

# 「食べ物教材」を使った小学校社会科・ 生活科の実践の変遷

倉持 祐二

## I. はじめに

食べ物は生産と労働の産物である。とともに、どのように食べ物を得て、どうやって食べるのか、いつ・だれと・どこで食べるのかなど、人間の生活行動に関する技術や意識の中でも、食べ物を摂取する行動は最も基本的なものである。その違いによって、多様な食文化が存在する。

戦後の小学校の社会科教育においては、社会をとらえさせることができる教材として食べ物を取りあげてきた。ところが、1980年代に入る頃から子どもたちの食べ物に対する認識が大きく変化してきた。子どものくらしの中に生産現場が見えにくくなった影響からか、魚の切り身が海を泳いでいるような絵を描く子どもが出てきたのである。そんな中で、山形市の農業委員は、「今は物流がすすんで、自然と食べ物のつながりが見えなくなっているだけ」、「米がどんな草に実るのか、リンゴはどんな木に成るのか、卵はどのように生み出されるか、牛乳はどのように生産されるのか、子どもたちには現場を見て体験してほしい」と要望されている<sup>(1)</sup>。

こうした現状をふまえて、社会科・生活科の実践においては、1990年代からあえて食べ物を教材として使う実践が数多く生み出されている。

本論文では、このように小学校の社会科・生活科の授業において、子どもたちに社会をさまざまな角度からとらえさせるための食べ物に関わる教材をひとまず「食べ物教材」と呼び論を進めていく。本論でいう「食べ物教材」とは、食べ物の栄養や食べ方など、食べ物について教える教材を指すだけではない。「食べ物教材」とは、食べ物を通して、生産や労働、食べ物の流通など、社会の中での人間の営みを教える教材を指している。

## II. 研究の目的

食べ物を教材として扱った小学校社会科・生活科の実践が数多く登場するのは1990年以降である。それは、生活科や総合学習が導入されたことと結びついている。そこで、1989年までは社会科の実践を分析の対象に、1990年代以降は生活科の実践や総合学習の実践をも分析の対象にすえながら、以下の課題を明らかにする。

- 1) 「食べ物教材」で何を教えてきたのか。(学習内容)
- 2) 「食べ物教材」を使ってどのように教えてきたのか。(学習方法)
- 3) 「食べ物教材」を使った授業がどう変わってきたのか。(教育実践の変遷)

### Ⅲ. 研究の方法

食べ物を教材として扱った小学校社会科・生活科の実践を検討するのに、1955年～2014年の『歴史地理教育』の誌上に掲載されている実践報告177編を分析の対象とした。それは、歴史教育者協議会の機関誌である『歴史地理教育』が、いくつかある教育誌の中でも戦後70年近くにわたって社会科教育の研究と実践がもっとも多く掲載されているからである。

### Ⅳ. 結果及び考察

#### 1. 「食べ物教材」で何を教えてきたのか(学習内容)

##### (1)米を教材にした実践と学習内容

「食べ物教材」は、日本の食料生産にかかわる農業・水産業・畜産業などを教える教材として扱っている場合がほとんどである。中でも多いのは米である。

表1 米を教材にした実践

	掲載年月	学年	実践名	「食べ物教材」	学習内容
1	1976年8月	低学年	田んぼではたらく人	米	農業
2	1981年9月	5年	土地改良・米づくりの授業	米	米づくりの歴史
3	1991年5月	5年	「キララ」を追って	米	農業
4	1991年6月	2年	おこめのできるまで	米	農業
5	1992年5月	5年	大潟村から学ぶ日本の農業	米	農業
6	1994年5月	5年	米づくりの体験と日本農業	餅	農業
7	1994年12月	低学年	もみからおにぎりまで	米	農業
8	1995年5月	5年	「米不足」のなかでの米授業	米	農業
9	1996年6月	低学年	おいしいおにぎりを食べるには	米	農業
10	1996年9月	低学年	おいしいおにぎりを食べるには(続き)	おにぎり(米)	農業
11	1997年8月	低学年	アイをカモにコメ	米	農業
12	1998年6月	低学年	米づくりと子どもたち	米	農業
13	1998年6月	5年	作った、調べた、考えた 米を通して「食」にせまる	米	食全般
14	1999年9月	低学年	稲の実り	米・米粉・きな粉餅	農業・加工
15	2001年9月	4年	おいしいおもちが食べたい	餅	農業

	掲載年月	学年	実践名	「食べ物教材」	学習内容
16	2002年4月	6年	古代稲栽培と子どもたち	古代米	農業
17	2002年5月	5年	総合的な学習「米」	米	農業・加工
18	2002年11月	5年	米から食を考える	米	農業
19	2003年4月	5年	「稲作にはげむ人々」から「総合的な学習」へ	米	農業
20	2004年12月	5年	角田の食と農	米	農業
21	2005年12月	5年	5年/地域へ発信！5年生の米作り	米	農業
22	2007年8月	5年	米づくり学習からブナの植林を知る	米	農林業
23	2008年8月	2年	矢本のこめっこものがたり	おにぎり・米	農業
24	2009年1月	5年	子どもの生活とフィリピンの米	米	異文化理解
25	2010年10月	5年	お米で世界とつながろうーラオスの米と餅	餅	ラオスの食文化
26	2011年9月	5年	「伊佐の稲作」ー伊佐地域から考える日本の米作り	米	農業

米を教材として扱った場合、米づくり農家がどのように稲を育てているのかを追究したり、日本の米づくり農家がかかえる課題に迫ろうとする実践がほとんどである。そんな中で、フィリピンやラオスのような同じ米の文化の国ぐにに関心を広げていこうと試みる実践が登場してきた。

また、収穫した米を使っておにぎりや餅をつくったりする実践もある。生活の中で米がどのように食べられているのかを調べて学びを広げていこうという試みである。

## (2)小麦・大豆を教材にした実践と学習内容

新たな食べ物につくりかえることがあまりできない米に対して、小麦や大豆は加工できる材料になる。加工できる特徴を生かし、教材として使われているのが小麦と大豆である。

表2 小麦を教材にした実践

	掲載年月	学年	実践名	「食べ物教材」	学習内容
1	1980年10月	2年	パン工場で働く人	給食のパン	工業
2	1983年4月	2年	パンづくり・工場見学をとり入れて	パン	パン工場の仕事
3	1987年1月	5年	畑を通して学んだもの、麦からパンをつくる	パン	農業・加工
4	1988年9月	2年	パンづくりを絵本に	パン	加工
5	1989年9月	2年	パンづくり	パン	加工
6	1989年11月	2年	真夜中のパンづくりをビデオに	パン	工業
7	1991年8月	2年	パンづくりでものさしをつくる	パン	加工
8	1992年12月	2年	小麦の種まきからパンが口に入るまで	パン	農業・加工
9	1995年12月	3年	パン比べーパン工場のみみつを探る	パン	工業
10	1997年2月	低学年	パン工場へ行ってみよう	パン	工業
11	1997年11月	3年	地域のうどん工場見学	うどん	工業

	掲載年月	学年	実践名	「食べ物教材」	学習内容
12	1998年 8月	低学年	小麦を蒔いてパンをつくろう	パン	農業・加工
13	2000年 5月	2年	小麦物語	パン	農業・加工
14	2000年12月	2年	学年全体で取り組んだ『小麦物語』	パン	農業・加工
15	2005年 6月	2年	とことん「食」にこだわった生活科	パン	農業・加工
16	2005年 7月	4年	パンについて調べよう！	パン	加工・仕事
17	2006年 6月	低学年	小麦を育てる	パン・ケーキ など	農業・加工

表3 大豆を教材にした実践

	掲載年月	学年	実践名	「食べ物教材」	学習内容
1	1989年12月	5年	手づくりの豆腐屋さん	とうふ	工業
2	1990年 1月	5年	手づくりの豆腐屋さん	とうふ	工業
3	1990年 9月	2年	とうふをつくってみよう	とうふ	加工
4	1993年10月	低学年	大豆からとうふをつくろう—教材のもつ総合性に着目して	とうふ	農業・加工
5	1994年12月	低学年	大豆から豆腐に	とうふ	農業・加工
6	1995年 9月	3年	とうふづくりと「とうふ屋さん」のしごと	とうふ	工業
7	1995年10月	3年	おばあさんのお醤油づくり すごいな	しょうゆ・納豆	加工
8	1996年 5月	低学年	大豆からきなこへ	きな粉	農業・加工
9	1996年12月	3年	3年1組とうふ工場—つくって売ろう	とうふ	加工・販売
10	1998年10月	低学年	田中さんといっしょに作ったお豆腐	とうふ・きな粉	農業・加工・働く人
11	2001年 7月	3年	わたしたちのくらしとものを作る仕事(上)	とうふ	農業・工業
12	2002年 5月	1年	きな粉・きな粉・きな粉	きな粉	農業・加工
13	2003年 9月	3年	あれも豆これも豆、三角山さんさんいっぱい大豆探検団は行く	とうふ	工業
14	2004年 7月	3年	大豆のはなし	大豆	農業
15	2004年 9月	全学年	ものづくり/豆腐づくり	とうふ	加工
16	2004年11月	5年	豆腐づくりから「食育」を考える	とうふ	加工・食の問題
17	2011年 7月	3年	大豆のひみつさぐり MAX	大豆	加工・くらしと大豆

米を教材にした実践が米づくり農家の仕事を教える農業学習になっていたのとは違い、小麦はパンをつくるために、大豆はとうふをつくるために、すなわち加工することを目的にして小麦や大豆を育てるようにしている。その結果、学習内容としては、小麦や大豆を育てる農家を教える農業学習としてだけでなく、加工食品をつくる過程といった工業学習の内容まで含むようになっている。

小麦や大豆を使ってパンやとうふを自らの手でつくることは、パン屋さんやとうふ屋さんの

仕事の過程を追体験することになる。それは、くらしに使うことができるものをつくり出す(使用価値の生産)体験をしたことを意味する。さらに実践の中では、パンをつくった体験とパン屋さんやとうふ屋さんでのパンづくりを比べることによって、パン屋さんやとうふさんは売るためのものをつくりだしており(価値の生産)、売るためにさまざまな工夫や努力をしていることに気づかせようとしている。

小麦の教材は、1980年ごろからパンづくりと結びつけて使われるようになった。2000年代に入っても、パンづくりを通して「工業・加工・農業」を学ぶ教材として小麦は使われている。それに対して、大豆の教材は、1990年前後からよく使われるようになった。大豆は、とうふだけでなく、しょうゆ・納豆・きな粉などの食品づくりと結びつけて扱っている。しかも、子どもたちの手でもじゅうぶん加工が可能であるという利点を持っている。そんな点からよく使われるようになったのだろう。

小麦や大豆の教材が一気に広がりを見せたのは、子どものくらしの中から生産・労働の姿が見えにくくなった状況と関係している。実践者の間で、材料からものをつくり出すという体験が生産と労働を認識していくうえで重要であることが意識され始めた時期だと考える。

### (3) 野菜を教材にした実践と学習内容

表4 野菜を教材にした実践

	掲載年月	学年	実践名	「食べ物教材」	学習内容
1	1955年2～3月	4年	野菜づくり	野菜	農家の仕事
2	1962年2月	5年	黒部の西瓜と流水客土	米・西瓜	農業(自然と生産)
3	1987年7月	3年	松田の野菜づくり	野菜	農業
4	1988年11月	3年	コンニャクで学ぶ山地のくらし	コンニャク	地域を学ぶ
5	1989年7月	2年	きゅうりをつくる後藤さん	きゅうり	農業
6	1989年9月	3年	じゃがいもほりを体験する	じゃがいも	農業
7	1990年6月	2年	キュウリづくりの体験から	きゅうり	農業
8	1990年6月	3年	ニンジンづくりの見学	ニンジン	農業
9	1990年6月	5年	Kさんのホーレン草づくり	ほうれん草	農業
10	1990年9月	3年	しいたけさいばいの見学	しいたけ	農業
11	1992年6月	5年	地域のなす農家から学ぶ	なす	農業・今日の問題
12	1993年5月	低学年	おじいちゃんと育てるミニトマト	ミニトマト	農業
13	1995年9月	4年	蒜山大根から地域を見つめる	蒜山大根	農業
14	1996年6月	5年	五郎島のさつまいもづくり	さつまいも	農業
15	1996年10月	低学年	そばづくり	そば	加工
16	1996年10月	3年	キャベツをつくるしごと	キャベツ	農業
17	1996年11月	3年	農家の仕事「なす調べ」	なす	農業・流通
18	1997年9月	3年	にんじんを育てる仕事	にんじん	農業

	掲載年月	学年	実践名	「食べ物教材」	学習内容
19	1997年10月	低学年	野菜作りと観察学習	野菜	農業
20	1998年4月	低学年	トマトづくりの三ツ木さん、こんにちは	トマト	農業
21	1999年7月	低学年	落花生ものがたり	落花生	加工
22	2000年3月	2年	大根を育てて売って、そのもうけでおでんをつくる(上)	大根	農業
23	2000年4月	2年	大根を育てて売って、そのもうけでおでんをつくる(下)	おでん	加工
24	2000年7月	3年	進むさんに学んだ蒜山大根	大根	農業
25	2001年8月	3年	わたしたちのくらしとものを作る仕事～食べ物づくりを通して～下	きゅうり	農業
26	2002年10月	4年	沖縄学習・さとうきびから黒砂糖を作る	黒砂糖	加工
27	2002年12月	5年	ねぎ工場のヒミツ	ねぎ	加工
28	2003年5月	6年	「そば一杯の値段で買った浮世絵」の授業	そば	経済・文化
29	2003年9月	2年	秋の食べ物からおまつりランドへ	干しいも・干し柿	地域・季節感
30	2003年11月	3年	育てることから始めてみようーさつまいもを育てて食べよう	さつまいも	農業
31	2005年1月	3年	栗 四里 旨い 十三里	さつまいも	農業
32	2007年11月	4年	夏の半年間に一年分働く・野辺山の野菜づくりー農家の井出沢さん	キャベツ・レタス、ハクサイなど	農家の仕事
33	2008年1月	5年	二人の専業農家・藤田さんと内藤さん	キャベツ	農薬の問題
34	2008年4月	3年	矢本のきゅうり作り(上)	きゅうり	農業
35	2008年5月	3年	矢本のきゅうり作り(下)	きゅうり	農業
36	2008年12月	6年	トウガラシと創氏改名の授業	トウガラシ	食文化
37	2009年2月	3年	「空飛ぶ新玉ねぎ」おうえんカルタをつくらう	たまねぎ	農業
38	2009年3月	6年	ジャガイモとアイルランド	じゃがいも	北アイルランド問題
39	2009年9月	3年	チンゲンサイをつくる服部さん	チンゲンサイ	農業
40	2010年1月	1年	じゃがいもでつながる人たち	じゃがいも	農業
41	2011年12月	3年	チンゲンサイをつくる農家	チンゲンサイ	農業
42	2014年1月	3/4年	「人が人のことをこわしているね」ーネギづくりと菜種油づくりから学んだこと(上)	ネギ・菜種油	農業・加工・農薬
43	2014年2月	5年	種子島のサトウキビ	サトウキビ	農業
44	2014年2月	3/4年	「人が人のことをこわしているね」ーネギづくりと菜種油づくりから学んだこと(下)	ネギ・菜種油	農業・加工・輸入

教材として使われた野菜は、きゅうり・じゃがいも・トマト・ダイコン・にんじん・さつまいも・キャベツ・ねぎ・なす・ほうれん草・チンゲンサイ・タマネギ・そば・さとうきび・スイカ・ギンナン・トウガラシ・落花生・菜種・サトウキビ・しいたけなど、さまざまである。ところが、野菜を教材として扱った場合も、農家がどのように野菜を育てているかを追究したり、野菜づくり農家がかかえる課題に迫ろうとする実践がほとんどである。米と同じように、野菜も新たな食べ物につくりかえることがあまりできないことから、農業学習として使われることが多いと考えられる。

そんな中で、そば・落花生・ダイコン(おでん)・サトウキビ(黒砂糖)・菜種(菜種油)は加工して食品をつくるまで取り扱っている。しかし、そば打ち・黒糖づくり・菜種の搾油は子どもだけの手ではできない作業があることから、実践の取り組みに入れることは困難をとまらうだろう。

それに対して、地域で収穫しているさつまいもや柿を使って、干しいもや干し柿などを自分たちの手でつくり食べる実践は取り組みやすい<sup>(2)</sup>。食べ物を通して、地域を知らせ、子どもたちに季節感を味合わせようという目的がはっきりしている。

#### (4) くだものを教材にした実践と学習内容

表5 くだものを教材にした実践

	掲載年月	学年	実践名	「食べ物教材」	学習内容
1	1976年11月	5年	みかん産業のうつりかわり	みかん	農業
2	1981年3月	2年	みかんづくりの学習	みかん	農業
3	1981年3月	3年	梨づくりの仕事	なし	農業
4	1981年9月	5年	岩手のりんごづくりを教える	りんご	農業の現実
5	1985年3月	3年	「梨づくり」見学学習のハイライト—指導計画のかなめは何か	なし	農家の労働
6	1989年5月	5年	風布のみかんづくり	みかん	地域
7	1990年12月	3年	県境を越えたリンゴ狩り	りんご	農業
8	1993年6月	3年	わたちたちの村—りんご園へ	りんご	農業
9	1993年12月	3年	ピオーネのおいしいひみつ	ぶどう	農業
10	1994年12月	5年	りんごを育てることで何を学んだか	りんご	農業
11	1995年6月	5年	いちごづくりの農家Sさん	いちご	農業
12	1997年10月	3年	学区の苺作りと久能の苺作り	いちご	農業
13	1999年12月	6年	総合学習 バナナからアジアを見つめて	バナナ	農業・異文化
14	2000年9月	3年	わくわくどきどきのりんごづくり	りんご	農業
15	2001年6月	5年	磐清水のりんごづくり	りんご	農業
16	2006年4月	2年	ぶどうものがたり	ぶどう	農業
17	2009年3月	3年	“小さいけどがんばる柿” 禅寺丸	禅寺丸柿	地域・文化
18	2011年1月	6年	私たちは地域の主人公—パイン再生物語	パイン	政治・地域

教材として使われたくだものは、りんご・みかん・ぶどう・いちご・なし・バナナ・柿・パイナップルなど、さまざまである。くだものも加工することがあまりできないことから、くだもの農家がどのようにくだものを育てているのかを追究したり、くだもの農家がかかえる課題に迫ろうとする実践がほとんどである。

#### (5) 畜産物を教材にした実践と学習内容

表6 畜産物を教材にした実践

	掲載年月	学年	実践名	「食べ物教材」	学習内容
1	1981年12月	低学年	牛乳がしぼられるまで	牛乳	酪農家の課題
2	1990年3月	低学年	育てて売る—ニワトリを育てて卵を売ろう	たまご	販売
3	1992年4月	2年	ニワトリを育てることから性教育まで	ニワトリ	性教育(誕生)
4	1992年12月	3年	乳しぼりの仕事はたいへんだ!	牛の乳	酪農・仕事の厳しさ
5	1998年1月	低学年	あいがもを育てる	たまご(アイガモ)	命について
6	2000年8月	6年	生命を育む食文化をさぐる「牛乳はどこから」	乳製品	酪農
7	2003年7月	3年	乳牛をかう仕事	牛乳	酪農
8	2004年5月	5年	総合的な学習の時間「和牛少年隊」	肉牛	酪農
9	2006年12月	6年	食から社会や自然の様々なつながりを感じる子に	肉牛	食とのかかわり
10	2008年9月	6年	このままじゃ、森本さんが牛を育てられなくなる	肉牛	農業(自給率)

教材として使われた畜産物は、牛乳・乳製品・たまご・ニワトリ・肉牛である。どの教材の使われ方も、酪農家の仕事や酪農家がかかえる課題についての学習になっている。他には、生き物を育てることと食べることを通して、命の誕生や命についての学習にも使われている。

#### (6) 水産物を教材にした実践と学習内容

表7 水産物を教材にした実践

	掲載年月	学年	実践名	「食べ物教材」	学習内容
1	1988年7月	5年	サケはだれのもの	サケ	水産業
2	1989年6月	5年	宮津ちくわから何が見えるか	ちくわ	水産業
3	1990年7月	5年	カツオを追って	カツオ	漁業
4	1990年11月	3年	かまぼこ工場働く人	かまぼこ	工業
5	1994年7月	5年	マグロの頭からマグロ漁の労働を探る	マグロ	水産業
6	1996年7月	5年	実物資料で学ぶマグロ漁業	マグロ	漁業(マグロのとり方)
7	1997年12月	3年	おじさん、おばさんにおそわったかまぼこ作り	かまぼこ	加工
8	1999年6月	5年	カツオで取り組んだ水産業の学習	カツオ	水産業



	掲載年月	学年	実践名	「食べ物教材」	学習内容
9	1999年10月	6年	かじ屋のじょうきちさんの食事	かまぼこ	中世の食事
10	2000年12月	5年	サケの学習	サケ	アイヌ文化
11	2002年7月	5年	フカヒレの秘密をさぐる	フカヒレ	水産業
12	2004年9月	4年	三雲の海苔養殖(上)—三渡川との出会い	青のり	水産業・地域を知る
13	2004年10月	4年	三雲の海苔養殖(下)—三渡川河口での青海苔養殖	青のり	水産業・環境
14	2006年8月	3年	海苔を作る仕事	のり	水産業
15	2007年3月	6年	食べることから始まる社会科の授業	かまぼこ	中世の食事
16	2010年11月	5年	“食とくらし” から世界が見える！	マグロ・カツオ・サケなど	水産業・自給率
17	2014年3月	5年	「さんまがとどくまで」—資料の活用	さんま	流通
18	2014年10月	5年	「カツオ一本釣り漁」の授業	カツオ	漁業

教材として使われた水産物は、カツオ・マグロ・サケ・サンマ・フカヒレ・かまぼこ・ちくわ・青のりである。カツオ・マグロ・サケ・サンマ・青のりについては、漁師の仕事を、フカヒレ・かまぼこ・ちくわは加工工場での仕事を中心に扱っている。また、魚や海藻を育てる環境の学習にも水産物の教材が使われている。

#### (7) 飲み物を教材にした実践と学習内容

教材として使われた飲み物は、緑茶・紅茶・麦茶・パッションジュースである。茶づくり農家の仕事やジュース工場の仕事を教えるために使われている。そんな中で、大麦を育てて麦茶をつくる実践は、大麦を育てる農家の仕事を追体験しながら、収穫した大麦を煎って麦茶をつくる加工の学びを展開している。

表8 飲み物を教材にした実践

	掲載年月	学年	実践名	「食べ物教材」	教育内容
1	1984年3月	3年	手づくりパッションジュースと工場見学	パッションジュース	工場の仕事
2	1994年2月	5年	紅茶から世界を考える	紅茶	社会をとらえる
3	1994年3月	4年	大和高原の茶づくり—授業づくりの視点	緑茶	農業
4	1995年12月	低学年	大麦だ！	麦茶	農業・加工
5	2008年7月	4年	見て、飲んで、食べて学ぶ	緑茶	有機無農薬農業
6	2013年7月	3年	岡部の自慢・お茶の総合学習—三年二組の子どもたちと	緑茶・みかん	地域

## (8) その他の食べ物を教材にした実践と学習内容

表9 その他の食べ物を教材にした実践

	掲載年月	学年	実践名	「食べ物教材」	学習内容
1	1971年3月	1年	まさゆき君の夕ごはん	夕ごはん	自治
2	1974年5月	1年	給食のおばさんの仕事をみつめて	給食	給食室の仕事
3	1990年10月	3年	先生の梅ヶ枝餅は売れない餅だ	梅ヶ枝餅	加工
4	1992年12月	5年	命を育む「安全な食」を求めて	おやつ	食の安全性
5	1993年6月	5年	日本の食糧を考える	食糧全般	食糧自給
6	1993年11月	低学年	食べものづくりを柱に生活科を	食べ物全般	加工
7	1994年9月	3年	草加せんべいっておもしろい(上)	せんべい	加工
8	1994年10月	3年	草加せんべいっておもしろい(下)	せんべい	加工
9	1996年7月	低学年	パキスタンからきたおとうさん	カレーライス	異文化理解
10	1996年8月	低学年	秋は友だちーぎんなん拾い	ぎんなん	販売
11	1999年12月	4年	「食べ物」ー食べ物でつながる労働と命の認識	食べ物全般	労働・いのち
12	2000年10月	5年	5年生が考える農業・食糧問題	うーめん/仙台	加工
13	2002年4月	1年	給食のカレーをつくろうーもとのもとをたどる	カレーライス	ものの来歴
14	2003年12月	3年	地域にある〈あられ工場〉の学習を通して	あられ	加工
15	2005年5月	1年	きょうのメニューときょうしよくしつのごと	給食	給食室の仕事
16	2006年2月	4年	「河内弁当株式会社」	地域の食材	地域を知る
17	2009年12月	1年	つくって食べて知る家族の仕事	カレーライス	おうちのひとの仕事
18	2010年3月	1年	食べ物からつなぐ小学生と世界	カレーライス	異文化理解
19	2011年2月	2年	野菜や果物を売る山本さんのしごとー教材化の視点をつくる	野菜・果物	お店の仕事
20	2012年3月	3年	「〈みかさ焼〉をつくる工場」の授業づくり	みかさ焼	加工・仕事
21	2014年4月	2年	やさいを売る山本さんのしごと	給食の食材	お店の仕事・市場の役割

(8)では、これまで取りあげた「食べ物教材」では扱っていない学習内容を見ることができると。たとえば、食の安全性を追究すること、食糧の自給率を考えること、異文化を理解するきっかけをつくること、店の仕事を追究することなどである。中でも注目したいのは、ものの来歴をたどる実践である。「もとのもとをたどる」活動の中で、さまざまなものや人との出会いがあり、地域や地域の人びとばかりでなく、より遠い大きな世界へも探求の手を伸ばしていくことができる実践である<sup>(3)</sup>。

## 2. 「食べ物教材」を使ってどのように教えてきたのか(学習方法)

### (1) 「食べる」活動に関わる食べ物学習の分類

食べ物を教材にして、これまでさまざまな学習内容を設定しての授業が構想されてきた。では、実際の授業の中では、「食べ物教材」を使ってどのように学習がすすられてきたのだろうか。

学習方法として使われている活動は、つくる(調理・工作など)、育てる(栽培・飼育・作業体験など)、観察する、食べる、見学する、調べる(文献での調査や人への聞き取りなど)、資料を読みとる、売る、買う、表現するなどである。こういった活動を組み合わせて授業は進められていく。

学習活動のうち、「観察する」「見学する」「調べる」「資料を読みとる」は社会科・生活科の授業においてはいわば定番の活動である。ここでは、「食べる」という活動を中心に見て、学習活動の特徴ごとに分類してみたい。「食べる」活動と他の活動を組み合わせて考えると、以下の5つに分けることができる<sup>(4)</sup>。

- A. 食べて、見学する(調べる)…47編
- B. つくって食べる…25編
- C. 育てて食べる…7編
- D. 育ててつくって食べる…25編
- E. 育てて売って買って食べる…4編

A「食べて、見学する(調べる)」の実践は、昔も今も変わりなく行われている。B「つくって食べる」実践は、生活科の登場とともに生まれてくる。低学年の理科・社会科の内容を引き継ぎながら、より子どものわかり方に寄り添った活動をと考えて、「つくって食べる」ことを取り入れたのだと考える。それ以前の実践の中でも、たとえばパン工場見学の事前学習として、パンづくりに取り組むことはあったが、地域や学校の事情によっては困難さを伴うことがあった。しかし、生活科の登場とともに、見学や体験学習など子どもが自ら学ぶ活動を重視するようになったことから、多くの学校で取り組まれるようになったのだろう。

生活科や総合的な学習が展開するようになってから、授業の中で「食べる」学習活動が多くなった。しかし、Bのように社会科の学習を延長したような「つくって食べる」実践とは違って、C・D・Eの実践の中には「育てる」「つくる」という栽培活動や生産活動が実践の重要な位置を占めるようになった。

以下に、C・D・Eのそれぞれの典型的な実践を取りあげて、どのような特徴ある学習活動を展開しているのかを検討したい。それは、社会科・生活科の新たな実践の方向性を見ることが出来るからである。

### (2) 「C. 育てて食べる」実践

「ぶどうものがたり」(実践者：浦沢朱美、生活科2年)<sup>(5)</sup>

浦沢実践は、地域の土壌に合った植物としてぶどうをとりあげている。ぶどうをとりあげる

ことによって、地域の特性を知らせるだけでなく、25年間地域でぶどう作りをしている榎本さんと子どもたちを出会わせることができ、子どもたち自身もぶどうを育てて食べるができると思ったからである。

子どもたちは、5月上旬に初めて榎本さんのぶどう園を訪れる。その時から、榎本さんに実際にぶどう作りの仕事を見せてもらうことになる。芽かき、房作り、房落とし、袋かけ、ぶどう摘みなど、さまざまな仕事を見たり、体験したりする。ぶどうが成長していく姿を、榎本さんのぶどう作りの仕事とマッチさせながらとらえられていく子どもたちの姿が伺える。榎本さんと育てたぶどうは今までで一番甘くておいしいと子どもたちは感じたようである。

浦沢実践の学習活動のユニークさは、育てて食べるだけで終わっていない点にある。ぶどうの枝を使つてのリース作り、毛糸のぶどう染め、染めた毛糸でマフラー編み、できあがったマフラーの販売まで活動を広げている点にある。こうした活動を通して、ぶどうを使って自分たちが使うものを作り出すことができることを学んでいる。

浦沢実践は、ぶどうを食べるだけでなく生活の中で生かすことで、子どもたちの視野を広げている。浦沢実践のように、食べ物をさまざまな面からとらえて学習活動を展開すれば、広がりのある学びを生み出すことができる。

### (3) 「D. 育ててつくって食べる」実践

「わたしたちのくらしとものを作る仕事～食べ物づくりを通して 上・下」

(実践者：手代木彰雄、社会科・総合3年)<sup>(6)</sup>

手代木実践は、「子どもたちは自分たちの食べる食べ物がどのようにつくられているのか、ほとんど知らない」という現状の中で、「食べ物づくり」として、大豆や野菜が畑でどのようにつくられているのか、収穫した大豆や野菜をどのように加工して食べているのかをとらえさせ、「人間の知恵や技術のすばらしさ」を学ばせたいと取り組まれた。

まず、大豆やいろいろな野菜の種をまき、育てる。実際に大豆を育ててみて、枝豆と大豆が同じ豆だったことに驚いている子どもたちの姿が微笑ましい。収穫した大豆について、地域の人から栄養や使われ方を聞き、とうふ作りに挑戦する。保護者や校区内にある豆腐屋さんに協力してもらいながら、とうふ作りに取り組んでいる。とうふ作りの過程の中では、豆乳を飲んだり、おからを味わったりして、大豆からできる食品の味を確かめたりしている。初めて作ったとうふの味は格別だったらしく、とうふ作りが子どもたちの家庭にまで広がっていったようである。

手代木実践は、畑で大豆や野菜を自分たちで育て、収穫した大豆や野菜を使い、子どもたち自身が調理をして食品をつくっている。生産から調理までをトータルに体験させることで、自分たちのくらしと結びつけて、「食べ物づくり」をとらえるようになっていく。そこでは、大豆の食べ物としての総合性を生かして、とうふ作りだけでなく、収穫した野菜を使つてのみそ汁・おから料理などにも挑戦している。大豆は、納豆・油揚げ・しょう油・きな粉・湯葉など多様な食品に変化していることを学んでいる。子どもたちは、自分たちが食べている物がどの

ようにつくり出されるのかという視点から、食生活を見つめるようになっていった。

#### (4) 「E. 育てて売って買って食べる」実践

「大根を育てて売って、そのもうけでおでんをつくる 上・下」<sup>(7)</sup>

(実践者：西川満 生活科2年)

西川実践は、初め大豆を使って「農業生産から生産物の加工へ」という道筋を学ばせようと始めたのだが、大豆が猛暑にやられて全滅し、大根を使っての学習に転換する。しかし、大根では、「生産→加工」の道筋がむずかしいので、「生産物の販売とそれをもとにした食材の購入」のプランで授業を組み立てることになった。次のような学習が展開していく。

#### ◆単元構成(全29時間)

第1次 大根を育てる(6時間)

第2次 大根を売る(9時間)

大根の品質調べと値段調査、価格の決定と販売宣伝方法の工夫、宣伝ポスターづくり  
ポスターはり、チラシづくり、大根を抜いて洗う、買ってくれた人に渡すお手紙を書く  
売り方のリハーサルをする、大根売り、

第3次 もうけの計算と購入物の決定(10時間)

もうけの計算、おでんの具を考える、おでんの具の値段調査、買い物試算①②  
購入物の決定、スーパーに買い出しに行く

第4次 おでんをつくる(4時間)

下ごしらえ①②、煮込む、おでんを食べる

C・Dの実践と西川実践の違いは、育てることと食べることの間「売る」「買う」という経済的な活動がはいっていることである。それゆえ、育ててつくったものを必ずしも食べるというわけでない。特に「売る」ために「育てる」「つくる」ことが重要になっている。

先述した「くらしに使うことができるものをつくり出す(使用価値の生産)体験」から「売るためのものをつくりだす(価値の生産)」に気づかせていく手法ではなく、自ら売るためのものをつくりだす(価値の生産)営みをさせようというのである。小学校では、こうした売ったり買ったりする経済的な活動をするのはほとんどない。

今日にいたるまで、学校の中で売ったり買ったりすることに対する社会通念上の抵抗が強かったように思う。しかし、子どもたちの生活の中で生じるお金について教える活動の必要性を感じている人も多いことだろう。「食べ物教材」を使い、「売る」「買う」活動を入れていくと、経済的な内容に踏み込んでいく可能性がうまれる。

### 3. 「食べ物教材」を使った授業がどう変わってきたのか(教育実践の変遷)

「食べ物教材」を、食べ物ごとに実践を分類したり、学習活動ごとに実践を分類することに

よって、特徴的な社会科及び生活科の教育実践が浮かびあがってきた。では、「食べ物教材」を使った実践はどのように移り変わってきたのだろうか。社会科・生活科の教育実践史をたどってみると、「食べ物教材」を使って新たな学習内容を生み出したり、「食べる」活動と他の活動を組み合わせて多様な学習活動をつくりだしたりしていることがわかる<sup>(8)</sup>。

『歴史地理教育』誌上に掲載された実践を見ると、「食べ物教材」は1979年以前にも散見されるものの(6編)、1980年代から活用され始め(21編)、1990年代以降になると「食べ物教材」を使った実践が増えている(150編)。

その直接の背景には2つの大きな変化があると考えられる。

一つは、学習指導要領の改訂による生活科や「総合的な学習の時間」の開設である。1989年の改訂から、生活科の授業の中で「食べ物教材」が使われるようになった。さらに、1998年の改訂から、社会科実践とタイアップさせながら、「食」をテーマにした総合的な学習が組み込まれるようになってきている。その結果、栽培活動や生産活動などの自然認識にかかわる内容まで包摂したような学びが展開するようになった。

もう一つは、私たちをとりまく社会生活の変化である。食への関心が高まっているのとは裏腹に、だれが・どこで・どのようにつくったのかがわからないような食べ物が多くなっている。子どもたちに自分の食生活を見つめる目を育てるには、食を生産・流通・消費などのさまざまな視点から総合的に扱わざるを得ないことを現場教師が意識し始めたからではないか。

## V. まとめ及び今後の課題

『歴史地理教育』誌上に発表された実践では、次のような「食べ物教材」を使っている。

穀物	米・小麦・大豆
野菜	きゅうり・じゃがいも・トマト・ダイコン・にんじん・さつまいも・キャベツ ねぎ・なす・ほうれん草・チンゲンサイ・タマネギ・さとうきび・スイカ そば・ギンナン・トウガラシ・落花生・菜種・サトウキビ・しいたけ など
くだもの	りんご・みかん・ぶどう・いちご・なし・バナナ・柿・パイナップル など
畜産物	牛乳・乳製品・たまご・ニワトリ・肉牛
水産物	カツオ・マグロ・サケ・サンマ・フカヒレ・かまぼこ・ちくわ・青のり
飲み物	緑茶・紅茶・麦茶・パッションジュース
その他	夕ごはん・給食・梅ヶ枝餅・せんべい・カレーライス・ぎんなん・うーめん あられ・みかさ焼

「食べ物教材」で、何を(学習内容)どのように(学習方法)教えてきたのかをまとめると、実践がどのような方向に進んでいるのかがわかる。

	1979年まで	1980年代	1990年代	2000年代	2010年～14年
実践数	6	21	72	61	17
学習内容	←——食料生産にかかわる産業(農業・水産業・畜産業など)を教える——→ 加工食品をつくり、工業学習の内容を教える——→				
学習方法	←————「食べて見学する」実践————→ 「つくって食べる」実践の登場————→ 「育てて食べる」実践の登場————→ 「育ててつくって食べる」実践の登場————→ 「育てて売って買って食べる」実践の登場→				

目につくのは、1990年代になると、「食べ物教材」を使った実践がぐっと増えていることである。増えた要因として考えられるのは、生活科と「総合的な学習の時間」の開設であるが、それだけが要因ではないだろう。

一つは、1980年代後半から、栽培して収穫した小麦や大豆をパンやとうふなどに加工する活動を通して、加工食品をつくる過程といった工業学習の内容につなげる実践、パン屋やとうふ屋のお店の仕事を学ぶ実践というように、学習内容が広がってきている点にある。

もう一つは、「育てて食べる」「育ててつくって食べる」「育てて売って買って食べる」など、「育てる」「つくる」などの栽培活動と生産活動が学習活動の重要な位置を占める実践が登場してきたことである。

ひとことで言えば、食べ物を教材に使ってさまざまな内容を総合的に教えようとしているといえる。今後は、増えてきた総合的な学習の実践が、社会科・生活科とは違った「食べ物教材」を扱ったり、同じ食べ物を使っても違った学習活動を展開しているかどうかを検討する必要がある。

#### 註及び引用参考文献

- (1) 開沼雅義「よくわかる米づくりQ&A」  
(『歴史地理教育』No678 p.18-23 歴史教育者協議会編 2004年)
- (2) 向山三樹「秋の食べ物からおまつりランドへ」  
(『歴史地理教育』No658 p.36-39 歴史教育者協議会編 2003年)
- (3) 河崎かよ子「生活科『食べ物』実践の検討—倉持祐二「給食のカレーをつくろう」を中心に—」滋賀大学教育学部社会課教育研究室編『社会課教育の創造 第8号 p.115-124』に詳しい。
- (4) 「食べる」活動に関わる食べ物学習の分類表は別表の通りである。
- (5) 浦沢朱美「ぶどうものがたり」(『歴史地理教育』No698 p.42-47 歴史教育者協議会編 2006年)
- (6) 手代木彰雄「わたしたちのくらしとものを作る仕事～食べ物づくりを通して 上・下」  
(『歴史地理教育』No626 p.42-45、No627 p.38-41 歴史教育者協議会編 2001年)
- (7) 「大根を育てて売って、そのもうけでおでんをつくる 上・下」  
(『歴史地理教育』No606 p.36-39、No607 p.36-39 歴史教育者協議会編 2000年)
- (8) 前掲(4)の「食べる」活動に関わる食べ物学習の分類表を参照

別表：食べ物学習の分類表(本研究での全参考実践)

	掲載年月	学年	実践名	実践者	「食べ物教材」	学習方法	活動
1	1955年2～3月	4年	野菜作り	鈴木喜代春	野菜	調べる	
2	1962年2月	5年	黒部の西瓜と流水客土	森省三	米・西瓜	資料の読みとり	
3	1971年3月	1年	まさゆき君の夕ごはん	亀山勝美	給食	話し合う	
4	1974年5月	1年	給食のおばさんの仕事をみつめて	長谷川絢子	給食	見学	
5	1976年8月	低学年	田んぼではたらく人	石井重雄	米	観察・調べる	
6	1976年11月	5年	みかん産業のうつりかわり	本田学	みかん	調べる・資料の読みとり	
7	1980年10月	2年	パン工場で働く人	彦坂辰二	給食のパン	見学	
8	1981年3月	2年	みかんづくりの学習	秋山敏	みかん	物語や資料の読みとり	
9	1981年3月	3年	梨づくりの仕事	渡辺明	なし	調べる	
10	1981年9月	4年	土地改良・米づくりの授業	森垣修	米	調べる	
11	1981年9月	5年	岩手のりんごづくりを教えて	北館賢	りんご	調べる	
12	1981年12月	学年	牛乳がしぼられるまで	稲岡尚	牛乳	資料の読みとり	
13	1983年4月	2年	パンづくり・工場見学をとり入れて	小山直子	パン	見学、つくる	A
14	1984年3月	3年	手づくりパッションジュースと工場見学	林薫	パッションジュース	見学	
15	1985年3月	3年	「梨づくり」見学学習のハイライト—指導計画のななめは何か	斉藤雄二	なし	見学	
16	1987年1月	5年	畑を通して学んだもの、麦からパンをつくる	橋川洋	パン	育てる・つくる	C
17	1987年7月	3年	松田の野菜づくり	吉村明	野菜	見学	
18	1988年7月	5年	サケはだれのもの	田所恭介	サケ	資料の読みとり	
19	1988年9月	2年	パンづくりを絵本に	井上たか子	パン	見学	
20	1988年11月	3年	コンニャクで学ぶ山地のくらし	植竹紀行	コンニャク	つくる	A
21	1989年5月	5年	風布のみかんづくり	山口勇	みかん	見学	
22	1989年6月	5年	宮津ちくわから何が見えるか	森垣薫	ちくわ	食べる	A
23	1989年7月	2年	きゅうりをつくる後藤さん	高木俊彦	きゅうり	見学	
24	1989年9月	2年	パンづくり	森谷拓雄	パン	つくる	A
25	1989年9月	3年	じゃがいもほりを体験する	馬場智子	じゃがいも	見学	
26	1989年11月	2年	真夜中のパンづくりをビデオに	河内晴彦	パン	見学・つくる	A
27	1989年12月	5年	手づくりの豆腐屋さん	那須郁夫	とうふ	食べる・調べる	A
28	1990年1月	5年	手づくりの豆腐屋さん	那須郁夫	とうふ	食べる・調べる	A
29	1990年3月	低学年	育てて売る—ニワトリを育てて卵を売ろう	谷田川和夫	たまご	食べる・売る	E
30	1990年6月	2年	キュウリづくりの体験から	若月美登里	きゅうり	育てる	
31	1990年6月	3年	ニンジンづくりの見学	石堂正彦	ニンジン	見学・仕事の体験	
32	1990年6月	5年	Kさんのホーレン草づくり	鈴木秀明	ほうれん草	調べる	
33	1990年7月	5年	カツオを追って	榎本雅雄	カツオ	資料の読みとり	
34	1990年9月	2年	とうふをつくってみよう	西村和	とうふ	つくる	A
35	1990年9月	3年	しいたけさいばいの見学	豊島ますみ	しいたけ	見学	



「食べ物教材」を使った小学校社会科・生活科の実践の変遷

	掲載年月	学年	実践名	実践者	「食べ物教材」	学習方法	活動
36	1990年10月	3年	先生の梅ヶ枝餅は売れない餅だ	木村敏美	梅ヶ枝餅	食べる	A
37	1990年11月	3年	かまぼこ工場で働く人	佐藤昭彦	かまぼこ	見学・つくる	A
38	1990年12月	3年	県境を越えたリンゴ狩り	吉村明	りんご	見学	
39	1991年5月	5年	「キララ」を追って	木下伸一	米	資料の読みとり	
40	1991年6月	2年	おこめのできるまで	花井嵯智子	米	見学・育てる	A
41	1991年8月	2年	パンづくりでものさしをつくる	秋山敏	パン	つくる、食べる	B
42	1992年4月	2年	ニワトリを育てることから性教育まで	桃北和紀	ニワトリ	飼育する・食べる	C
43	1992年5月	5年	大湯村から学ぶ日本の農業	倉持祐二	米	食べる	A
44	1992年6月	5年	地域のなす農家から学ぶ	窪満広	なす	見学	
45	1992年12月	2年	小麦の種まきからパンが口に入るまで	植竹紀行	パン	育てる・つくる・食べる	D
46	1992年12月	3年	乳しぼりの仕事はたいへんだ!	千葉誠治	牛の乳	見学	
47	1992年12月	5年	命を育む「安全な食」を求めて	大窪英夫	おやつ	調べる	
48	1993年5月	低学年	おじいちゃんと育てるミニトマト	伊藤いずみ	ミニトマト	育てる・食べる	C
49	1993年6月	5年	日本の食糧を考える	寺田肇	食糧全般	資料の読みとり・調べる	
50	1993年6月	3年	わたちたちの村ーりんご園へ	北館賢	りんご	調べる	
51	1993年10月	低学年	大豆からとうふをつくらうー教材のもつ総合性に着目して	佐々木勝男	とうふ	見学・育てる・つくる・食べる	D
52	1993年11月	低学年	食べものづくりを柱に生活科を	古田郁子	食べ物全般	育てる・つくる・食べる・表現する	D
53	1993年12月	3年	ピオーネのおいしいひみつ	伊賀基之	ぶどう	食べる・見学・調べる	C
54	1994年2月	5年	紅茶から世界を考える	中嶋千絵	紅茶	資料の読みとり・調べる	
55	1994年3月	4年	大和高原の茶づくりー授業づくりの視点	桜本豊己	緑茶	つくる・飲む・見学	B
56	1994年5月	5年	米づくりの体験と日本農業	物江賢司	餅	見学・調べる・つくる	A
57	1994年7月	5年	マグロの頭からマグロ漁の労働を探る	田所恭介	マグロ	調べる	
58	1994年9月	3年	草加せんべいっておもしろい(上)(下)	春名浩子	せんべい	つくる・見学・調べる	A
59	1994年10月	3年					
60	1994年12月	低学年	大豆から豆腐に	山本杉生	とうふ	育てる・つくる・食べる	D
61	1994年12月	低学年	もみからおにぎりまで	小林桂子	米	見学・育てる・つくる・食べる	D
62	1994年12月	5年	りんごを育てることで何を学んだか	北館賢	りんご	育てる	A
63	1995年5月	5年	「米不足」のなかでの米授業	飯田彰	米	調べる	
64	1995年6月	5年	いちごづくりの農家Sさん	田宮正彦	いちご	資料の読みとり	
65	1995年9月	3年	とうふづくりと「とうふ屋さん」のしごと	佐藤則次	とうふ	つくる・調べる	B
66	1995年9月	4年	蒜山大根から地域を見つめる	岡本利明	蒜山大根	調べる	B

	掲載年月	学年	実践名	実践者	「食べ物教材」	学習方法	活動
67	1995年10月	3年	おばあさんのお醤油づくり すごいな	斉藤三郎	醤油・納豆	つくる	B
68	1995年12月	低学年	大麦だ!	小島さつき	麦茶	育てる・つくる・飲む	D
69	1995年12月	3年	パン比べーパン工場のひみつを探る	大城多美子	パン	つくる・見学	A
70	1996年5月	低学年	大豆からきなこへ	中嶋千絵	きな粉	育てる・つくる・食べる	D
71	1996年6月	低学年	おいしいおにぎりを食べるには	飯野純一・牧野玲子	米(おにぎり)	育てる・つくる・食べる	D
72	1996年6月	5年	五郎島のさつまいもづくり	西田弘	さつまいも	見学・調べる	
73	1996年7月	5年	実物資料で学ぶマグロ漁業	伊海政尚	マグロ	調べる	
74	1996年7月	低学年	パキスタンからきたおとうさん	倉持祐二	カレーライス	つくる・食べる	B
75	1996年8月	低学年	秋は友だち一ぎんなん拾い	有馬純一	ぎんなん	とる・売る	E
76	1996年9月	低学年	おいしいおにぎりを食べるには(続き)	飯野純一・牧野玲子	米(おにぎり)	育てる・つくる・食べる	D
77	1996年10月	低学年	そばづくり	高橋正人	そば	育てる・つくる・食べる	D
78	1996年10月	3年	キャベツをつくるしごと	志和格子	キャベツ	見学	
79	1996年11月	3年	農家の仕事「なす調べ」	辻根子	なす	見学・調べる	A
80	1996年12月	3年	3年1組とうふ工場—つくって売ろう	山川弘美	とうふ	つくる・売る	E
81	1997年2月	低学年	パン工場へ行ってみよう	中窪寿弥	パン	食べる・見学	B
82	1997年8月	低学年	アイをカモにコメ	小野寺勝徳	米	仕事の体験	
83	1997年9月	3年	にんじんを育てる仕事	武田宏子	にんじん	育てる・見学・調べる	B
84	1997年10月	低学年	野菜作りと観察学習	藤田真	野菜	育てる・観察する	B
85	1997年10月	3年	学区の苺作りと久能の苺作り	安達寿子	いちご	見学	
86	1997年11月	3年	地域のうどん工場見学	松浦敏郎	うどん	つくる・食べる・見学	B
87	1997年12月	3年	おじさん、おばさんにおそわったかまぼこ作り	熊谷賀世子	かまぼこ	見学(仕事の体験も)	
88	1998年1月	低学年	あいがもを育てる	浦沢朱実	たまご(アイガモ)	育てる・食べる	C
89	1998年4月	低学年	トマトづくりの三ツ木さん、こんにちは	浦沢朱実	トマト	食べる・見学・調べる	B
90	1998年6月	低学年	米づくりと子どもたち	中嶋浩明	米	育てる・仕事の体験	A
91	1998年6月	5年	作った、調べた、考えた 米を通して「食」にせまる	藤田康郎	米	つくる・調べる	A
92	1998年8月	低学年	小麦を蒔いてパンをつくろう	濱川登美	パン	育てる・つくる・食べる	D
93	1998年10月	低学年	田中さんといっしょに作ったお豆腐	草分京子	とうふ・きな粉	育てる・つくる・食べる	D
94	1999年6月	5年	カツオで取り組んだ水産業の学習	佐藤健	カツオ	食べる・調べる	A
95	1999年7月	低学年	落花生ものがたり	渡辺健司	落花生	育てる・つくる・食べる	D

「食べ物教材」を使った小学校社会科・生活科の実践の変遷

	掲載年月	学年	実践名	実践者	「食べ物教材」	学習方法	活動
96	1999年9月	低学年	稲の実り	草分京子	米・米粉・きな粉餅	つくる・食べる・わら細工	D
97	1999年10月	6年	かじ屋のじょうきちさんの食事	倉持祐二	かまぼこ	資料の読みとり	
98	1999年12月	4年	「食べ物」―食べ物でつながる労働と命の認識	白尾裕志	食べ物全般	調べる・話し合う	
99	1999年12月	6年	総合学習 バナナからアジアを見つめて	西村美智子	バナナ	食べる・調べる	A
100	2000年3月	2年	大根を育てて売って、そのもうけでおでんをつくる(上)(下)	西川満	大根・おでん	育てる・売る 買う・つくる・食べる	E
101	2000年4月	2年					
102	2000年5月	2年	小麦物語	小林桂子	パン	育てる・見学・つくる・食べる	D
103	2000年7月	3年	進むさんに学んだ蒜山大根	山本杉生	大根	見学・育てる・食べる	C
104	2000年8月	6年	生命を育む食文化をさぐる「牛乳はどこから」	庄司時二	乳製品	見学	
105	2000年9月	3年	わくわくどきどきのりんごづくり	佐藤理恵	りんご	見学・仕事の体験・食べる	A
106	2000年10月	5年	5年生が考える農業・食糧問題	熊谷鉄治	うーめん(仙台)	見学・つくる	A
107	2000年12月	2年	学年全体で取り組んだ『小麦物語』	前田佳子・前田賢次	パン	育てる・つくる・調べる・表現活動	
108	2000年12月	5年	サケの学習	栗原啓子・小林茂	サケ	育てる・食べる・調べる	A
109	2001年6月	5年	磐清水のりんごづくり	小野寺順子	りんご	仕事の体験・調べる	A
110	2001年7月	3年	わたしたちのくらしとものを作る仕事～食べ物づくりを通して～上・下	手代木彰雄	とうふ・きゅうり・みそなど	育てる・つくる・食べる・見学	D
111	2001年8月	3年					
112	2001年9月	4年	おいしいおもちが食べたい	倉持祐二	餅	仕事の体験、つくる、食べる	D
113	2002年4月	1年	給食のカレーをつくらう―ものもとをたどる	倉持祐二	カレーライス	調べる	B
114	2002年4月	6年	古代稲栽培と子どもたち	出川弘美	古代米	育てる・食べる	D
115	2002年5月	1年	きな粉・きな粉・きな粉	小島さつき	きな粉	育てる・つくる・食べる	D
116	2002年5月	5年	総合的な学習「米」	赤田直美	米	調べる・つくる・食べる	D
117	2002年7月	5年	フカヒレの秘密をさぐる	佐藤昭彦	フカヒレ	見学	
118	2002年10月	4年	沖縄学習・さとうきびから黒砂糖を作る	石原哲哉	黒砂糖	つくる・調べる	B
119	2002年11月	5年	米から食を考える	新井保子	米	育てる・調べる	A
120	2002年12月	5年	ねぎ工場のヒミツ	小林正	ねぎ	見学	
121	2003年4月	5年	「稲作にはげむ人々」から「総合的な学習」へ	尾形和子	米	調べる	
122	2003年5月	6年	「そば一杯の値段で買った浮世絵」の授業	桜本豊己	そば	調べる	
123	2003年7月	3年	乳牛をかう仕事	岡野正丸	牛乳	見学・調べる	A
124	2003年9月	2年	秋の食べ物からおまつりランドへ	向山三樹	干しいも・干し柿	つくる・食べる	B

	掲載年月	学年	実践名	実践者	「食べ物教材」	学習方法	活動
125	2003年9月	3年	あれも豆これも豆、三角山さんさんいっぱい大豆探検団は行く	佐藤広也	とうふ	つくる・調べる	B
126	2003年11月	3年	育てることから始めてみようーさつまいもを育てて食べよう	山川弘美	さつまいも	育てる・食べる	D
127	2003年12月	3年	地域にある〈あられ工場〉の学習を通して	林綾	あられ	見学	A
128	2004年5月	5年	総合的な学習の時間「和牛少年隊」	白尾裕志	肉牛	調べる・見学・話し合う・食べる	A
129	2004年7月	3年	大豆のはなし	高木道子	大豆	育てる・調べる・つくる	D
130	2004年9月	全学年	ものづくり/豆腐づくり	岩脇彰	とうふ	調べる	B
131	2004年9月	4年	三雲の海苔養殖(上)ー三渡川との出会い	草分京子	青のり	見学・調べる・食べる	A
132	2004年10月	4年	三雲の海苔養殖(下)ー三渡川河口での青海苔養殖				
133	2004年11月	5年	豆腐づくりから「食育」を考える	中川研治	とうふ	見学・つくる	B
134	2004年12月	5年	角田の食と農	澤井文彦	米	見学・調べる・食べる	B
135	2005年1月	3年	栗 四里 旨い、十三里	山川弘美	さつまいも	育てる・つくる・食べる	D
136	2005年5月	1年	きょうのメニューときょうしよくしつのしごと	栗原戦三	給食	見学	A
137	2005年6月	2年	とことん「食」にこだわった生活科	山口勇	パン	育てる・つくる・食べる	D
138	2005年7月	4年	パンについて調べよう!	板垣雅則	パン	つくる	B
139	2005年12月	5年	5年/地域へ発信! 5年生の米作り	清水真人	米	仕事の体験	A
140	2006年2月	4年	「河内弁当株式会社」	中川喜久子	地域の食材	つくる	B
141	2006年4月	2年	ぶどうものがたり	浦沢朱実	ぶどう	仕事の体験・食べる・工作	C
142	2006年6月	低学年	小麦を育てる	浦沢朱実	パン・ケーキなど	育てる・つくる・食べる・工作	D
143	2006年8月	3年	海苔を作る仕事	中川正	のり	見学・仕事の作業	A
144	2006年12月	6年	食から社会や自然の様々なつながりを感じる子に	草分京子	牛肉	見学	
145	2007年3月	6年	食べることから始まる社会科の授業	倉持祐二	かまぼこ	資料の読みとり	
146	2007年8月	5年	米づくり学習からブナの植林を知る	小島さつき	米	見学・仕事の体験・調べる	
147	2007年11月	4年	夏の半年間に一年分働く・野辺山の野菜づくりー農家の井出沢さん	河崎かよ子	キャベツ・レタス・ハクサイ	調べる・資料の読みとり	
148	2008年1月	5年	二人の専業農家・藤田さんと内藤さん	河崎かよ子	キャベツ	調べる	
149	2008年4月	3年	矢本のきゅうり作り(上)(下)	斉藤俊子	きゅうり	見学・調べる・見学	A
150	2008年5月	3年					
151	2008年7月	4年	見て、飲んで、食べて学ぶ	信田和則	緑茶	飲む・食べる・見学	B
152	2008年8月	2年	矢本のこめっこものがたり	斉藤俊子	おにぎり・米	文化・表現活動	
153	2008年9月	6年	このままじゃ、森本さんが牛を育てられなくなる	草分京子	牛肉	見学・調べる	A

「食べ物教材」を使った小学校社会科・生活科の実践の変遷

	掲載年月	学年	実践名	実践者	「食べ物教材」	学習方法	活動
154	2008年12月	6年	トウガラシと創氏改名の授業	三橋ひさ子	トウガラシ	育てる・資料の読みとり	A
155	2009年1月	5年	子どもの生活とフィリピンの米	三橋ひさ子	米	育てる・見学・調べる・つくる	D
156	2009年2月	3年	「空飛ぶ新玉ねぎ」おうえんカルタをつくろう	矢野康雄	たまねぎ	仕事の体験・表現活動(カルタ)	A
157	2009年3月	3年	“小さいけどがんばる柿” 禅寺丸	大野裕一	禅寺丸柿	見学・聞き取り	A
158	2009年3月	6年	ジャガイモとアイルランド	三橋ひさ子	じゃがいも	話し合う	
159	2009年9月	3年	チンゲンサイをつくる服部さん	木村誠	チンゲンサイ	見学・仕事の体験	A
160	2009年12月	1年	つくって食べて知る家族の仕事	倉持祐二	カレーライス	つくる・食べる	B
161	2010年1月	1年	じゃがいもでつながる人たち	倉持祐二	じゃがいも	つくる・食べる・調べる	B
162	2010年3月	1年	食べ物からつなぐ小学生と世界	倉持祐二	カレーライス	つくる・食べる・調べる・折り紙	B
163	2010年10月	5年	お米で世界とつながろうーラオスの米と餅	三箇昭子	餅	調べる	A
164	2010年11月	5年	“食とくらし” から世界が見える！	田所恭介	マグロ・カツオ・サケなど	調べる	
165	2011年1月	6年	私たちは地域の主人公ーバイン再生物語	神山英	バイン	調べる	A
166	2011年2月	2年	野菜や果物を売る山本さんのしごとー教材化の視点をつくる	桜本豊己	野菜・果物	見学・調べる	A
167	2011年7月	3年	大豆のひみつさぐりMAX	村井光	大豆	調べる・食べる	A
168	2011年9月	5年	「伊佐の稲作」ー伊佐地域から考える日本の米作り	白尾裕志	米	仕事の体験・調べる・話し合う	
169	2011年12月	3年	チンゲンサイをつくる農家	木村誠	チンゲンサイ	見学・仕事の体験	A
170	2012年3月	3年	「くみかさ焼」をつくる工場」の授業づくり	草野晶子	みかさ焼	つくる・見学	B
171	2013年7月	3年	岡部の自慢・お茶の総合学習ー三年二組の子どもたちと	匂坂裕一郎	緑茶・みかん	農作業・調べる・飲む	A
172	2014年1月	3/4年	「人が人のことをこわしているね」ーネギづくりと菜種油づくりから学んだこと(上)(下)	菊池恵理	ネギ・菜種油	見学・仕事の体験	A
173	2014年2月						
174	2014年2月	5年	種子島のサトウキビ	白尾裕志	サトウキビ	調べる・話し合う	
175	2014年3月	5年	「さんまがとどくまで」ー資料の活用	上山英	さんま	資料・地図の読みとり	
176	2014年4月	2年	やさいを売る山本さんのしごと	林綾	給食の食材	見学	A
177	2014年10月	5年	「カツオ一本釣り漁」の授業	佐藤嘉彦	カツオ	仕事の疑似体験	