

単元名 **これからの食料生産**

はも ー鹿児島県ー



地場産物の説明

日本有数のはもの産地である鹿児島県志布志市では、従来より湾内で天然のはものが水揚げされており、主に関西方面や京都の高級料亭などに活魚で出荷されてきた。

年間を通じて30～50トンの水揚げがあり、中でも6～10月に獲れるものは脂が乗って美味しいといわれている。

はもの身は皮の近くまで小骨があるので、食べるためには「骨切り」という作業が必要となる。これは、一寸（約3cm）に24もの切り込みを皮の境目まで入れるもので、昔からはもの骨切り専門の職人がいたほど高度な技術といわれている。

志布志市では、自動骨切装置導入により、学校給食や一般家庭でもはものが手軽に取り入れられるようになった。

（志布志漁業協同組合資料より）

献立例

じゃこの混ぜごはん、牛乳、はもの南蛮漬け、冬瓜汁、メロン

1人当たりの栄養量（小学校）

エネルギー	660kcal
たんぱく質	29.0g
脂質	16.6g
カルシウム	448mg
鉄	3.7mg
ビタミンA	271 μ gRE
ビタミンB ₁	0.68mg
ビタミンB ₂	0.64mg
ビタミンC	53mg
食物繊維	6.0g
食塩	2.1g
マグネシウム	120mg
亜鉛	2.9mg



給食の時間の指導（食品を選択する能力・感謝の心・食文化）

今日の給食の「はもの南蛮漬け」に使われているはもは、志布志湾で水揚げされたものです。志布志市では、昔から湾内ではもが水揚げされていましたが、主に、京都の高級料亭など関西方面に出荷されており、地元ではあまりなじみがなかったそうです。はもは関西の夏祭り（特に祇園祭）には欠かせない食材で、海のない京都にまで生きたまま輸送できたほど生命力が強く、夏のスタミナ源として珍重されてきました。ハモの身は皮の近くまで小骨がびっしりあるので、食べるためには「骨切り」という高度な技術が必要で、昔から骨切り専門の職人がいたほどです。志布志市では、自動骨切装置が導入され、はもが手軽に美味しく食べることができるようになりました。

小学校 第5学年 社会科学習指導（略）案

日時 平成21年 月 日 第 校時
 対象 5年 組 名
 指導者 担任 (T1)・栄養教諭等 (T2)

1 単元名 これからの食料生産

2 単元の目標

- (1) 食料の多くを輸入に頼っている事実に気づき、自分の食生活を見直すことで問題を探そうとすることができる。（社会的現象への関心・意欲・態度）
- (2) 食料を輸入に頼っていることの問題について考えるとともに、食料の安全性や健康、環境への配慮などの観点から食生活について振り返ることができる。（社会的な思考・判断）
- (3) グラフなどの基礎的資料を効果的に活用し、食料の輸入量や自給率などについて考えたり、調べたことや考えたことを表現したりすることができる。（観察・資料活用の技能・表現）
- (4) 我が国の農業や水産業は、国民の食料を確保する重要な役割を果たしていることを理解することができる。（社会的現象についての知識・理解）

3 本時（2/10時）

(1) 本時の目標

安全な食品を選ぶために必要なことや、食料生産に関する問題について考えることができる。

〈食育の視点〉

- 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。（食品を選択する能力）
- 食生活は生産者を始め多くの人々の工夫や、苦労、努力によって支えられていることに感謝の心をもつ。（感謝の心）
- 日常の食事が各地域の農林水産業や諸外国とも深い関わりがあることを理解する。（食文化）

(2) 学習過程

過程	主な学習活動	教師の支援（T1）	教師の支援（T2）	備考
気付く (5)	1 食料自給率の表を見て、気付いたことを発表する。 2 今日のめあてを知る。 安全な食品を選ぶために必要なことや、食料生産の問題点について考えよう。	○ 前時を振り返ることで、食料自給率が低下していることを確認できるようにする。 ○ 食料自給率の表を提示し、気付いたことを発表できるように支援する。		食料自給率の表
ふかめる (30)	3 今日の給食の食品について知り、気付いたことを発表する。 4 食品を選ぶときに、どのような工夫をしているか考える。 5 給食で食品を選ぶときに、どのような工夫をしているかについて知る。 6 今後の課題や食料生産の問題点について考える。	○ 実物を提示することで、市内産や県内産を多く使っていることに気付くことができるようにする。 ○ 買い物をするとき、どんなことを考えて買い物をするか想起できるようにする。	○ 今日の給食に使っている食品を産地別に分類し、説明する。 ○ 給食の食品を選ぶ際の工夫について説明する。 ・ 地元の食品を使う。 ・ 旬のものを使う。 ・ 農業の少ないものを使う。	給食の献立食材（実物） ワークシート資料集
まとめる (10)	7 今日の授業から考えたことをまとめ、発表する。	○ 発表しやすいように意見をまとめ、板書したり復唱したりする。		

(3) 評価

食品を選ぶための給食での工夫について知り、安全な食品を選ぶために必要なことや食料生産に関する問題について考えることができたか。