

社会

5年生 | 「これからの食料生産とわたしたち」

「クッキング自給率」を活用しよう

1. はじめに

「クッキング自給率」というソフトを、農林水産省のサイトから無料でダウンロードして使用することができる。このソフトは、食料自給率を学習するのに非常に有効なソフトである。今回は、普通教室でこのソフトを使った授業のプランを提案する。

クッキング自給率 [料理自給率計算ソフト]

http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/zikyu03.html

2. 1つの料理から食料自給率を考える

定番ネタだが、天ぷらうどんを例にしてみる。ハンバーガーでも良いが、和食のほうがインパクトが強い。まず、天ぷらうどんに使われる材料を考えさせ、それぞれの食料自給率を予想させる。

そして、クッキング自給率を起動させ、天ぷらうどんを選択すると、材料名と材料ごとの自給率が表示され(画面①)、右下にある「自給率計算」ボタンをクリックすると、全体の自給率が表示される(画面②)。天ぷらうどんの自給率は20%である(カロリーベース)。

画面①

材料名	グラム数	単位	カロリー	自給率	国産平均自給率
小麦粉	200	g	860	86	86
うどん	200	g	360	36	36
たまご	10	個	140	14	14
しょうゆ	10	ml	5	5	5
だし	10	ml	5	5	5
天ぷら粉	10	g	36	36	36
油	10	g	90	9	9
合計			1300	20	20

画面②

あなたの選択した量地の食材で作った献立の自給率は **20%** です

日本国産で入手可能な平均自給率を国産平均自給率として表示しています

平均自給率の **20%** です

※平成22年度データを使用。

「なぜ和食なのにこんなに低いのか」「もし外国から輸入ができなくなったらどんな天ぷらうどんになってしまうのか」など様々な疑問が生まれ、これからの学習への関心意欲を高めることができる。

3. 2つの料理の自給率を比べて考える

1つの料理でじっくりと考えるのも良いが、2つの料理を比べることで、違いに目を向けさせる。

例えば、先ほどの天ぷらうどんが20%と確認した後に、天井はどのくらいの自給率であるのかを予想させてみる。多くの児童が、天ぷらうどんと同じくらいであると予想するだろう。ここでソフトを使って確かめると、天井は68%であることがわかる。

「同じように天ぷらを使った料理なのに、なぜこんなに自給率が違うのか」という疑問が自然に出てくる。そして、小麦と米の違いに気がつくのである。

他にも、鶏の唐揚げ(8%)とさばの竜田揚げ(75%)、わかめスープ(10%)と根菜汁(86%)のように、同じような料理でありながら自給率に大きな差がついている料理同士を比べるとおもしろい。

4. 終わりに

いろいろな料理の食料自給率を知るだけで終わってしまっては学習効果が低い。そこで、自給率が高い食品、低い食品に共通することは何かを考えさせる。単純に和食だから高く、洋食だから低いとは言えない。食料輸入のなかった江戸時代はすべて自給率100%だった和食の料理でも、現在は自給率が低いものもある。つまり、日本で作れる食品でも、外国からの輸入が増えているということに気づかせたい。そして、こうした現状から、フードマイレージや地産地消の考え方へとつなげていきたい。