料自給率の低下や食料輸入量の増加といった問題に視野を広げていくことで，まさに自分自身が直面しているものとして，現代社会の食料生産の課題をとらえさせる。

小単元「米づくりのさかんな地域」では県内の南魚沼市の稲作を扱い、新潟の米が全国的に高い生産量を占めていることを調べ、農業に携わる人々の工夫や努力について学習している。また小単元「水産業のさかんな地域」では、新潟県がブランド水産物として力を入れている南蛮エビについて調べ、地域の良さを生かした水産業の努力について学習している。これらの学習をとおして、子どもたちは自然条件を生かした食料生産の工夫と努力に対して理解を深め、地域の食料生産にかかわる仕事に愛着をもっていると考ええる。

近年では食の安全や品質、鮮度の向上を求め「地産地消」に対する消費者の意識が高まりを見せている。各地の農産物直売所の数、販売額は年々増加しており、地産地消の取り組みは身近な地域から我が国の食料供給を支えている。

内閣府は学校給食に関する方針として、使用食材のうち地元産の食材の割合が30%に達することを目標に掲げている。また農林水産省によると、教育機関への食材提供は、地産地消を通じての地域との連携が大きな割合を占めている。地産地消は食の安全性や品質、鮮度の面からも、また輸送費のコストカットなどの面からも大きな関心をもたれている社会的事象であり、教材としての価値をもつ。子どもにとって身近な給食に多く使用される地場産食材を手がかりに、地域でとれる食料を食べることの良さや生産者の工夫を調べることをとおして、地産地消の取り組みが広がっていることに気づかせたい。

次いで、地産地消では全ての食料供給に対応できないという現実から、子どもに身近な食材の国内生産量と輸入量の比較を通して、日本の食料の自給と供給の現状をとらえる。食料自給率について理解し、その推移と他国の自給率との比較から日本が抱える食料生産の課題を考える。海外からの食料輸入量の増加や食料生産を通じた諸外国とのかかわり、環境の保全などの問題について調べ、他地域や世界との調和を大切にした食料生産の大切さをふまえて、これからの日本の食料生産における考えを新聞にまとめ、表現する。

(3) 指導上の工夫・留意点

学習指導要領解説では、内容の取扱いに「第3学年及び第4学年では、地域の生産活動を通して地域社会に対する理解を深めることに、第5学年では我が国の農業や水産業についての理解を深めることに、それぞれのねらいがあることに留意することが大切である。」とある。日々の食卓は自分たちが住んでいる地域だけでなく、各地から届いた食材で彩られている。本小単元では、食の安全や鮮度を求める消費者の声の高まりとそれに応える生産者の努力という側面から地産地消をとらえ、身近な生産者の声とあわせて統計資料などを活用し、より広い視点で食料生産の現状と課題を把握させることに努める。また地場産の食材で補えない部分をどのような工夫で支えているのかを調べ、食料を無駄にしない消費と供給のバランス、食料生産における環境の保全について考えさせる。

また本小単元では、写真や図に加えてグラフや統計資料を活用する機会が増える。食料自給率の低下と輸入量の増加など、特徴的な傾向を示す資料を多く扱う本小単元においては、それぞれの資料を読み取り複数の資料を関連づけて考えることに重点を置いて指導し、資料活用の技能を高められるようにする。

5. 小単元の指導計画（総時数6時間）

時	ねらい	○学習活動 ・内容	◎使う資料 ◇留意点 ◆評価
① (つかむ) 【本時】	学校給食の献立を手がかりに、身近な地域でとれる食料を食べることに関して、鮮度や価格の面での良さや生産者の工夫があることに気づき、地産地消の取り組みが広がりを見せていることがわかる。	○給食献立表から使用される食材の産地を調べ、学習課題をつくる。 ・新潟産と他の地域産では、使う回数に違いがある。 給食で使われる材料に新潟産の食材が多いのは、なぜだろう。 ・近いから？新鮮だから？ ○納入業者のインタビューから給食で新潟産食材が多く使われる理由を考える。 ・青果は地元の直売農家に取材する。 ○栄養教諭から地産地消の考え方について聞く。 ・新鮮、安い、安全といった良さがある。	◎産地を記載した給食献立表 ◎給食使用食材の産地別グラフ ◇使用食材を産地別にグラフ化し、新潟産食材の占める割合が高いことに気づかせる。 ◎納入業者への取材映像 ◇納入業者の話や作業の様子を映像に撮り、視聴する。 ◆地産地消は、食の安全を求める消費者と、生産者の工夫や努力を結びつける考え方だととらえている。 (思・判・表／ノート) ◎学校給食における地場産農産物の割合の推移グラフ
② (調べる)	日本の食料自給率と食料輸入量について調べ、食料自給率が徐々に低下するとともに、私たちの食生活が輸入食料によって支えられていることがわかる。	○新潟産以外の給食の食材はどこから来るのかを調べる。 ・新潟以外の地域や外国で作られた食材も使われている。 ○エビ、小麦、大豆について輸入量と国内自給率のグラフを見比べ、学習課題をつくる。 ・普段よく食べているのに日本ではとれない。 普段よく食べている食料なのに輸入に頼っているのはなぜだろう。 ・おいしいから？日本でとれないの？ ○国産と輸入食料の価格を比較する。 ・ずいぶん価格が違う。 ○BSE問題と牛丼を例に日本の食料生産が抱える問題を考える。 ・海外に頼ってばかりでは不安だ。	◎前時の給食献立表 ◎食料輸入量と国内自給率のグラフ ◇十分に時間をかけ、資料を丁寧に読み取らせる。 ◎自給率に合わせて量を加減した天ぷらうどん ◇具体物を示すことで、視覚的に問題をとらえさせる。 ◆複数のグラフの特徴的な傾向を読み取り、関連づけて考えを述べている。 (技／ノート) ◎国産と輸入食料の価格 ◎牛丼の写真、新聞記事

③ (まとめ)	他国と比べ、日本の食料自給率の低さが心配される一方、国内における残量率や他国とのかわりなど、見直すべき課題があることがわかる。	○主な国の食料自給率グラフを読み取る。 ・他の国と比べて、日本は自給率が低い。 ○食料自給率の低下による国内の食料生産への不安を考える。 ・日本の生産者への影響や食の安全性の問題がある。 自給率が低い日本でくらす私たちはどう行動したらよいだろう。 ○給食の残量率を調べる。 ・自給率が低いのに、たくさん食料を無駄にしている。 ○タイのエビ養殖池の話を調べ、日本の消費の裏側で問題を抱えている国があることを考える。 ・自分たちが食べる食料のために、他国の環境が悪くなっている。	◎主な国の穀物の自給率グラフ ◇米づくりや水産業について学習したことも思い起こさせる。 ◇輸入食料を責めるのではなく、自給率の低下と輸入量の増加が相関関係にあることを気づかせる。 ◎給食残量率の推移グラフ ◎タイのエビ養殖池の写真 ◇持続可能な食料生産のために生産者と消費者それぞれの立場でできることを考えさせる。 ◆日本の食料生産に不安があることや、食料の消費にも見直す点があることがわかり、自分の考えを述べている。 (思・判・表／ノート)
④ ⑤ ⑥ (深める)	小単元をふり返り、食料生産が抱える問題の中でもっとも印象深いテーマを選んで新聞にまとめ、発表する。 新聞作成④⑤ ワールドカフェ⑥	○小単元の学習をとおして、最も印象深いテーマを選ぶ。 ・食料自給率、生産者の工夫、地産地消、トレーサビリティ・・・ ○選んだテーマごとに小グループを編成し協力して調べ学習に取り組み、各自で新聞を作成する。 ・図や表を使い、見やすくまとめる。 ・テーマについての自分の考えを述べさせる。 ○選んだテーマが異なる者どうしのグループをつくり、いろいろな発表を聞き、話し合う。(ワールドカフェ方式) ・友達の多様な考えを聞き、自分の考えと照らし合わせて、食料生産に対する理解を深める。	◇同じテーマを選んだ仲間でグループをつくる。新聞は各自で作成するが、協力して調べてよいことにする。 ◇教科書、資料集はもちろん、インターネットや図書館を活用して調べる。 ◆選んだテーマについて調べ、図や表を活用してわかりやすく新聞にまとめている。 (技／新聞) ◇異なるテーマを選んだ友達と互いの新聞を発表し合い、考えを深める。

6. 本時の指導（第1時）

（1）本時のねらい

学校給食の献立を手がかりに、身近な地域でとれる食料を食べることに関して、鮮度や価格の面での良さや生産者の工夫があることに気づき、地産地消の取り組みが広がりを見せていることがわかる。

（2）本時の展開

時配	○学習活動 T：発問 C：児童の反応	◎使う資料 ◇留意点 ◆評価
15	○学校給食の献立表から、使用されている食材の産地を調べ、学習課題をつくる。 T：給食で使う材料は、どこでとれたものだと思いますか。 C：新潟でとれたものが多いんじゃないかな。 C：米は新潟だと思うけど、他のものはどうだろう？ T：献立表を見て、給食で使われている食材について気がついたことはありますか。 C：新潟市でとれた野菜や魚が多い。 C：新潟市と新潟県、それ以外の地域からの食材もある。 C：グラフを見ると、やっぱり新潟市産の食べ物が多いな。 T：今月の給食で使った材料をグラフから読み取ると、新潟市産がいちばん多く、次に新潟県産、その次に他の地域からの材料の順番になります。栄養教諭の先生は、日頃から新潟市産を多く使うように心がけているそうです。 [学習課題] 給食で使われる材料に新潟産の食材が多いのは、なぜだろう？	◎産地を記載した給食献立表（1週間ぶん） ◇献立表を配付し、気づいたことを話させる。 ◎給食使用食材の産地別グラフ ◇使用食材を産地別にグラフ化した資料を示し、新潟市産、新潟県産の占める割合が高いことに気づかせる。

15	○納入業者の方の話から、給食で新潟産食材が多く使われている理由を考える。 T：なぜ給食で新潟産の食材が多く使われるのでしょうか？ C：新潟の米みたいに、全国の中でもおいしいものが多いから。[味] C：とってからすぐ、新鮮なうちに食べられるから。[新鮮] C：他のところから買ってくると値段が高くなるんじゃないかな。[値段] T：実際に学校に材料を納めてくれる人たちにお話を聞きました。 ・青果関連「新鮮なものを朝どりで提供できる。」 ・水産関連「県外では高い品も地元では安く提供できる。」 T：話を聞いて、新潟産の食べ物を給食で多く食べる理由を考えましょう。 C：給食に使う材料を作っている人たちは、新鮮さにとても気を配っているな。 C：誰が作ったのかがわかるからいいな。 C：新潟にない食材もあるんじゃないかな。いつも新潟産で食べることはできないのかな。	◇子どもたちの考えから、地産地消につながる観点を明らかにし、観点別に発言を整理する。 ◎食材納入業者への取材映像 ◇納入業者の方の話や作業の様子を映像に撮っておき、視聴する。鮮度や値段など、子どもたちにとって気づきにくい観点を話してもらう。 ◇枝豆や南蛮エビなど、新潟が力を入れて生産している「ブランド食材」についても話の中で触れてもらう。
5	○栄養教諭から、地産地消の考え方について聞く。 T：栄養教諭の先生から、給食の献立を作るときになぜ新潟産の食べ物を多く使っているのか、理由を教えてください。 (地産地消と学校給食について話してもらう。地産地消の考え方が新潟だけではなく全国的に広がっている考え方だと気づかせたい。) C：新潟産の食べ物をわざと多く使っているんだ。 C：新鮮なものを食べてもらうために、給食は材料から気をつけているんだ。 C：給食では気をつけているけど、自分たちの家ではどうかな。	○栄養教諭から地産地消についての話を聞く。給食では地場産食材使用率 30%をめざしていることを伝える。

10	○本時のまとめをし、振り返りを書く。次時の予告をする。 T：今日の学習のまとめをしましょう。 [学習のまとめ] 地域でとれた食材を地域で食べることで、だれが作ったかがわかる新鮮なものを、安く食べることができる。この考え方を「地産地消」といい、地域や全国に広がっている。 C：地域でとれたものを食べようという地産地消の考えが広がっていることがわかった。 C：新鮮なものや誰が作ったかわかるものを食べることができる。 C：全国の給食で、そうやって地域のものを食べるようにしているんだとわかった。 C：全国で、給食に地元の食材が使われている割合が、年々高くなっている。新潟以外のところでも、その土地でとれた食材を使おうという考えが広がっている。 T：全国の給食で、現在 25.1%が地産地消で地域の食材を使っています。では残りの 74.9%はどこでとれた食べ物でしょうか？次の時間に調べてみましょう。	◆地産地消は、食の安全を求める消費者と、生産者の工夫や努力を結びつける考え方だととらえている。 (思・判・表／ノートの振り返り記述) ◎学校給食における地場産農産物の割合の推移グラフ ◇グラフから、新潟だけでなく全国的な取り組みの広がりだと気づかせる。 ◇グラフを部分的に空欄にして示し、次時の予告をする。
----	--	---

7. 備考

- 小単元の指導にあたり、日々食べている学校給食から地産地消の考え方を「つかむ」場面（本時）を位置づけたことで、子どもたちは自分たちに直接関わる問題として食料生産をとらえ、学習に臨むことができた。また、生産者や食材納入業者、栄養教諭など、食に関わるいろいろな立場から食料生産、地産地消への思いを聞くことで、何気なく口にしていた食料が現代の食料事情を象徴的に表していることに気づき、自分たちの行動を振り返る視点で食料生産を考えることができた。
- 本時の実践にあたっては、給食献立表の提供や食材納入業者との連絡調整など、栄養教諭との連携が重要となる。本時ではゲストティーチャーとしても参加を要請した。可能であれば、献立作成の時点で地産地消を意識した献立を組み入れてもらったり、生産者から新鮮な食料の具体物などを提供してもらったりすることで、指導の効果がさらに高まる。