

# 令和元年度 きょうと食いく先生 事例集

京都府農林水産部農政課

令和2年3月発行

京都府では、子どもたちが「食」について学ぶことを支援するため、農作物の栽培や調理、京都の食品加工等の専門家で、子供たち等にボランティアで食農体験を指導していただける方を「きょうと食いく先生」として認定し、学校での出前授業による食育の取組を進めています。

●目的・内容

本事例集は学校現場におけるきょうと食いく先生の活用を更に推進する目的で作成したものです。先生の皆様に具体的に導入場面をイメージしていただけるよう、事例集としてまとめています。

○学年別

学年	教科	実施内容	学校	ページ
小学3年生	生活科	黒大豆	瑞穂小学校(京丹波町)	2
小学4年生	社会科	宇治茶	紫野小学校(京都市)	
小学5年生	総合	万願寺甘とう	大浦小学校(舞鶴市)	3
	総合	宮津湾の漁業	宮津小学校(宮津市)	
小学6年生	家庭科	和菓子	鳳徳小学校(京都市)	4
中学1年生	総合	朝食・思春期の栄養	培良中学校(京田辺市)	
	総合	丹後の郷土料理	弥栄中学校(京丹後市)	5
中学3年生	家庭科	中丹茶	福知山高等学校・附属中学校(福知山市)	
高校生・中学生合同	総合	出汁・和食	須知高等学校、瑞穂中学校(京丹波町)	6

○教科別

教科	実施内容	学校	学年	ページ
総合	万願寺甘とう	大浦小学校(舞鶴市)	小学5年生	3
	宮津湾の漁業	宮津小学校(宮津市)		
	朝食・思春期の栄養	培良中学校(京田辺市)	中学1年生	4
	丹後の郷土料理	弥栄中学校(京丹後市)	中学1年生	5
	出汁・和食	須知高等学校、瑞穂中学校(京丹波町)	高校生・中学生合同	6
生活科	黒大豆	瑞穂小学校(京丹波町)	小学3年生	2
社会科	宇治茶	紫野小学校(京都市)	小学4年生	2
家庭科	京菓子	鳳徳小学校(京都市)	小学6年生	4
	中丹茶	福知山高等学校・附属中学校(福知山市)	中学3年生	5

※総合は「総合的な学習の時間」の略称

生活科

1コマ(60分)

## 京丹波町立瑞穂小学校

きょうと食いく先生：松野堯俊先生

地元の特産品である「丹波黒（丹波黒大豆）」の栽培方法（種まき）や特徴などについて学んだ後、実際に黒豆の種まきを体験

黒大豆  
(地域特産物)

### 授業の工夫・児童の反応

- ・講話と栽培体験を組み合わせた授業を実施。実際の作業を体験することで理解を深めた。
- ・「丹波黒の大きさや多くの種類があることに驚いた」、「豆のへそを下にすることや（発芽を安定させるため）糲をかけることを初めて知った」など新たな発見への感想があった。



社会科

1コマ(60分)

## 京都市立紫野小学校

きょうと食いく先生：山崎徳哉先生

玉露等、様々な茶を試飲。同じ葉から全く異なる茶ができることや栽培方法の違いによる味の違い等、宇治茶の生産と加工等について学んだ

宇治茶  
(食文化)

### 授業の工夫・児童の反応

- ・事前に「現在と昔の宇治製法」について調査し、「検証」という形で授業を実施
- ・「お茶作りは大変だが、美味しく飲んでもらうために努力されていて、すごいと思った」、「お茶づくりは手の感覚が大切であることが分かった」、「沢山のの人に宇治茶のすばらしさを知り、飲んでもらいたい」等、宇治茶の魅力や農家の思いが伝わった感想が多くあった。



総合

1コマ(45分)

## 舞鶴市立大浦小学校

万願寺甘とう  
(地域特産物)

きょうと食いく先生：武田敏和先生

「万願寺甘とう」の栽培方法や特徴等についてスライドを使って説明

授業の工夫・児童の反応

- ・事前に児童からの質問事項を整理し、食いく先生と共有したことで、質問を踏まえた内容説明となり、子どもたちが理解しやすく、興味を持って話を聞くことができた。
- ・「万願寺甘とう」は以前から栽培や調査を通じて身近に感じていたが、生産者から聞く栽培方法や美味しい食べ方、職業観は、子ども達にとって関心が高まる機会となった。



総合

1コマ(60分)

## 宮津市立宮津小学校

宮津湾の漁業  
(地域特産物)

きょうと食いく先生：本藤 靖先生

漁業の視点から宮津湾の環境や漁業の特徴、またその素晴らしさ、宮津の自慢の食材である魚を広く知ってもらうための取組について講演

授業の工夫・児童の反応

- ・身近な話題を通じて環境・食など広く学ぶことができ、理解が深まった。
- ・宮津の海の豊かさを知り、「いつも食べる食材にもっと興味を持つようにしたい」、「このような『海の宝』をもっと調べていきたい」という前向きな感想が多くあった。



家庭科

1コマ(60分)

## 京都市立鳳徳小学校

きょうと食いく先生：上田孝博先生、上田悟史先生

京菓子  
(食文化)

京菓子の歴史や背景について学んだ後、練り切りを体験

授業の工夫・児童の反応

- ・ 茶道・日本舞踊・つまみ細工等、伝統文化体験を学ぶ一環として実施
- ・ 学年親睦会（PTA）と連携した取組とすることで子どもたちにも保護者にも地域の食文化や食育について訴求効果の高い取組となった。
- ・ 練り切りの難しさを体験することでプロの高い技術を肌で感じる事ができた。



総合

1コマ(60分)

## 京田辺市立培良中学校

きょうと食いく先生：木戸明美先生、三室久枝先生

朝食・思春期の栄養  
(栄養バランス)

①朝食の大切さ、②バランスの良い食事、③健康的な身体づくり、について講演

授業の工夫・生徒の反応

- ・ 朝食のイメージを具体的に提示し、バランスの良い食事を自分で考え、行動につなげられるよう、内容について事前打ち合わせを綿密に実施
- ・ 「並べるだけの朝食ならできそうなので自分でやりたい」、「バランスを考えて赤黄緑の3色を取り入れていこうと思った」など自分事として捉える機会となった。



# 京丹後市立弥栄中学校

総合

2コマ(100分)

丹後の郷土料理  
(食文化)

きょうと食いく先生：宮本淳子先生、高田日出子先生

丹後地域の食文化の学習と「丹後のばら寿司」等の調理実習

授業の工夫・生徒の反応

- ・丹後地域を代表する郷土料理である「丹後のばら寿司」、「あごの団子汁」の調理実習を通じて丹後の食文化・歴史について学ぶことができた（あご：とびうお）。
- ・身近な料理について食いく先生から学ぶことで、新鮮な気持ちで取り組み、生徒から積極的に質問が出る充実した学習となった。



# 京都府立福知山高等学校・ 附属中学校

家庭科

1コマ(60分)

中丹茶  
(食文化)

きょうと食いく先生：赤井貴恵先生

お茶の栽培や製造方法、地域の中丹茶の講義と碾茶を石臼で挽く抹茶づくりを体験

授業の工夫・生徒の反応

- ・卒業前に保護者への感謝を込めて、「感謝のお茶会」を実施。一連の授業の中で、陶芸、菓子盆への漆の絵付け、干菓子作りなどを行っており、さらに、茶の文化を深く学ぶため、生産や製造の話を組み込み、理解を深化させる授業を実施した。
- ・「中丹茶が全国トップクラスであることを知って見直した」、「生産の苦勞を知り、感謝の思いが生まれた」、「茶が葉から作られているのを実感できた」等の感想が寄せられた。



# 京都府立須知高校学校 京丹波町立瑞穂中学校

総合

2コマ(120分)

出汁・和食  
(食文化)

きょうと食いく先生：左聡一郎先生

「日本人の伝統的な食文化とだし」講演、出汁の飲み比べ、「お吸い物」づくり

## 授業の工夫・生徒の反応

- ・校種間連携パートナーズクール事業（小・中・高、大学等が連携、南丹教育局事業）においてきょうと食いく先生を活用。
- ・出汁や伝統的な食文化についての学びに加え、椀物の盛り付け等も体験。食いく先生から「料理は見た目も重要」との実践的な視点も加わり、深い学びとなった。
- ・「全く味が違う」、「出汁の本物の味が学べた」、等、の感想が寄せられた。

