

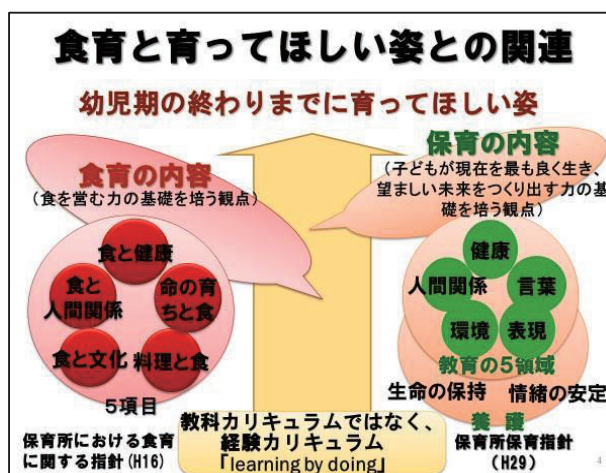
具体的な実践に当たっては、保育所保育指針解説にも示されるように、保育所における食育に関する指針（厚生労働省 平成16年※3）等を参照し、指導計画とも関連付けながら、子どもの日々の主体的な生活や遊びの中で食育を展開する。和食文化を育む食育は「食と健康」「食と人間関係」「食と文化」「いのちの育ちと食」「料理と食」の領域を網羅することになる※2・4。

食育のねらいと内容は、子どもが身につけることが望まれる心情・意欲・態度を培う観点を踏まえ、幼児期において育みたい資質・能力（「知識及び技能の基礎」「思考力、判断力、表現力等の基礎」「学びに向かう力、人間性等」）を培うことができるように設定する。幼児期の「和食文化を育む」食育が、保育の一環として実施されることから、実践のプロセスの中で、「何が育っているのか」、幼児期の終わりまでに育ってほしい10の姿を視野に入れながら、子どもの育ちを確認しながら進める。

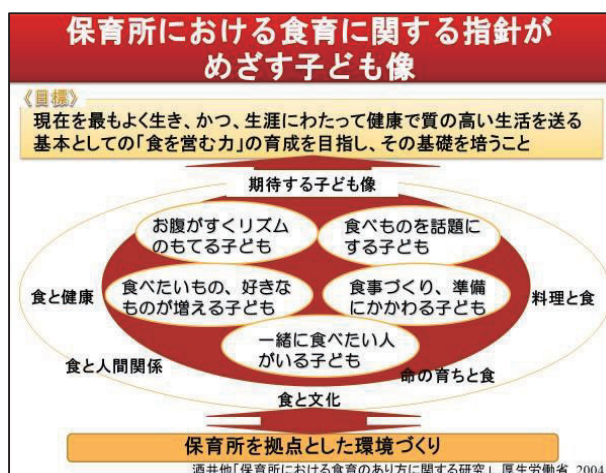
保育者は和食文化に触れる体験を通して、目の前の子どもと向き合い、「何を育てたいか」を考える。これは、評価規準を設定したことにもなる。子どもがやってみたいと試行錯誤している「主体的な学び」、周りの子どもたちと知恵を出し合う「対話的な学び」、小さな気づきが積み重なりつながる「深い学び」となるよう、実践の中で、子どもの気づきや発見に共感しつつ、記録しながら、評価を行う。さらに、子ども自身が次の活動をつくり出すことができるよう環境を用意し、子どもの学びの連続性を担保する。

小学校以上の教育課程が教科カリキュラムであるのに対して、保育所や幼稚園、認定子ども園の教育課程は経験カリキュラムである。子どもの実態を把握し、幼児期の特徴を踏まえ、食育計画を全体的な計画に基づいて作成し、実践を評価し、その改善に努めることで、カリキュラム・マネジメントの充実が図られ、より効果的な指導の実現につながる。

※2



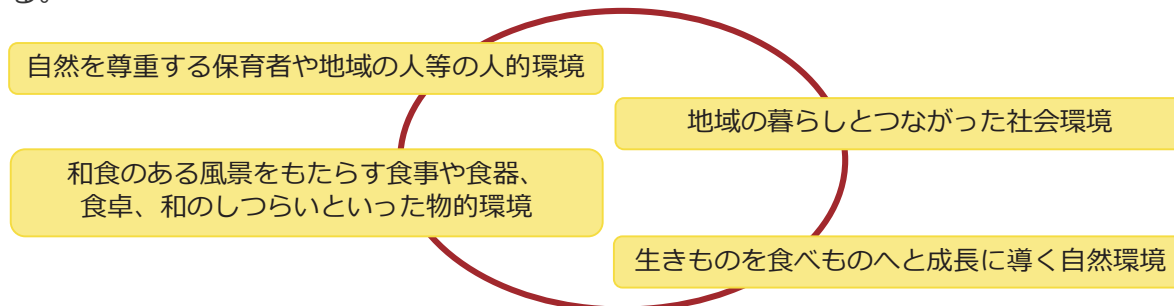
※3



②生活と遊びを通した学びの中で和食文化を育む環境を構成する

和食文化を育むために、幼児期の「環境を通した教育」を重視する特徴を生かし、子どもにとって心が動く体験となるように環境を準備することが重要である。

子どもが和食文化をつくるためには、第1章、第2章に示されているように、多様で新鮮な食材とその持ち味を尊重した和食、健康的な食生活を支える栄養バランスの整った和食、自然の美しさや季節のうつろいを表現した和食、正月などの年中行事との密接な関わりを持つ和食を、子どもにとって身近にすることが大切である。和食文化に触れる場を適切に構成することで、食べることが、多くの人や生きもの、そして、自然からの恵みによる営みであることに気づき、食の循環・環境への意識や、人への感謝の気持ちが育っていくのである。



※4

食育のねらいと内容の設定	
ねらい： 食育の目標をより具体化したもの	
子どもが身につけることが望まれる 心情・意欲・態度 を培う観点から、食を通してどのような体験を積み重ねることが大切なのかを考える。	
評価規準 としても設定：学習の 到達度 を評価し、次の指導に生かす。	
内容： 「何をさせるか」の前に、「食にかかわるどのような体験によって何を育てたいか」 経験内容 として考える	
食と健康	食を通じて、健康な心と体を育て、 自ら健康で安全な生活をつくり出す力 を養う
食と人間関係	食を通じて、他の人々と親しみ支え合うために、 自立心を育て、人とかかわる力 を養う
食と文化	食を通じて、 人々が築き、継承してきた様々な文化を理解し、つくり出す力 を養う
いのちの育ちと食	食を通じて、自らも含めたすべての いのちを大切に する力を養う
料理と食	食を通じて、 素材に目を向け、素材にかかわり、素材を調理することに関心を持つ力 を養う

酒井他「保育所における食育のあり方に関する研究」、厚生労働省 2004.3

③子どもの「なぜ」「どうして」に向き合い、当たり前のように当たり前じゃない和食文化の魅力を保育者が見直す

バーバラロゴフは「文化的営みとしての発達—個人、世代、コミュニティ（2006）」という著書の中で、「人は文化の活動に参加し関わりながら発達するのであり、文化の活動も世代を越えた人々の関与によって発達的に変化するものです。各世代の人々は、他者とともに社会文化的営みにかかわる過程で、前の世代から受け継いだ文化的道具や実践を活用し、拡張します。人々は、文化的道具の共同使用や実践を通して発達しつつ、同時に文化的道具、実践、制度の変容に手を加えることになるのです。」と記す。

和食文化も、子どもの「なぜ」「どうして」に向き合い、「なぜそれが社会のなかで当たり前と見なされているのか」「他の社会ではどのように捉えられているのか」と比較文化的な視野をもち、自分を相対化させて捉え直す視点が教育を考える上で大切なのであろう。

第4節 支えよう！ 子どもの和食文化の形成を (2) 学校における取組

学校の一つとして、学校教育法の中では幼稚園を含めるが、ここでは学童期の学校として小学校をとりあげる。

①学校の食に関する指導を通して、和食文化を育む

小学校は学校教育法（昭和22年）第29条の規定に基づき、心身の発達に応じて、義務教育として行われる普通教育のうち基礎的なものを施すことを目的とし、小学校教育の目標を達成するために行っている。第30条の2の規定には、「生涯にわたり学習する基盤が培われるよう、基礎的な知識及び技能を習得させるとともに、これらを活用して課題を解決するために必要な思考力、判断力、表現力その他の能力をはぐくみ、主体的に学習に取り組む態度を養うことに、特に意を用いなければならない」と示されている。

平成29年の学習指導要領の改訂にあたって、小・中学校の教育内容の主な改善事項が、6点あげられている。和食文化と接点大きい事項として、④伝統や文化に関する教育の充実、⑤体験活動の充実等もあげられる。

小・中学校の教育内容の主な改善事項 (小・中学校 学習指導要領)

- ① 言語能力の確実な育成
- ② 情報活用能力の育成
- ③ 理数教育の充実
- ④ **伝統や文化に関する教育の充実**
 - ・ 古典など我が国の言語文化や、県内の主な文化財や年中行事の理解、我が国や郷土の音楽、和楽器、武道、**和食**や和服などの指導を充実させたこと。
- ⑤ 体験活動の充実
 - ・ **生命の有限性や自然の大切さ**、挑戦や他者との協働の重要性を実感するため、体験活動を充実させ、自然の中での集団宿泊体験活動や職場体験を重視したこと。
- ⑥ 外国語教育の充実

学校教育法施行規則の一部を改正する省令の制定並びに幼稚園教育要領の全部を改正する告示、小学校学習指導要領の全部を改正する告示及び中学校学習指導要領の全部を改正する告示等の公示について（通知）28文科初第1828号 平成29年3月31日

中央教育審議会では、平成28年12月の答申「幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策について」の中で、「現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力」の一つとして、「健康・安全・食に関する資質・能力」の考え方が示された。平成31年3月には、学校教育活動を通して育成する「食に関する資質・能力」が、「食に関する指導の手引き（第二次改訂版）」に示されることとなった。

学校教育活動全体を通して 育成する「食に関する**資質・能力**」

- (知識・技能)**
食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。
- (思考力・判断力・表現力等)**
食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。
- (学びに向かう力・人間性等)**
主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

『食に関する指導の手引(第二次改訂版)』(平成31年3月)【第1章第6節】

食に関する指導は大きく6つの目標から構成される※3・4。

食文化については「各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ」とされている。しかし、第1章、第2章にも述べられているように、和食文化は、食文化の側面だけが独立しているのではなく、「食事の重要性」「心身の健康」「食品を選択する能力」はもちろんのこと、「感謝の心」「社会性」といった側面も相互に関連し合って、形成されるものである。「感謝の心」「社会性」「食文化」に注目して、食に関する指導の中で、育みたい資質・能力の三つの柱を示す。

※3

食に関する指導の目標	
○食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。	食事の重要性
○心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。	心身の健康
○正しい知識・情報に基づいて、食物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
○食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。	感謝の心
○食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。	社会性
○各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。	食文化

『食に関する指導の手引(第二次改訂版)』(平成31年3月)

※4 指導の目標別食に関わる資質・能力 「感謝の心」「社会性」「食文化」のみ抜粋

◇ 感謝の心（食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。）

人の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていること、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることに対して感謝する心が大切であるという視点である。

人々の生活は昔から動植物などの自然の恩恵に支えられて成り立っていることや生産・流通・消費など食に関わる人々の様々な活動に支えられていることに気づき、環境保全や食品ロスの視点も含めて、感謝の気持ちや食べ物を大事にする心を育むことが求められている。

（知識・技能）

- ・食料の生産は、すべて自然の恩恵の上に成り立っていることを理解できるようにする。
- ・食生活は、生産者を始め多くの人々の苦労や努力に支えられていることや食という行為は、動植物の命を受け継ぐことであることを理解し、食品を無駄なく使って調理するために必要な技能を身に付ける。
（思考力・判断力・表現力等）
- ・自然界の中で動植物と共に生きている自分の存在について考え、食品ロスの視点も含めて環境や資源に配慮した食生活を実践するために何が必要かを考えることができるようにする。
（学びに向かう力・人間性等）
- ・食事のあいさつで、食に関しての感謝の気持ちを表現しようとする態度を養う。

◇ 社会性（食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。）

協力して食事の準備から後片付けをしたり食事のマナーを身に付けたりすることで、人間関係形成能力を身に付けることが大切であるという視点である。

食器の使い方や食事の時の話題選びなどの食事のマナーを身に付けることが、楽しい共食につながることや、一緒に調理したり食事をしたりを通してコミュニケーションを図り、心を豊かにすることが大切である。

（知識・技能）

- ・はしの使い方、食器の並べ方、話題の選び方などの食事のマナーを身に付け、協力して食事の準備や後片付けをするために必要な技能を身に付ける。
（思考力・判断力・表現力等）
- ・相手を思いやることや、楽しい食事につながるために何が必要かを考えることができるようにする。
（学びに向かう力・人間性等）
- ・食事が大切なコミュニケーションの場であるということを理解し、コミュニケーションを図ろうとする態度を養う。
- ・健康で安心な社会づくりに貢献しようとする態度を養う。

『食に関する指導の手引き(第二次改訂) 平成31年3月』

◇ 食文化（各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。）

日本の伝統ある優れた食文化や食に関わる歴史、地域の特性を生かした食生活（地場産物の活用）、食料自給率等を理解し尊重しようとする視点である。

地域の特性を生かした食生活や食料自給率を考えることは、地域や日本を知り、大切にすることを育むとともに、他の国々の食文化を理解することにもつながる。また、食料の生産はそれぞれの国や地域の気候風土と深く結びついており、それらの特質を理解し継承・発展させていくことが求められている。

（知識・技能）

・自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があることや、日常の食事は、地域の農林水産物と関連していることを理解できるようにする。

・自分たちの食生活は、他の地域や諸外国とも深い関わりがあることを理解できるようにする。

（思考力・判断力・表現力等）

・日本の食文化や食に関わる歴史にふれたり、諸外国の食事の様子を知ったりすることで、日本や諸外国の伝統や食文化を大切にするためには、何が必要かを考えることができるようにする。

（学びに向かう力・人間性等）

・各地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化を尊重しようとする態度を養う。

「食に関する指導の手引き（第二次改訂）平成31年3月」

②教科等（給食の時間）横断的な視点に立った和食文化を育むカリキュラムを

和食文化の多面性を理解して、言語、歴史、経済、伝統、気候風土に着目して、国語、社会、道徳といった科目で、自然、動植物のいのち、保存・加工といった食材の調理による物理的・化学的变化等に着目して、理科、保健、家庭科といった科目で、もちろん、総合的な学習でと、大変幅広い教科で横断的に学ぶことができる。洋食をよく食べている子どもにとって、和食は逆に遠くて身近で、学びの糸口を見つけ、手を伸ばしやすい教材である。

食に関する指導の全体計画を見渡すと、和食文化を育む内容がすでに組み込まれていることもある。「食事の重要性」「心身の健康」「食品を選択する能力」の視点に比べ、「感謝の心」「社会性」「食文化」といった視点に重きが置かれているか確認することが必要である。

第1章、第2章には、「これは授業に使えるな」というヒントがたくさん盛り込まれている。子どもの発達段階に応じて、題材を選定し、校外学習でのアクティブラーニングのような学習手法や、みんなで考え意見を出し合うワークショップのような形で、自分ごととして考えながら授業を進めていけば、子どもの気づきにつながる。高学年では、ケースメソッド教育のように、子どもが判断や対処を求められる模擬ケースを教材に、討論しながら意思決定や問題解決の実践力を磨くことを目的とする参加型、問題発見・解決型の学習方法も有効である。

こうした学びから、子どもの食への向き合い方が変化し、「食べさせられる食」から「自らが選択して食べる食」へと、考え、判断する能力やセンスをも磨くことができる。知識のみならず、意欲・関心が高まり、考えたり、表現する力もつく、すなわち、「育てたい資質・能力」が育つことになる。

和食文化を育むためには、どのような教科で、また、給食の時間で指導を実施することができるのか、食に関する指導の全体計画を作成する段階から、地域の実情や子供たちの姿を踏まえて考え合うことができる体制づくりが大切である。

そのためには、幼児期と同様に、教師が和食の世界をいざない、食のイメージや理想像を豊かなものにしていきたい。食事を作ること、先人たちが作り出した食の知恵を探索すること等を、子どもと同じ目線で面白がり、五感で味わい、楽しむ姿を魅せることから始めたい。