

# 日本のあたりまえは、 世界のアタリマエ？

小学校・3年生

## I プログラムについて

### 1 人権教育上のねらい（普遍的な人権課題「多様性の尊重・共生」）

＝【人権感覚育成のための視点】

日本と世界の食材や料理を比較して、食材や料理にはそれぞれの国の文化的な背景があることを知り、他国の文化も尊重しようとする態度を育てる。

### 2 関連する教科等について

#### ○学級活動

内容（2） 日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全

（イ よりよい人間関係の形成）

（エ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成）

※総合的な学習の時間での実施も可能

### 3 人権教育上の視点

（1） 食材や料理に優劣を付けず、他国の食文化の理解に努め、進んで多文化共生を推進しようとする姿勢を身に付けている。（価値・態度）

## II アクティビティーについて

### 1 概要

#### ○活動1

様々な国の料理の写真を見て思ったことや気付いたことを話し合う。どこの国の料理なのか、どんな食材を使っているのかを知り、世界にはいろいろな料理があることに気付く。

#### ○活動2

日本の料理や食材を食べない国がある理由について、個人で考えてから、グループで話し合う。活動を振り返り、思ったことや考えたことなどを意見交換する。

### 2 準備するもの

○世界各地の料理や食材の写真

○世界地図

○ワークシート

### 3 アクティビティの進め方

#### ○活動1 「世界の食べ物って？」

- ① いろいろな国の料理の写真を見る。
- ② 写真を見て思ったことや気付いたことを話し合う。
- ③ どこの国の料理なのか、どんな食材を使っているのかを知る。
- ④ 写真の他にも、世界にはいろいろな料理や食材があることを知る。

#### ○活動2 「日本の食べ物って？」

- ① 日本の料理や食材を食べない国がある理由について考え、個人でワークシートに記入する。
- ② 記入したワークシートをもとに、グループで日本の料理や食材を食べない国がある理由について話し合う。
- ③ 学習を振り返り、思ったことや考えたことの見聞交換をする。

### 4 アクティビティを指導する際のポイント

- 自然の恩恵への感謝、食文化、食料事情等とも関連付けて指導することで、自国だけでなく、他国の文化も尊重しようとする姿勢を身に付けさせる。
- 文化・宗教・環境等の背景について丁寧に説明し、国の料理や食材の違いが文化の優劣に結び付かないように注意する。
- 学級活動の内容（2）エとの関連を深める上では、「日本の食べ物の例」に給食のメニューを取り扱うことも考えられる。児童や給食の実態に応じて例を変更してもよい。（例）すき焼き風煮、豚汁、肉じゃがなど。
- 総合的な学習の時間等で国際理解の学習の計画があれば、文化交流や言語交流などと合わせて、実際に外国の人と触れ合いながら実施すると効果的である。

## III 授業の実際

時間	学習活動 発問（T） 児童の反応例（C）	教師の働きかけ（・） 人権教育上の配慮（◎）
3分	1 活動への意識付け T みなさんの好きな給食は何ですか。 C ハンバーグ。 C から揚げ。 C カレーライス。	・ 児童の緊張を和らげるとともに、身近な食べ物に対する関心を高める。

第1章 理論編  
 第2章 事例編  
 人間の尊厳  
 生命尊重  
 自己尊重の感情共感と連帯感  
 公平・公正  
 多様性の尊重・共生  
 コミュニケーション  
 権利と責任  
 参加・参画  
 第3章 資料編

27分

<p>2 世界の料理と食材</p>	
<p>世界の食べ物にはどんなものがあるのでしょうか</p>	
<p>T これらの写真は、世界の国で食べられている料理です。この料理を見て思ったことや気付いたことはありますか。</p> <p>C 初めて見るけれど、おいしそう。</p> <p>C 肉かな、魚かな。</p> <p>C 材料は何かな。</p> <p>C どこの国の料理だろう。</p> <p>T これは、トナカイのステーキです。トナカイというと、クリスマスイメージする人が多いのではないのでしょうか。日本では珍しい動物で、日本人には食べるという感覚はないかもしれません。しかし、とても寒く、冬が長い北欧では、野菜が育ちにくく、トナカイの肉は貴重なタンパクやビタミンの源となっているそうです。</p> <p>C 日本では食べないから驚いたけれど、貴重な栄養になっているんだね。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いろいろな国の料理の写真を黒板に提示する。</li> <li>・日本ではあまり食べられない食材で、児童の興味や食欲をそそる料理の写真を掲示する。</li> </ul> <div style="border: 1px dotted black; padding: 5px;"> <p>《世界の料理の例》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・エスカルゴ（フランス）</li> <li>・ツバメの巣のスープ（中国）</li> <li>・トナカイのステーキ（フィンランド・ノルウェーなど）</li> <li>・サボテンのサラダ（メキシコ）</li> </ul> <p>※「世界の料理や食材について」を参照。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・環境や文化的な背景などを丁寧に説明し、国の料理や食材の違いが文化の優劣に結び付かないようにする。</li> <li>・それぞれの国の位置を世界地図で確認する。</li> <li>・写真で見せた料理の他にも、世界には様々な食材があることを伝える。</li> </ul>
<p>3 日本の料理と食材</p>	
<p>日本の食べ物は世界でも食べられているのでしょうか</p>	
<p>T 次に、日本の食べ物について考えます。日本人にとっては、あたり前の食べ物ですが、これらを食べる習慣のない国もあります。どうしてでしょうか。</p> <p>T グループになって、理由を話し合しましょう。</p> <p>C 生で食べる習慣がないって聞いたことがあるよ。</p> <p>C 納豆は、においとねばねばが嫌なのではないかな。日本人でも、苦手な人がいるよね。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の料理や食材の写真を黒板に提示する。</li> </ul> <div style="border: 1px dotted black; padding: 5px;"> <p>《日本の食べ物の例》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・刺身</li> <li>・生卵</li> <li>・納豆</li> <li>・梅干</li> </ul> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ワークシートに記入したことをもとに、グループで話し合わせる。</li> </ul> <p>◎食習慣の違いには、それぞれ尊重されるべき文化的な背景等があることに気付かせるため、相手の国の立場に立って理由を考えるように助言する。（価値・態度）</p>

	<p>C 食べてはいけない物がある国があるって聞いたことがあるよ。</p> <p>C 日本は、海に囲まれているから新鮮な魚が食べられるけれど、新鮮ではない魚を生で食べるとおなかをこわしちゃうからかな。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 児童から出された意見を尊重しながら、国や地域、宗教などで育まれた食文化には、共通する食べ物の習慣や食のタブーなどがあることを知らせる。</li> </ul> <p>(例)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 安全面や衛生面での認識が日本とは異なり、食中毒の危険性から「生食=危険」と考えられ、火を通すことが当たり前になっている。</li> <li>・ 日本では、食材の味を楽しむ料理が好まれる。</li> <li>・ 宗教によっては食べられない食材がある。</li> </ul>
<p>15分</p>	<p>4 振り返り</p> <p>T 今日の学習をしてみて、思ったことや考えたことを書きましよう。</p> <p>C 国によって食べる物や考え方も違うのだな。もっと、たくさんの国のことを知りたいな。</p>	<p>◎ 自国や他国の食文化に関心を持ち、それぞれの違いを受け入れて、大切にしようという気持ちを深めるため、ねらいに沿った感想を取り上げ、称賛する。(価値・態度)</p>

#### IV 資料

(1) 世界の料理や食材について (教師用の参考資料)

##### (トナカイ料理)

北欧は、冬が長く、年間を通じて日照時間が短いため、耕作には向かない地域です。この地域では、高タンパクでビタミンが豊富なトナカイの肉が、生活と切り離せない食材として扱われてきました。トナカイの肉は、脂肪が少ないため、冷凍して長く保存することができます。冬には、外気温ですぐに肉が凍るので屋根の上や小屋、その上などで保存します。春には、肉を乾燥させて干し肉をつくり保存食とします。また、肉だけでなく、内臓やビタミンを含む血液も無駄なく食材として利用されています。

トナカイの肉は、ステーキにしたり、スライスして炒めたり、ミンチにしてピロシキにしたり、シチューにしたりと、いろいろな食べ方があります。

### (エスカルゴ料理)

エスカルゴとは、食用カタツムリのことです。日本で梅雨の時期によく見られるカタツムリとは種類が異なります。

エスカルゴは、フランス料理の食材です。バターににんにく、パセリを混ぜたエスカルゴバターと共に、オーブンで焼くのが一番ポピュラーな調理方法です。

古代ローマの頃から食べられており、養殖もされていたと言われていました。美食家が絶賛し、この伝統がフランスに伝えられました。フランス料理の食材として用いられるようになったのは、18世紀ごろと言われていました。

### (サボテン料理)

メキシコでは、古くから健康野菜としてノパル (Nopal)が食べられています。ノパルとは、ウチワサボテンの若い茎節のことです。降水量の少ない土地で、乾燥や寒暖の温度差に負けない強い生命力があります。

ノパルは、生でサラダとしても食べられますが、茹でたり、焼いたり、炒めたりするなど、いろいろな調理方法があります。

ノパルは、カルシウムや食物繊維などが豊富で栄養価が高く、生命を支える貴重な食物として珍重された大切な栄養源です。

メキシコの国旗にノパルがデザインされていることから、メキシコにとって馴染み深いものだと言えるでしょう。

### (ツバメの巣)

中華料理で高級食材の一つにツバメの巣があります。日本で春先によく見られるツバメとは種類が異なる「アナツバメ」の巣です。

日本でよく見られるツバメの巣は、家の軒下などに木の枝や泥を材料にして作られており、この巣を食べることはできません。アナツバメは、海沿いの崖にある洞窟に、自らの唾液を主原料として巣を作ります。巣の色は、白く半透明です。

ツバメの巣は、主にスープやデザート of 食材として使われています。中国では、古くから美容と健康の源として、珍重されてきました。西太后 (1835-1908) は、美容のために毎日食べていたと言われていました。

## (2) ワークシート

## 日本のあたりまえは、世界のアタリマエ？

名前 ( )

- 1 日本では食べられているものが、他の国では食べられていないことがあります。そのわけを考えましょう。

「さしみ」を食べない国があるのはなぜだろう。

「生たまご」を食べない国があるのはなぜだろう。

「なっとう」を食べない国があるのはなぜだろう。

- 2 今日の学習をふりかえって、思ったことや考えたことを書きましょう。
