

食材はトラベラー

産地から食卓まで

学校の関連学習単元

小 5 / 社会 わたしたちの生活と食糧生産
小 6 / 家庭 こんだてを工夫して

プログラム概要

対象

幼 小1 小2 小3 小4 小5 小6 中学 大人

◎ ◎ ○



分野	時期	時間	人数	場所	講師	費用
食	通年	45分 (1時限)	40人 (1クラス)	教室	1人	無料

ねらい

- ・自分たちが普段食べている食材が、世界各国・日本全国で生産されていることを知る。
- ・フードマイレージが大きい（産地が遠い）食材は、輸送のために多くのエネルギーが必要であり、環境への負荷が大きいことを知る。
- ・地産地消のよさを知る。

実施内容

- ・料理（てんぷらそば）はいろいろな産地の食材から作られていることを説明する。
- ・回転寿司のメニューを使ったアクティビティをしてフードマイレージについて学ぶ。
- ・フードマイレージを減らす方法を考える。

使用する材料・道具

◇筆記用具

- ◆寿司カード一式
- ◆日本・世界の白地図（各1枚）
- ◆ワークシート

◇受講者が準備するもの ◆講師が準備するもの

（発展学習を行う場合）

- ◆スーパーマーケットの新聞折込チラシ2・3枚
- ◆日本・世界の白地図（グループ数）

講座活用のワンポイントアドバイス

- ・フードマイレージから見た地球温暖化対策について考えることができます。
- ・新聞折込チラシ（スーパーマーケットなど）を使って産地マップを作成すると、世界中から食材が集まっていることが分かります。
- ・食育の一環としてご利用ください。

実施機関

浜松市環境政策課（浜松市環境学習指導者）

下記連絡先へ実施日の1ヶ月前までに申し込んでください。

また、事前打合せが必要なため、講座実施の2週間前までに講師へご連絡ください。

問合せ・申込先：浜松市環境政策課 TEL:053-453-6149 FAX:050-3606-4345
E-mail:kankyoku@city.hamamatsu.shizuoka.jp



プログラムの展開例

時間

内容

指導のポイント

導入
5分

○食材産地当てクイズ

- ・料理はいろいろな産地の食材を使ってできていることを紹介する。
(例) てんぷらそば
- 小麦粉 (アメリカ)、そば粉 (中国)、えび (インドネシア)
- しいたけ (中国)、かぼちゃ (メキシコ)、なす (日本)



- ・1つの料理に使われている食材は、日本や世界各地から集まってくることに気づかせ、食材の産地への興味を持たせる。

活動
30分

○回転寿司を食べよう

- ・回転寿司のメニューから自由に選んでもらい、フードマイレージについての理解・関心を深める。

<手順>

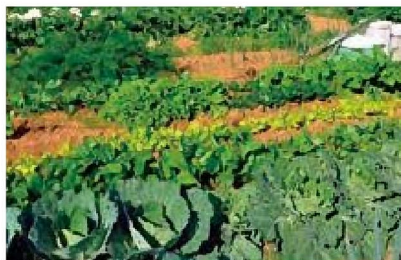
- ① グループごとにメニューの中から8品選ぶ(カードを渡す)。
- ② カード裏のポイント(★の数)を合計する。
- ③ 黒板に白地図を用意して、カードを貼っていったり産地マップを作成する(グループごとに選んだカードが分かるように色を塗っておく)。
- ④ グループごとに合計ポイントが高い(低い)理由を考えて、発表する。
- ⑤ 「ポイント」＝「フードマイレージ」であることを説明し、フードマイレージの概念について解説する。

- ・最初はフードマイレージの説明はしない。
- ・ポイントが低いほど環境にやさしいことを伝える。
- ・フードマイレージとは、食料の重量と輸送距離を積算したもの。
- ・フードマイレージが大きくなると、輸送距離が増えて、輸送時の二酸化炭素排出量が多くなる。

まとめ
10分

○フードマイレージを減らす方法を説明する

- ・原産地表示をチェックし、なるべく国産のものを選ぶ。
- ・地元のもの(地産地消)、国産のもの(和産和消)を選ぶ。
- ・ベランダや庭の家庭菜園で作ったものを食べる。



- ・全ての食材を身近で(国産)でそろえることはできないが、工夫によってフードマイレージを減らすことができる。
- ・一般的に国産は「フードマイレージは小さく値段が高い」一方、外国産は「値段が安くフードマイレージは大きい」が、ここでは、できる範囲で環境に配慮した選択をしたい。
- ・家庭菜園など自分で野菜を育てれば、旬で安全なものを食べられる。

<発展>

新聞折込チラシに載っている食材を切り抜いて産地マップを作ると、普段口にする食材が日本全国、世界各地から集まってきていることがわかります。



折込チラシを基に作った産地マップ

