

「C消費生活・環境」の内容は、身近な消費生活と環境について工夫し創造しようとする実践的な態度を育成するために、「A家族・家庭生活」や「B衣食住の生活」と関連を図り、総合的に展開することが求められている。また、生徒が実生活に目を向けたり、社会への関心をもつきっかけをつくったりするために、企業など外部リソースを活用することも有効である。

ここでは、「C消費生活・環境」と「B衣食住の生活」の食生活を関連させ、企業と連携した授業を行うことで、自分の消費生活が環境や社会に及ぼす影響を理解し、自立した消費者としての責任ある消費行動について考える契機とした実践を紹介する。

POINT 1 年間指導計画

自分の消費行動と社会への影響をつなぐ

生徒に身近な「食」から、消費生活、そして社会に目を向ける年間指導計画

実践校では、一年次に、「食生活」と「消費生活」を関連させながら学習した。まず、「理想的な食生活」について、栄養バランスのとれた献立や、正しい調理の技能の習得のみならず、自分を取り巻く食生活の社会背景を学習した。その後、社会が抱える課題を解決するための消費行動について考えを深めていく流れである。また、SDGsの関連する内容に触れながら、自分の消費生活が社会問題にも関わることに気付くようにした。

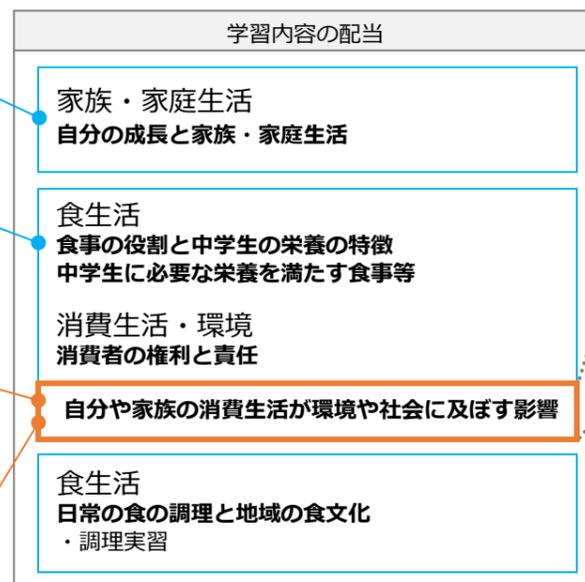
【年間指導計画（概略）】 1学年

中学校の学習の始めに「自分の成長」を扱い、「自立した生活者を目指して、これから学んでいこう」と家庭科の学習を自分事として意識づける。

主体的な消費行動をとることはまだ少ない中学生。しかし、食は自分自身に直結し、毎日繰り返される食事の度に考える機会になることから、身近な食生活の場面で「考えて選択できる」ことに気付くようにする。

食の選択を考える学習から、食品ロス、そして社会への影響（SDGs）について考える学習へつなぐ。自分たちにとって身近な食生活の中に課題があることに気付き、自分事として社会問題に目を向けることで、その解決に主体的に取り組む意欲を高める。

生徒たちが社会に目を向けたところで、「では実際の社会ではどのような取組をしているのだろう？」と企業と連携した学習につなぐ。



実践者に聞く！ エピソード紹介

● 生徒に身近な「食生活」と、SDGsをつなぐ、企業の取組

家庭分野の学習で生徒に身近なものはやはり「食」です。「食」を切り口にする事で、自分だけでなく社会や地球の未来への影響を考えるようにしたいと思いました。これまでもSDGsにつなげた授業はありましたが、なかなか自分事にするのは難しいと感じていました。そこで本実践では、そのギャップを埋めるために、企業との授業を構想しました。企業が実際に行っている「環境に配慮した生産」「プラントベースフードなど新しい食材の開発とその普及・推進」などの取組を知り、共に解決策を考えることを通して、自分の消費生活が社会に及ぼす影響を実感し、自立した消費者として責任ある消費行動を自分事として深く考えることにつながったと思います。

題材計画 持続可能な社会の構築に向けた、私たちの食生活デザイン

■ 題材計画

本題材では、自立した消費者としての責任ある消費行動を考え、工夫しようとする意欲を高めることを目標としている。

本実践では、題材を6時間で扱い、4時間目～6時間目には、企業講師と連携した授業を行った。

時数	学習内容
6	①よりよい食生活を目指して ・食生活を取り巻く問題
	②～③食品ロスから自身の食生活について考える ・食品ロスの原因
	④食品ロスを出さない伝統的な製法で作られた製品 ・環境に配慮した製品
	⑤プラントベースフードの価値について考える ・持続可能な食生活
	⑥プラントベースフードを使ってサンドイッチを作ろう ・持続可能な社会に向けた、自分の消費行動とは？

自分たちの食生活にある課題を知り、日常生活における問題意識を高める。

なぜ食品ロスが多いのかを考察することで、食品ロスの原因を理解し、社会的な問題としての認識を深める。

食品ロスを減らすために自分ができることを考える。実践できる具体的な行動計画を立てることで、学んだ知識を実生活に応用する力を養うことをねらう。

地域の企業との連携授業。「環境に配慮したゴマ油」を使用した料理を試食し、その商品の価値を考え、共有する活動を行う。仲間や企業との対話を通して、食品の価値を多角的に評価する視点を養う。

企業と共にサンドイッチを作り、それを商品化したときの価値を考え、共有する。持続可能な食の在り方、消費行動について、自分なりの考えを明らかにする。

※ ○数字は、各授業（50分）を示す。

※ □内の④～⑥の3時間の授業詳細は、次頁参照。



企業講師が語る「環境に配慮したゴマ油」の価値。



自分たちが作ったサンドイッチについてその価値を考える。



講話していただいた企業講師と共に調理実習を行った。

Pick Up! >> 中心となる授業展開

前時までに、食品ロスなどの食に関する社会問題を捉え、「買い物は投票である」として、消費行動と社会とのつながりについて理解した上で、本時では、食に関する地域の企業と調理実習を行う授業を実施した。生産者の思いや、実際の社会での取組を知り、調理実習（サンドイッチの調理・試食）をしながら、食の問題解決に向けて交流することを通して、理解を深めることを目指した。

■ 本時のねらい

- ・実際に行われている食の問題解決に向けた取組について知る。
- ・自分の食生活が環境や社会に与える影響について理解する。

■ 本時の展開

(④食品ロスを出さない伝統的な製法で作られた製品)

過程	学習内容	指導上の留意点
導入 25分	○A社の講話 食品ロスを出さない、伝統的な製法による製品づくり	・企業としての取組、思い、SDGsの工夫を話してもらう。
展開 20分 まとめ 5分	○試食・振り返り ・その価値について、話し合う。 ・生徒の発表と、企業講師からの評価。	・自分たちが考えた価値を、企業講師に伝え、それに対して評価してもらう。

「おいしさ」だけでなく、食品がもつ様々な価値について、多角的に考察・評価できるよう視点をもち。

(⑤プラントベースフードの価値について考える・⑥プラントベースフードを使ってサンドイッチを作ろう)

過程	学習内容	指導上の留意点
導入 30分	○B社、C社、D社のミニ講話 私たちの食と環境 ・食に関する問題とそれに対する実際の取組について知る。 ・プラントベースフードの価値について実際の商品から学ぶ。	・企業としての取組、思い、SDGsを目指してどのような取組をしているのかを話してもらう。
展開 1 20分	○企業3社と考える ・企業3社と共に、食に関する消費行動について考える。	・自分たちの食の選択が、環境への影響につながることをおさえる。
展開 2 30分	○調理実習 ・プラントベースフードを使ったサンドイッチをつくり、試食する。	・調理実習をしながら、積極的に企業講師と交流するよう伝える。
まとめ 20分	○試食・振り返り 『プラントベースフードは、私たちの生活や社会にどのような影響をもたらすのか。』	・食べた感想だけでなく、持続可能な社会に向けて考えたことを発表し合う。

本実践では、前時のA社だけでなく、食肉製造と比べて環境負荷が少ないプラントベースフードに関する取組をしているB～D社に講話を依頼している。

それぞれの企業から、「油」「大豆ミート」「プラントベースのエッグ」「ケチャップ」を提供いただき、共に調理実習を行った。

持続可能な社会の構築の視点と、実生活における自分の消費選択の視点から考える。

実践者に聞く! エピソード紹介

● 企業連携授業の後、「自分にできること」に取り組んだ生徒たち

この授業後に生徒たちは、実際の買い物で選んだり、フードドライブを実践したり、賞味期限が近づいたものから調理をしたり、食品ロスに取り組む店を訪問してインタビューしたり、過剰包装を減らす啓発動画をつくったり……、それぞれが主体的に行動する姿が見られました。企業との授業の中で、「実際に取り組んでいるエピソード」を聞き、調理実習をしながら「共に考えた」ことが、強い動機付けになったようです。

POINT 2 外部連携 一食に関する企業との授業

調理実習をしながら、共に考える

企業の取組を知り、共に調理実習に取り組むことを通して、「中学生にできることは？」という問いに対して考え、「食を選択する」ことについての理解を深める

本実践では、4つの企業と、以下のように関わりながら授業を進めた。

● 環境に配慮した「ゴマ油」を製造する地域の企業A社

まず、地域の企業で、伝統的な圧搾法で絞られたゴマ油を製造しているA社から、社会・人にやさしいものづくりについての講話を聞いた。そして、試食をしながら、その価値について、生徒同士や企業講師との対話を行い、食品の価値について多角的に考察・評価した。

A社 地域で伝統的な圧搾法でゴマ油を製造
【講話の内容】 ○ 企業として大切にしていること（健康・環境） ○ 生産者がものづくりに込める思い ○ 伝統製法でつくるゴマ油 ○ 食品ロスを出さないものづくり（一つのゴマから二つの商品を生産していること）など

● 食に関する問題解決に取り組むB社、C社、D社

次に、食に関する問題解決に取り組む3社からそれぞれミニ講話をしていただいた。

いずれも、食肉製造と比べて環境負荷が少ないプラントベースフードに関する取組をしている企業である。

B社	C社	D社
総合建設コンサルタント	食品製造・販売	食品製造・販売
【講話の内容】 ○ 私たちの食事と環境問題 ○ 新たな食の選択肢としてのプラントベースフード ○ 世界の飢餓問題と食糧（食肉生産における穀物と水） ○ 食を通して中学生にできるSDGsとは？	【講話の内容】 ○ プラントベースフードで学ぶSDGs ～大豆ミートの可能性～ ○ 大豆ミートの栄養的価値 ○ 大豆ミートだから実現する環境負荷低減 ○ 毎日の食事でできるSDGsとは？	【講話の内容】 ○ サステナブルな食生活につながるプラントベースフード ○ 製品設計のキーワード「サステナブル・ダイバーシティ」 ○ 健康・製造時の工夫…おいしさにこだわった味づくり ○ 新しい取組…プラントベースのエッグ

● 4社と共に調理実習・そして、未来を考える

それぞれの会社から、大豆ミートをはじめとしたサンドイッチに必要な食材を提供していただき、共に調理実習を行った。このような学習の流れにより、「食の背景を知り、協力して自分たちの食生活を工夫することが、持続可能な社会につながる」ことを実感することを目指した。

実践者に聞く! エピソード紹介

● 様々な企業の方々と「共に調理実習に取り組む」経験を組み込んだ企業連携授業

今回は、4つの企業の方々に協力していただき、まずは、「製品の工夫」や「実際に取り組んでいること」など、まさに今取り組んでいる問題解決のエピソードをお話いただきました。その後、生徒と共に「プラントベースフードを使った調理実習」を行い、共に食の問題解決を考えていく授業構成としました。

生徒の振り返りからは、「様々な企業が協力したからこそ、このメニューができた」「みんなで考えて、取り組んでいくことが、環境問題を解決し、持続可能な社会をつくっていくことにつながると感じた」などの記述が見られ、複数の企業と連携した授業が実感を伴う学びとなり、「自立した消費者としての責任ある消費行動を考え、工夫しようとする意欲を高める」目標の達成に向けた取組につながっていくと考えています。