

## お茶の水女子大学附属学校園での実践を基にした実践事例報告

1. 実践した学校園・授業者： 私立神奈川学園中学・高等学校 板倉由希子
2. 学年・教科等・単元： 中学 2 年 ・ 技術家庭科と学年の総合を意識した授業 ・

「消費生活と環境」「共に生きる」

3. 基にした実践の学校園： お茶の水女子大学附属中学校

4. 基にした実践： サバ缶クッキングでエシカルアクション探し

5. 実践の概要： 中学2年生では、家庭科で1学期に食分野（肉・魚・豆腐を使った調理を中心に）を、3学期に「共に生きる」をテーマに、高齢者福祉や障がい者福祉についてと、消費生活について学んだ。また、学年の探求では「食」に関わる社会問題についてグループごとに調べ学習を行い、学年共通で食品ロスについてなども学んできた生徒たちでもある。そして、高校1年時には生徒の関心に沿って方面別の研修旅行があり、岩手・宮城方面では石巻などを訪れ震災に関連した学習を行う。このような流れを意識して、「共に生きる」「持続可能な生活」を食生活にも取り入れる実践として、サバ缶を使った調理実習とフェアトレードのチョコレートの試食を行った。

サバ缶を使うことには、持続可能な漁業を応援する意図を込めて資源量が比較的豊富な水産物を指すブルーシーフードであるサバを用いること、東日本大震災の被災地である宮城県石巻で生産されている製品であること、減災を意識した備蓄のしやすい食品であることなどの理由がある。食品ロス削減を意識し、消費しながら備蓄するローリングストックの考え方を紹介して実習を行った。

<実習タイトル>

「ブルーシーフード(サバ)を使って備蓄品をフードロスにしない調理にチャレンジしよう☆」

メニュー： サバと緑黄色野菜のマカロニグラタン、フェアトレードのチョコレートの試食

参考：井出留美、2022年、『食べ物が足りない！食糧危機問題がわかる本』、旬報社

オレンジページブックス、2020年 『ローリングストックで！防災にそなえるレシピ』、オレンジページ

東大・早慶ベストセラー研究会 PICASO・緋宮葉那、2005年、『アタマがよくなるレシピ』、生活情報センター

People Tree H.P. <https://peopletree.co.jp/>