

2024

地産地消を学習する 「とくしま食育かるた」の教材開発と 教育効果の検証 研究報告書



令和6年度とくしま政策研究センター委託調査研究

令和7年3月 国立大学法人 鳴門教育大学

小野瀬 裕子

目次

I 概要.....	1
調査研究の要約	
調査研究の目的・期待される効果	
調査研究の実施内容	
調査研究概念図	
調査研究推進体制	
II 「とくしま食育かるた」の教材開発.....	5
かるたの読み札の作成	
かるたの解説(読み札の裏)の作成	
かるたの絵札(取り札)の作成	
III 中学校での実施と教育効果の検証.....	12
「とくしま食育かるた」を教材とした徳島県の地産地消の授業	
「とくしま食育かるた」の教育効果の検証	
IV 学童保育での実施と遊び効果の検証.....	20
学童保育での「とくしま食育かるた」の遊び	
「とくしま食育かるた」の遊び効果の検証	
V 総括と今後の課題.....	24

I 概要

本事業はとくしま政策研究センターによる令和6年度委託調査研究における「こどもまんなか社会」の実現と「県民生活の安全・安心確保」のための実証的共同研究として実施したものである。公募による審査を経て鳴門教育大学の事業が採択され、徳島県より委託を受けて事業を実施した。

調査研究の要約

徳島の食品の季節と栄養の知識を子どもの視点から高める「とくしま食育かるた」を教材として開発し、学校教育の家庭科や地域活動で活用することにより、地産地消の学習を充実させることを目指し、その教育効果を検証する。子どもが、徳島の新鮮で安全・安心な食品から栄養をとることで健康に生活できることを理解し、家庭や地域で食文化を継承して創造することを楽しさを見出し、フード・シティズンシップを育成する効果が期待できる。

調査研究の目的・期待される効果

目的:学校教育の家庭科では、文部科学省の学習指導要領解説において、地産地消の学習の重要性が示されている。これに対応して、徳島県では、徳島県教育委員会による大判の「あわ食育かるた」(2010年作成)が作成されている。しかし、この読み札には食品の季節と栄養の内容が必ずしも示されていない。そこで、本研究では、徳島の食品の季節・栄養・文化への認識を子どもの視点から高める「とくしま食育かるた」を教材として開発する。学校教育の家庭科や地域活動でこのかるたを教材として使用し、その教育効果を検証する。

期待される効果:学校教育の家庭科の授業や地域活動で、「とくしま食育かるた」を使用することで地産地消の学習を充実させることができる。子どもが徳島の食品の季節と栄養を知り、新鮮で安全・安心な食品から栄養をとることで健康に生活できることを理解し、食品を生産・加工・流通・消費・調理・廃棄の流れで認識して、家庭や地域で食文化を継承して創造することを楽しさを見出し、徳島の食文化に誇りを持つ効果が期待できる。また、子どもを通して、家庭での徳島の食品への認知度が高まることで、それらの消費が高まり、徳島の農林水産業の活性化につながると考えられる。徳島県で毎年実施している「みんなが健康！県産食材料理レシピコンクール」を学校や地域で説明する際にこのかるたを活用することで、徳島の食材の季節と栄養への認識を深めることができる。

2025年6月には「食育推進全国大会」の徳島県での開催が予定されている。子どもから大人まで楽しみながら徳島の食品の季節、栄養、文化が理解できる「とくしま食育かるた」を紹介して、徳島の食品や食文化への認知度を高めることで、徳島の農林水産業や観光への波及効果があると考えられる。

学校教育や地域活動で、地産地消を食生活と関連づけた学習が充実すれば、消費者と生産者の距離が近いため、生産者は消費者のニーズに合わせて安全・安心な食品を生産し加工するようになる。地産地消の推進は食料自給率の向上につながり、食品の輸送コストを下げ、輸送の際に生じる環境負荷を軽減することにもつながる。

したがって、大局的には、持続可能な人間社会のフード・システムを形成して実践する資質や能力であるフード・シティズンシップを子どもたちに育成する効果がある。国際連合の食料農業機関(FAO)は、2030年までのSDGsの達成に向けて、2025年までを「国連栄養のための行動の10年」としている。この国際的な食の人権教育の推進にも貢献する研究である。

調査研究の実施内容

①調査研究の着眼点・手法などの特徴

学校教育の家庭科では、文部科学省の学習指導要領解説において、地産地消の学習の重要性が以下のように示されている。小学校では、調理に用いる食品は地域の特産、季節、栄養を考慮して選択する。中学校では、地域又は季節の食材を用いることの意義と地域の食文化について理解できるようにする。高校では、地産地消の学習から食の安全を理解し、食文化の継承・創造を担う一員としての自覚ができるようにする。このように、家庭科の地産地消の学習では、地域の特産、季節、栄養、食文化に着目することが重視されている。これに対応して、徳島県では、徳島県教育委員会による大判の「あわ食育かるた」(2010年作成)と徳島女性農業経営者ネットワークによる「とくしま農と食かるた」が作成されている。しかし、これらの読み札には、食品の季節と栄養の内容が必ずしも示されていない。そこで、本研究では、徳島の食品の季節、栄養、文化を読み札に取り込み、これらへの認識を子どもの視点から高める「とくしま食育かるた」を教材として開発する。2023年11月に徳島県教育委員会体育学校安全課に、「あわ食育かるた」を参考にした新たなかるたを作成することを申し出て、資料の提供を得ている。

②調査研究の課題・背景

CiNii Researchにより「食育かるた」で検索をした結果、地産地消をふまえたかるたの研究には「山口食育かるた」、「あいち県版食育かるた」、「愛媛食育かるた」を教材とした研究があり、それらの調査対象者は保育所と幼稚園の園児と小学校の児童であった。これらの研究以前に徳島県の「あわ食育かるた」(2010年作成)は作成されているが、「あわ食育かるた」を教材とした教育効果についての調査研究はなかった。そこで、文部科学省が学習指導要領において、食に関する地産地消の学習を明確に示している中学校の家庭科で、新たな「とくしま食育かるた」を教材として使用した授業を開発し、生徒の地産地消の知識・思考・態度にどのような教育効果があるかを、調査して検証する。

③課題の解決方法(取組方法)など

1)「とくしま食育かるた」の教材開発

読み札には徳島の食品の季節・栄養・文化を入れて、子どもが楽しく覚えやすい五七五にまとめる。絵札は、食品の季節と栄養が色分けで識別できるようにし、食品の生産過程や調理、食文化、消費者マーク等の情報を入れて、家庭科の学習内容に準拠した「とくしま食育かるた」を作成する。教材の開発にあたっては、小野瀬と鳴門教育大学学校教育学部 家庭科教育コースの学生が、国語科教員や美術科教員の助言を得ながら作成する。

2)中学校での「とくしま食育かるた」を教材とした地産地消の授業開発

「とくしま食育かるた」を教材とした中学校の家庭科での地産地消の授業を開発する。地産地消の意義、徳島の食品の季節、栄養、食文化への理解を深める学習内容とする。

3)中学校での教育効果の検証

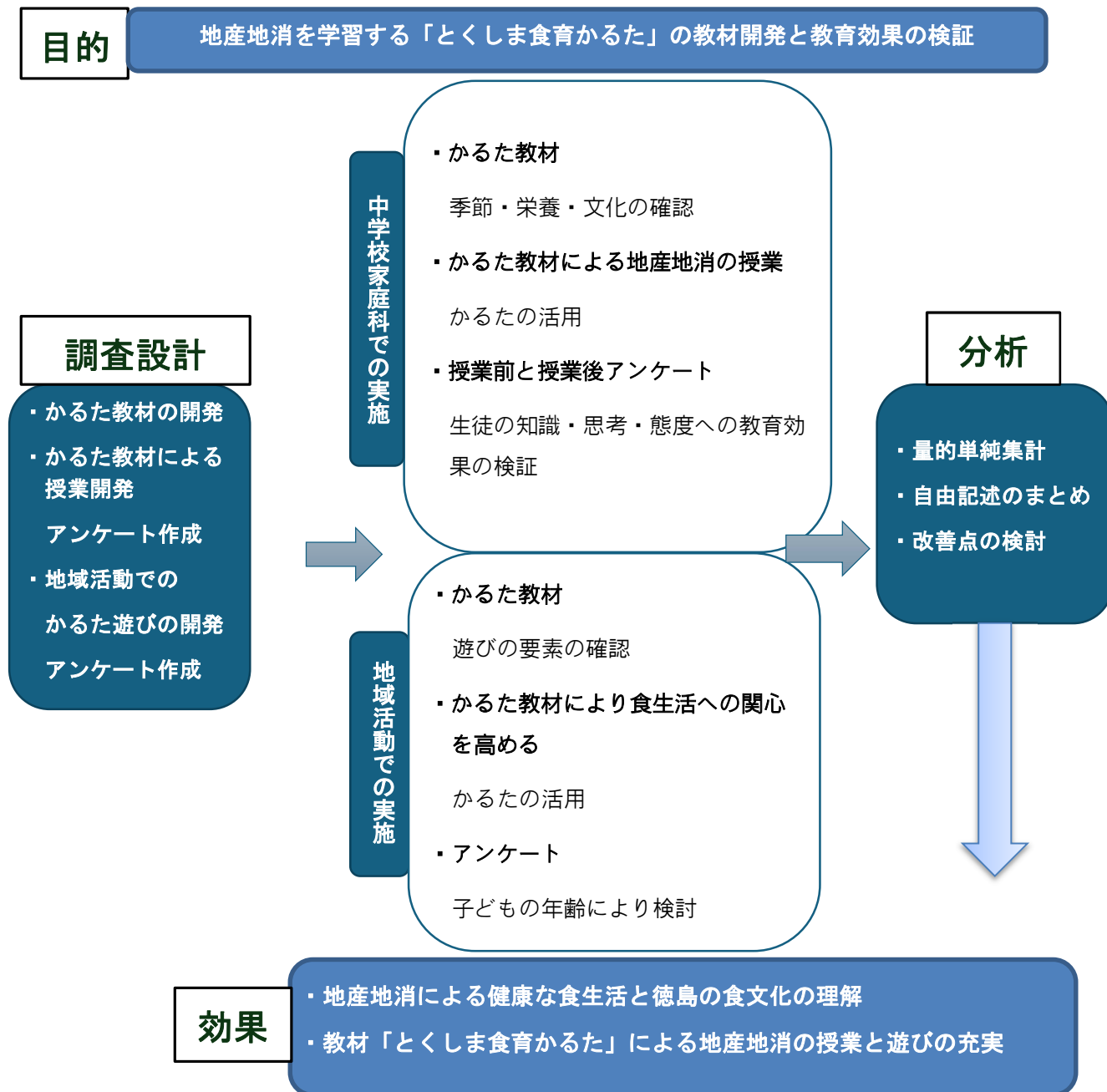
授業前アンケートと授業後アンケートを実施し、「とくしま食育かるた」を教材とした地産地消の授業の教育効果を検証する。

4)子どもの地域活動での教育効果の検証

鳴門市の子どもの地域の活動で「とくしま食育かるた」で遊び、アンケートを実施して遊びの効果を検証する。

調査研究概念図

調査研究の内容は、以下概念図に示すとおりである(図表 1-1)。



図表 1-1 調査研究概念図

調査研究推進体制

調査研究推進体制は図表 1-2 のとおりである。

図表 1-2 調査研究推進体制概念図

	6・7月	9・10月	11月	12月	1月	2・3月
鳴門教育大学 研究者・学生 総括 かるた作成・ 授業開発・調査設計	かるた開発・ 印刷		授業と地域活動 での実践の 効果分析		報告書 とりまとめ	
附属中学校 授業実践	授業と遊びの開発・ アンケート作成		授業実施			
鳴門市の 子どもの地域活動			学童保育 での実施			

メンバー

研究代表者 鳴門教育大学大学院 学校教育研究科家庭科教育コース教員 小野瀬 裕子

研究協力者 鳴門教育大学 4 年 長岡真衣 3 年 伊藤可恋

Ⅱ 「とくしま食育かるた」の教材開発

かるたは、子どもから大人までが遊びながら楽しく学習することができ、繰り返し活用することで知識の定着を図ることができる教材である。そこで、徳島県の地産地消を学習する「とくしま食育かるた」の教材は、保育園・幼稚園・子ども園を含む幼児教育から小学校、中学校、高等学校までの各学校段階でそれぞれの目的に応じて活用でき、地域や家庭でも活用できるように開発することで、各学校段階での地産地消の学習の連携や、地域・家庭との連携が図れるように内容を工夫して開発した。また、地産地消の学習は、家庭科だけでなく、社会などの学習内容にも含まれているため、教科横断的に活用できるように内容を工夫して開発した。

かるたの読み札の作成

- 徳島県の特産品を、食品と料理、食品以外に分類し、季節や行事に着目して調査した。
- 徳島県の特産品の一覧をもとに、「あわ食育かるた」を参考にしながら、「とくしま食育かるた」の読み札を作成した。
- 家庭科の学習内容である徳島の食品の栄養の6つの食品群、旬の季節、地産地消、食文化に着目して作成した。
- 社会科(生産の様子)と家庭科(購入・調理・食事・文化)との学習内容の連携を図り、徳島の食品について、生産から加工、消費、調理、食事、廃棄までを理解できるように文章を工夫した。
- 特産品に加えて、徳島県の地名や五十音で始まる食品の名称を調べた。
- 子どもから大人まで誰もが楽しめるように、ふりがなをつけた。
- 文章は小野瀬裕子と長岡眞衣が作成し、鳴門教育大学の国語科の教員に助言を受けた。
- 英語科との連携を図り、読み札の表には英語版の文章を示した。英語翻訳 CACTUS で英文校正をした。

かるたの解説(読み札の裏)の作成

- 学校や家庭で遊ぶ際に、説明を加えることで、それぞれの特産品や郷土料理への理解を深めると考えられることから、すべての読み札の裏に、主な用語とその解説をつけた。
- 中学校家庭科で学習する6つの食品群や栄養についての詳細情報、食品が作られる工程や生産量(日本での順位)、歴史、食習慣、料理方法などを調べた。
- 上記の情報をもとに解説のキーワードを考え、家庭科と社会科との連携をふまえて、誰もが読みやすく、できるだけ簡潔にわかりやすくなるように文字の大きさと文字数を工夫して、解説の文章を作成した。
- 徳島県で暮らす人だけでなく、さまざまな人に徳島県について知ってもらい、親しみを持ってもらうために、阿波弁の簡単な解説を加えた。
- 子どもから大人まで誰もが楽しめるように、解説にもふりがなをつけた。
- 英語科との連携を図り、読み札の裏には解説のキーワードの英単語を示した。

図表 2-1 とくしま食育かるた一覧

	読み札 とくさんひん 郷土料理	食品群						季節
		体の組織をつくる		体の調子を整える		エネルギーになる		
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		たんぱく質	無機質	ビタミン 緑黄色野菜	ビタミン	炭水化物	脂質	
あ	あわおどり 阿波尾鶏 おど 踊りじゃないよ じどり 地鶏だよ	とり肉						
い	い や ち い き 祖谷地域 かずら 橋に そば料理					そば		
う	うちがえ雑煮 おもちじゃなくて いわどうふ 岩豆腐	豆腐						
え	えだまめ 枝豆の とくしまブランド あわっちゃまめ				枝豆			夏
お	おみいさん みそを使った 郷土料理	みそ		大根の葉	大根	米、里芋		
か	カリフラワー Cとカリウム いろんな形				カリフラワー			冬春
き	きんときめ 金時豆 えいよう 栄養たっぷり べんり 便利もの	金時豆				金時豆		
く	くだもの 果物も いっぱいとれる とくしまけん 徳島県			果物	果物			
け	けんちゃん煮 豆腐に野菜で ほっかほか	豆腐		にんじん	大根、ごぼう			
こ	こまつな 小松菜と ちりめんからとる カルシウム		ちりめん	小松菜				
さ	さと 里むすめ ミネラルに富む なんと金時					さつまいも		秋
し	しいたけは しんまでおいしい ビタミンD				しいたけ			秋冬
す	すだちくん 徳島が誇る 名脇役				すだち			夏秋
せ	せきはん 赤飯に 砂糖かけるの 鳴門だけ					米、小豆		
そ	そば米雑炊 野菜と肉とで あったまる	とり肉		にんじん、みつば	大根、しいたけ	そば米		
た	たけのこを 12月に掘って コリコリ食べる				たけのこ			冬春
ち	ちゃんと適量 エネルギーになる バターや油						バター、油	
つ	つるぎ町 コシが強いよ 半田そうめん					そうめん		
て	でこまわし ごろっとおいしい みそ田楽	みそ、豆腐				じゃがいも		

と	冬至には ゆず湯につかって かぼちゃ食べ			かぼちゃ	ゆず			秋冬
な	菜の花は 食べておいしい 春の花			菜の花				春
に	にんじんは 食べ方いろいろ 甘みたっぷり			にんじん				
ぬ	ぬくぬくと みんなで食べよう たらいうどん				うどん			
ね	ねぎ入れて 薬味パワーで 病気予防			ねぎ				
の	のりかけて 青いいろどり 日本一		青のり					
は	ハモ食べて ビタミンとって 夏バテ予防	ハモ						夏秋
ひ	ひなまつり 遊山箱で お花見しよう							春
ふ	ブロッコリー ギョっとつまった ビタミンカロテン			ブロッコリー				冬
へ	遍路道 四国のグルメも 楽しもう							
ほ	ほうれんそう 寒さに負けず 甘み増す			ほうれんそう				冬春
ま	まつしげちょう やさい なし 松茂町 野菜に梨も とれる町				れんこん、大根、梨			
み	みその名産 米こうじたっぷり 御膳みそ	みそ						
む	むぎちょう さかな 牟岐町は 魚がおいしい 海の町	魚						
め	メロンもできる 美馬市が始めた 水耕栽培				メロン			夏
も	ももいちご 甘くてでかい ブランドいちご				ももいちご			冬春
や	やまももは 徳島県の木 シンボルだ				やまもも			夏
ゆ	ゆこう食べ ゆずよりまろやか 徳島の名産				ゆこう			秋
よ	よしのがわ ゆた とち 吉野川 豊かな土地から あふれる作物							
ら	らっきょうは 色白シャキシャキ 砂地でつくる				らっきょう			春夏
り	リコピンが いっぱい入った トマトさん			トマト				夏
る	ルテインは 野菜に果物 目に優しい			緑黄色野菜	果物			
れ	れんこんは 蓮を咲かせて 年中つくる				れんこん			秋冬
ろ	ろじ 露地みかん こたつの友だち やめられぬ				みかん			冬

わ	わかめはね ^{しお} 潮にもまれて ^は 歯ごたえばつぐん		わかめ					
ん	んーおいしい みんなで ^た 食べて ^{えがお} 笑顔いっぱい							

かるたの絵札(取り札)の作成

- 読み札を決定した後に、取り札である絵札を作成した。読み札の文章で表現している特産品や郷土料理の内容を、子どもから大人まで、誰もが視覚的にわかりやすく、知識も深められるように絵札を作成した。
- 子どもに親しみやすいように、特産品や郷土料理を擬人化するなど工夫をして、その特徴を強調した。
- 読み札の内容や解説の内容を絵札に反映させた。

食品の作られる工程や栄養、徳島県の市区町村の位置などが、一目でわかるように何度も大きさや色、配置などを試行錯誤して工夫した。

- 原画は伊藤可恋が作成し、鳴門教育大学の美術科の教員から絵の表現方法について助言を受け、修正をした。
- 絵札の4つの辺での色で、食品の旬の季節を表した。

ピンク＝春

緑＝夏

オレンジ＝秋

青＝冬

- 絵札の左上の角の色で、栄養を表した。(小学校・中学校家庭科教科書の食品の6群の色分けと同じ)

赤＝たんぱく質(体をつくる)

ピンク＝無機質(体をつくる)

緑＝ビタミン(緑黄色野菜・体の調子を整える)

黄緑＝ビタミン(体の調子を整える)

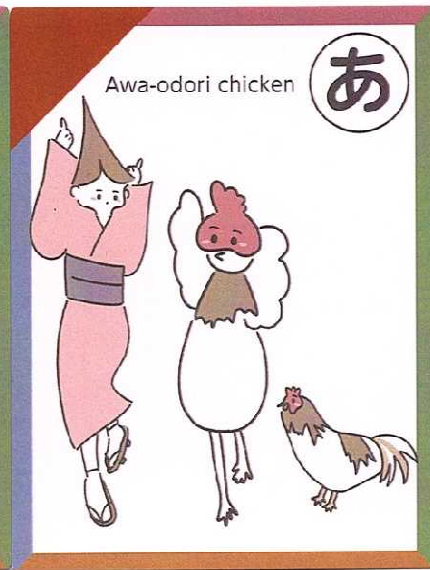
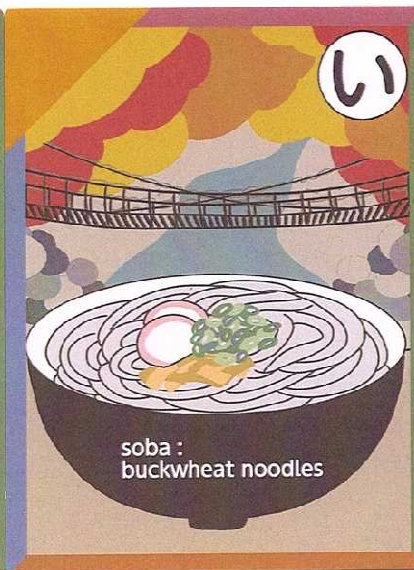
オレンジ＝炭水化物(体のエネルギーになる)

茶＝脂質(体のエネルギーになる)

絵札(取り札)・読み札の表・読み札の裏の解説の一部の写真を紹介する。



- かるたの箱のデザインには、絵札の内容を反映させて、かるたの特徴を明確に示した。
- 印刷は徳島市の松下印刷株式会社に依頼した。
- 2024年9月中に対面で2回打ち合わせを行い、原稿提出後に2回校正を行った。2024年10月1日(月)に最終版を確認して、2024年10月21日(月)に「とくしま食育かるた」が完成した。



う

うちがえ雑煮
おもちじゃなくて
岩豆腐

In Uchigae-zoni, instead of
mochi (rice cake)
iwa-tofu (rock tofu) is used.

い

祖谷地域
かずら橋に
そば料理

In the Iya Valley area,
the Kazura Bridge and soba (buckwheat)
dishes are popular attractions.

あ

阿波尾鶏
踊りじゃないよ
地鶏だよ

Awa-odori is not a dance;
it is chicken.

岩豆腐
iwa-tofu

もちの代わりに、たんぱく質が
いっぱい入った岩豆腐を入れた
雑煮だよ。祝い事やお正月など
の行事で食べられているよ。

==== 〈阿波弁〉 =====
いわどうふをいれる おぞう
になんじょ。

そば

soba : buckwheat noodles

祖谷地域は、観光地のかずら橋
が有名で、たんぱく質を含むそ
ば料理が食べられるよ。

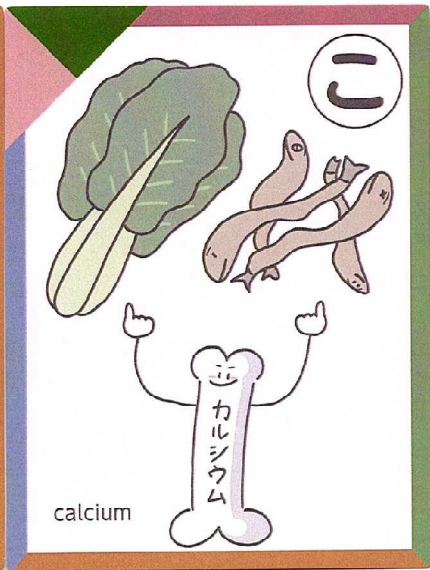
==== 〈阿波弁〉 =====
かずらばしと そばりょうり
が ゆうめいなんじょ。

阿波尾鶏

Awa-odori chicken

歯ごたえがばつぐんで、うまみ
成分のイノシン酸が入っている
おいしい地鶏だよ。地鶏の中で
生産量が全国トップだよ！

==== 〈阿波弁〉 =====
うまみが いっぱいの おいし
い じどりなんじょ。



しいたけは
しんまでおいしい
ビタミンD

Shiitake mushroom stems are
delicious and contain vitamin D.

里むすめ
ミネラルに富む
なると金時

Sato-Musume is a Naruto-kintoki
that is rich in minerals.

小松菜と
ちりめんからとる
カルシウム

Calcium can be obtained from
komatsuna (Japanese mustard spinach)
and chirimen jake (dried fish).

しいたけ
shiitake mushroom

生しいたけの生産量は全国で
トップで、肉厚だよ。太陽にあ
てると(干しいたけ)、骨に
必要なビタミンDが増えるよ。

— 阿波弁 —
やさしいないビタミンDが
はいっとるよ。

なると金時
Naruto-kintoki : sweet potato

里むすめは、海沿いの里浦地域
で、海水のミネラルが豊富な畑
で作られるよ。ビタミンや食物
繊維を含んでいるよ。

— 阿波弁 —
せいさんりょうがトップレ
ベルなんじょ。

カルシウム
calcium

小松菜は、カルシウムがほうれ
んそうの3倍以上含まれるよ。
小松島の和田島ちりめんは、プ
リプリの食感で骨ごと食べられ
るよ。

— 阿波弁 —
カルシウムは、ほねやはに
なるんじょ。

Ⅲ 中学校での実施と教育効果の検証

「とくしま食育かるた」を教材とした徳島県の地産地消の授業

- 鳴門教育大学附属中学校 2 年生の「総合的な学習の時間」の「課題探究学習」において、「家庭科」を選
択した男子 4 名と女子 5 名が、以下の日程で、合計 4 時間の授業を受講した。授業者は小野瀬裕子。
- 授業日程

日 程	生 徒
2024 年 11 月 12 日(火) 5、6時間目 1:30-15:20	中学 2 年 男子 4 名・女子 5 名
2024 年 11 月 19 日(火) 5、6時間目 1:30-15:20	中学 2 年 男子 4 名・女子 5 名

学習計画

題材 日本の食文化と和食の調理・持続可能な食生活

(中学校教科書『新しい技術・家庭 家庭分野』東京書籍 p.90-99)

題材の目標

- 日本の食文化を理解する。<知識・技能>
 - 地域の食材や食文化の特徴を踏まえて、和食の調理ができる。<思考・判断・表現>
 - 持続可能な食生活を目指して課題とその解決方法を考え、食生活を工夫できる。
- <主体的に学習に取り組む態度>

授業の展開

時間	○学習内容 ・学習活動
1	・これまで生鮮食品購入の際に何に関心を持ってきたか確認する。 ・「とくしま食育かるた」をする。 ○徳島県の特産品と郷土料理を理解する。<知識・技能> ○かるたの左上の色分けで、特産品と郷土料理に含まれる栄養を 6 つの食品群から理解する。 ○かるたの枠の色分けで、食品の旬を理解する。旬産旬消のメリットを理解する。
2	○授業スライドで、「とくしま食育かるた」の特産品と郷土料理の内容や由来などを理解する。 ・地産地消のメリットを考察する。 ○地産地消と 6 次産業を理解する。<知識・技能> ・食品ロスを削減するための工夫について意見交換をする。
3	・自分の関心のある徳島県の特産品や郷土料理の PR をする。<思考・判断・表現> A3 に 1 枚のポスターと 3 分スピーチで PR ・クラスメイトによる特産品や郷土料理の PR について意見交換をする。 ○徳島県における地産地消と持続可能な社会づくりのあり方を理解する。
4	・「とくしま食育かるた」を読み札の解説版と英語版で行う。 ○「とくしま食育かるた」で、栄養、旬産旬消や地産地消、食品ロスなどについて学んで、今後の生活に活かすことを理解する。<主体的に学習に取り組む態度>

授業スライドの一部

1. 授業の目標を説明。

1時間目



2. かるたの説明をしてかるたをする。

「とくしま食育かるた」をしよう！

〈ルール〉

- ・かるたの絵札を重ねないように広げる。
- ・一番多く取った人が勝ち。

〈注意〉

- ・読み手は先生。
- ・取ったら静かにしよう。(読み札が読まれるよ。)
- ・取った札は一度みんなが見れるように見せよう。



3. 絵札の三角の色の意味を考えさせる。

絵札の色分けについて考えよう！

かるたの枠、三角の色の意味について考えよう！

- 1.色ごとに分類してみよう。
- 2.分類したら意味について考えてみよう。



ヒント
1色の札だけ集めてみよう。
教科書にも載ってるかも。

4. 左肩の三角の6色は栄養ごとの食品群と説明。

かるたの左肩の三角の6色は(栄養ごとの食品群)

体の組織をつくる

- 1群 たんぱく質を多く含む
- 2群 カルシウム(無機質)を多く含む

体の調子を整える

- 3群 カロテン(緑黄色野菜)を多く含む
- 4群 ビタミンCを多く含む

エネルギーになる

- 5群 炭水化物を多く含む
- 6群 脂質を多く含む

5. 6つの食品群の説明と食品群別摂取量の目安の説明。

6つの食品群



6. かるたの枠の4色で旬の季節を表していると説明。

かるたの
枠の4色は
(季節)



7. 旬産旬消の説明。

旬産旬消とは



- ・旬:野菜や果物などの青果物では露地で栽培したとき、多くとれる時期。魚は産卵期の脂ののった時期をいう。
- ・旬産旬消:露地栽培の農産物などを旬の時期に消費すること。
(メリット)
暖房に燃料を使うハウス栽培よりも生産段階での二酸化炭素排出量が少なく、環境への負荷を減らすことができる。

8. 地産地消の説明。

地産地消とは

「地域で生産」された食材をその「地域で消費」すること。

〈メリット〉

- ・生産地が近いので、新鮮で安全。
- ・消費者が生産過程を確かめられる。
- ・地域の伝統的な食文化の継承につながる。
- ・日本の食料自給率を高める。
- ・輸送エネルギーがかからず環境に良い。



9. 食品ロスの説明。規格外野菜を加工品とすれば食品ロスを削減できる。郷土料理の「おみいさん」は食べ物を残さず食べるために工夫された料理。

食品ロスとは

食べられるのに捨てられてしまう食品。

生産段階

- ・規格外野菜もおいしく食べられる。
加工品として販売・産地で安く販売する。

消費段階

- ・おみいさん(郷土料理の工夫)



<https://soop-st.com/12128>

10. 3 時間目までの課題の提示。かるたから特産品や郷土料理を 1 つ選択して PR ポスターをつくって、紹介する。

来週までの課題

徳島県の特産物・郷土料理のPRポスターをつくって発表しよう！

・来週持参するもの

1. A3用紙1枚(横)のPRポスター
特産品・郷土料理の絵や写真を入れる。
キャッチフレーズ・アピールポイントを示す。
2. 3分スピーチのシナリオ
良い所を分かりやすく説明する。



https://cocomia.com/business_magazine/7649

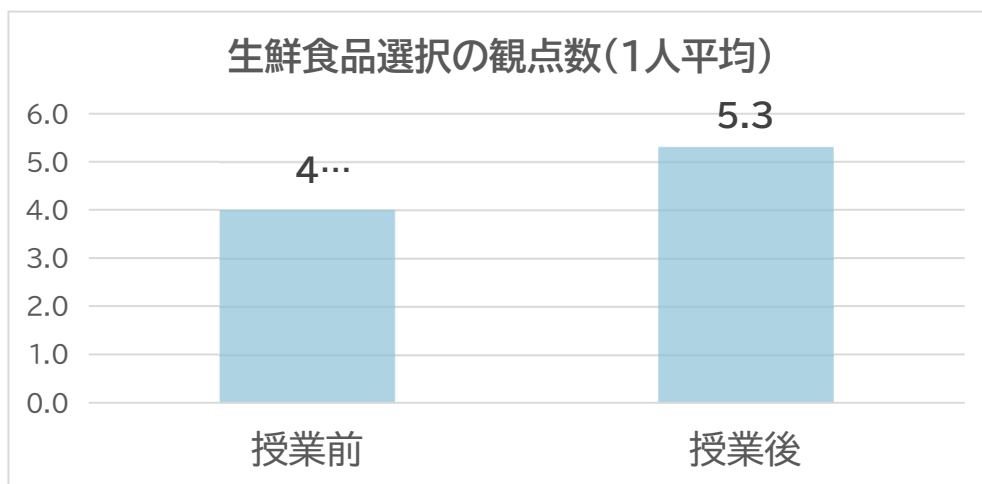


鳴門教育大学附属中学校の生徒が「とくしま食育かるた」をしている様子

「とくしま食育かるた」の教育効果の検証

受講した中学校の生徒9名が、授業前と授業後に質問紙に記入した結果から、教育効果の検証をした。

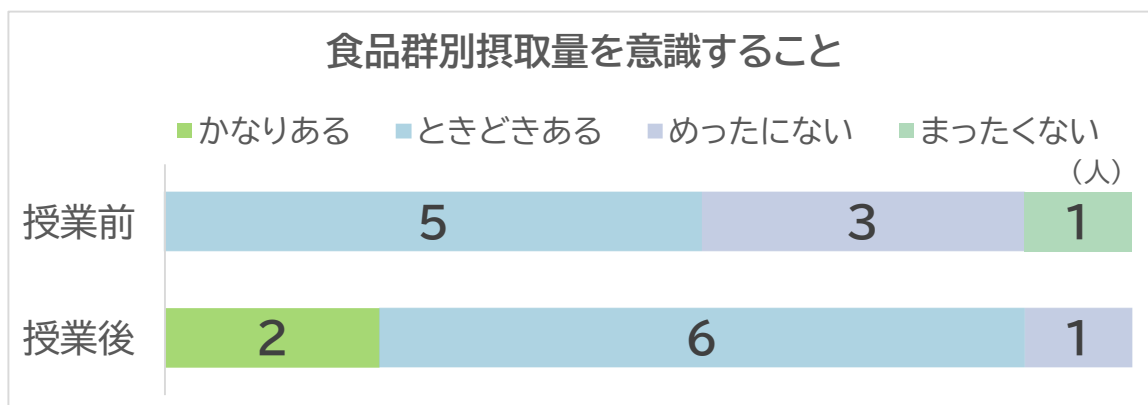
1. 生鮮食品を選ぶときに気をつけていること



図表 3-1 生鮮食品選択の観点数

生鮮食品を購入する時、食品選択で気をつけていることを、8つの選択肢「1.栄養、2.値段、3.大きさ、4.品質、5.旬、6.鮮度、7.産地、8.農薬使用の有無」から複数回答で答えるように、授業前と授業後にたずねた。授業前は、食品選択の観点数は1人平均4.0個の観点数であった。授業後は、1人平均5.3個の観点数となり、食品選択の観点数が1人平均1.3個増加した。授業前に最も多く選択された観点は「6.鮮度」(8人)であり、授業後に最も多く選択された観点は「2.値段」(8人)であった。かるたを用いて特に学習した「1.栄養」、「5.旬」、「7.産地」を食品選択の観点として選択した生徒数は以下ようになった。「1.栄養」は、授業前は5人が選択していたが、授業後は7人と選択者が増加していた。「5.旬」は、授業前は4人が選択していたが、授業後は6人と選択者が増加していた。「7.産地」は、授業前は4人が選択していたが、授業後は6人と選択者が増加していた。このように、「1.栄養」、「5.旬」、「7.産地」は、授業後に食品選択の観点として選択した生徒が増加しており、教育効果があったと考えられた。

2. 自分の適切な食品群別摂取量に合わせて食事をしているか

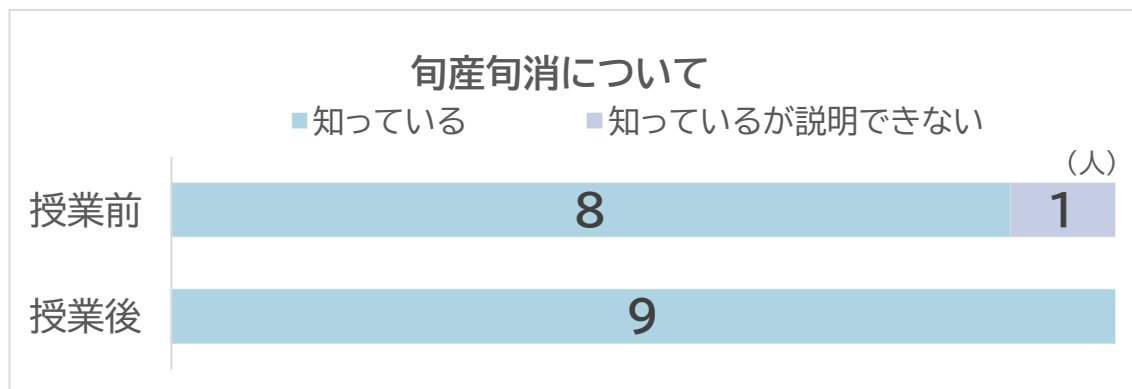


図表 3-2 食品群別摂取量を意識しているか

自分の適切な食品群別摂取量に合わせて食事をしているかを、授業前と授業後にたずねた。授業前は「ときどきある」が5人、「めったにない」が3人、「まったくない」が1人であった。授業後は、「かなりある」が2人、「ときどき

ある」が6人、「めったにない」が1人であった。食品群別摂取量を意識するように変化しており、食品群と食品群別摂取量の教育効果があったと考えられた。

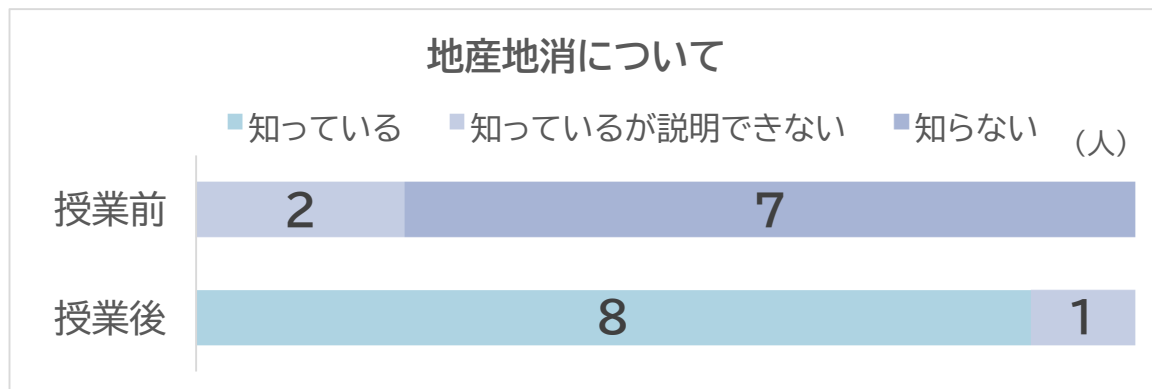
3. 旬産旬消を知っているか



図表 3-3 旬産旬消を知っているか

旬産旬消を知っているかを、授業前と授業後にたずねた。授業前は、「知っている」が8人、「知っているが説明できない」が1人であったが、授業後は、「知っている」が9人全員となった。旬産旬消の教育効果があったと考えられた。

4. 地産地消を知っているか



図表 3-4 地産地消を知っているか

地産地消を知っているかを、授業前と授業後にたずねた。授業前は、「知っているが説明できない」が2人、「知らない」が7人であった。授業後は、「知っている」が8人、「知っているが説明できない」が1人であった。知っているが0人から8人に増加し、地産地消の教育効果があったと考えられた。

自由記述欄の分析

栄養について関心を持った特産品・郷土料理

かるたをして、栄養について関心を持った特産品は以下であった。読み札にも、栄養の内容を取り込んでおり、記憶に残る工夫をしたことで教育効果があったと考えられる。また、2時間目に、かるたの特産品・郷土料理の栄養について、パワーポイントで写真を見せながら詳しく解説したことで、生徒は栄養の知識を深めていた。

- そば米雑炊(2人)** そば米や、ほかの食品には多くの栄養がふくまれているから。
あまり食べたことはないけど、色々なものが入っていて、おいしそうだなと思ったから。
- トマト** リコピンと言う栄養素が入っていて、体に良いことを知ったから。
- カリフラワー** いつもなにげなく食べているカリフラワーに、あんなに栄養があると知っておどろいたから。
- 郷土料理** 今まで食べていた徳島の郷土料理は栄養が多いことを成分表を改めて見て知ったから。
- ルテイン** 目の健康に良いことを知ったから。
- ゆこう** 徳島でほとんど生産しているし、クエン酸やポリフェノール、ペクチン、食物繊維など含むから。
- わかめ** よくみそ汁に入っていたので、栄養はあるんだなあと思っていたが、カルシウムやカリウム、食物繊維を含んでいることを知った。
- おみいさん** 食べ物を残さずに食べるために工夫された料理で、とても良いと思ったから。

旬について関心を持った特産品・郷土料理

かるたをして、旬について関心を持った特産品は以下であった。読み札や解説にある食品の旬について、生徒は自分の生活経験をふまえて理解を深めていることがわかった。

- たけのこ(2人)** 徳島では、たけのこを冬にも収穫していることを初めて知ったから。
他の地域では春に生産されているけど、徳島のたけのこは冬に生産されると知って驚いたから。
- れんこん(2人)** 全国でトップレベルの生産ってことにおどろいたし、ハウス栽培と路地栽培を組み合わせで年中出荷しているという工夫も知れたから。
いつもお弁当に入っているから、旬であるのかなと疑問に思っていたが、年中つくれることを知って驚いた。
- ほうれんそう** 一年中、おひたしとかで食べていたけど、旬が冬だとして、これからよりおいしくなっていくので食べてみたいと思ったから。
- しいたけ** 生しいたけの生産は徳島が日本一だったから。初めて知った。
- はも** 何回か食べたことがあるけど、いつが一番おいしく食べられる季節なのか知らなかったから。
- 菜の花** 菜の花を食べられると言うことにおどろいたから。
- 露地みかん** 外で日光を当てて育てる方法や、ビニルハウスで育てる方法など、いろんな育て方があることを知り、興味を持ったから。

生徒が PR した特産品・郷土料理と PR を聞いた生徒の感想

生徒がかかるたをして興味を持った特産品について調べ、その PR をした。PR をした生徒と、PR を聞いた生徒は、ともに特産品への理解を深めていた。生徒が PR した特産品と、PR を聞いた生徒の感想は以下である。

- **カリフラワー** カリフラワーの歴史や栄養などが多く紹介されており、食べてみようと思った。
- **にんじん(2人が発表)** にんじんの季節ごとの生産量について詳しく説明してくれて分かりやすかった。
- **ゆず** 木頭ゆずが1番多く作られていることは、初めて知った。
- **阿波尾鶏** 地元で作られているお肉で、焼き鳥にしたらおいしそうだから。おいしそうな料理のレシピもしっかりとかけていたし、栄養や良さもいっぱいあることがしれたし、興味がわいてきた。
おいしく食べられるレシピを発表してくれたので、より魅力を感じた。栄養も沢山あることを知った。
- **メロン** 徳島県の水耕栽培では普通よりも一度で多くつくれてすごいと思った。ICTを使用して栽培していると知った。メロンは紀元前3000年頃からあったときいて驚いた。
- **すだち** 自分が疑問に思ったことについて調べていた。栄養についても分かりやすかった。
多くの栄養分が含まれている事ことはあまり知らなかった。
- **半田そうめん** 半田そうめんは普通のそうめんと同じだと思っていたので、PRを見て驚いた。
他のそうめんにはないコシの良さがあり、また30件しか作られてなく、希少性もある。
- **はも** 今まで、はもに、どのような栄養があるのか知らなかったけれど、たくさんの栄養分があると知ることができてよかった。

地産地消のメリット(良い点)の記述内容

地産地消のメリット(良い点)の記述には、「新鮮」、「安全」、「品質の良いまま食べられる」、「値段が安い」、「輸送費がかからない」、「輸送で排出されるCO2が出ない」、「形が揃っていないものも販売される」、「食品ロスを減らせる」、「環境に良い」、「レシピを知れる」、「食文化の継承」、「親しみやすい」、「地元のよさや伝統を知る」、「地元の農業などを盛り上げることができる」、「地元の経済がまわる」、「食料自給率アップ」、「SDGsにも貢献」、といった内容があった。生徒は地産地消の多くのメリットを考察しており、教育効果があったと考えられる。

- 例えば、“阿波尾鶏”と“阿波踊り”、名称にユーモアがあって、親しみやすい。地元のことをもっと知れる。地域の経済をまわす。
- 品質が良いまま食べられる。とれたてのものを食べられる。値段も安く済む。
- 新鮮なうちに食べることができる。輸送費が入らないので、安く買うことができる。地元の農業などを盛り上げることができる。形がそろってなくても売ることができる。地元について知ることができる。輸送で排出されるCO2が出ない。食品ロスが減らせる。
- 地元についてさらに知ることができる。食文化の継承。安く、多く消費することができる。食料自給率アップ。新鮮な状態でおいしく食べることができる。環境に良い。経済がまわる。食品ロスを減らせる。安全。
- 地元のよさや伝統を知ることができる。地元の良さを他の地域でPRすることもできる。
- 地元の経済が回る。できてから早く食べられるから新鮮。地元のよさを知れる。レシピをしれる。SDGsにも貢献。

- 地元のよさや魅力を知れる。食材を使っておいしく作れるレシピがわかる。知らない人にも PR して知ってもらえる。SDGs にもこうげんできる。野菜の栄養やメリットを見つけられる。地元の生産の経済の活性化。
- とれたてのものが食べられる。遠い地域よりも安い値段で、より手軽に食べることができる。地域の伝統やよさを知ることができる。形が不ぞろいなものでも売り、食品ロスが減らせる。
- 新鮮な状態でおいしく食べることができる。輸送にお金がかからない。地元について知ることができる。安い値段で売ることができる。地元の農業を盛り上げることができる。きれいな形でなく、大きさが不ぞろいであっても売ることができる。

「とくしま食育かるた」で学習した感想の記述内容

かるたで学習した感想には、「かるたをして、徳島の特産品を知ることができた」、「旬産旬消・地産地消は、多くのメリットがあり、環境にも良い」、「栄養のことも学べてよかった」、「特産品には思っていたよりも栄養が含まれていて、興味を持った」、「おいしそうな郷土料理があった」、「徳島の知らない食べ物や食べ方などを知った」、「知らなかったことを知れた」、「地産地消の取り組みで、経済の活性化や食品ロスなどの環境問題も改善できることに驚いた」、「自分から地産地消を進めていきたい」、「徳島の活性化に貢献したい」といった感想があり、かるたによる地産地消への学習効果が確認できた。かるたについては、「かるたは楽しかった」、「この面白いかるたで、名産品を食べたいと思った」、「かるたをすることで、楽しみながら知ることができた」、「英語でかるたをやった方が意外と楽しかった」、「またやってみたい」といった感想があった。

- かるたをして、徳島の特産品をもっと知ることができました。今回学んだ旬産旬消・地産地消は、多くのメリットがあり、環境にも良いことが分かりました。
- 徳島の知らないことについて知れた。カルタはとても楽しかったです。
- 今まで知らなかった。徳島の特産品や郷土料理を沢山知ることができた。おいしそうな郷土料理があったので、機会があったら食べてみたい。
- このかるたをして、自分があまり知らなかった徳島県郷土料理を知ることができた。また、英語でかるたをやった方が意外と楽しかったと思った。またやってみたい。自分から地産地消を進めていきたい。
- この面白いかるたで徳島の名産品などを知りたくさん食べたいと思った。また栄養のことも学べてよかった。英語でかるたをすることによって、また違った面白さがあった。
- 徳島の特産品には、思っていたよりも栄養が含まれていて、興味を持った。効果も沢山あった。いっぱい食べたい。徳島の活性化に貢献したい。
- 徳島ならではの特産品には、想像以上に栄養が含まれていてすごく興味をもった。また、栄養成分の効果も沢山あって、いっぱい食べないといけないなあと思った。地産地消の取り組みによって経済の活性化や食品ロスなどの環境問題も改善できることに驚いた。
- 今まで知らなかった徳島の特産品や郷土料理をたくさん知ることができた。食べたことのないおいしそうな郷土料理が多くあったので、また食べてみたい。
- 徳島の知らない食べ物や食べ方などを知った。かるたをすることで、楽しみながら知ることができた。英語バージョンは、むずかしかったけどとれた。

IV 学童保育での実施と遊び効果の検証

学童保育での「とくしま食育かるた」の遊び

- 2024年11月14日(木)15:30~16:30に、鳴門市のキッズステーションNARUTO学童クラブにおいて、西上知子先生指導の活動中に、「とくしま食育かるた」の遊びとアンケートを実施した。

学童保育の活動

時間	児童の活動	先生の活動・支援
13:30	・説明、準備	
14:00	・児童帰宅 手洗いうがいをし、それぞれの部屋で宿題をする。 ・宿題が終わったら自由に遊ぶ。	・帰ってきた児童に挨拶をする。 答え合わせをしたり、音読を聞いたりする。
15:00	・手洗いうがいをして、1・2年生の部屋に集まる。 準備、おやつを食べて片付ける。	・おやつの準備をする 当番を決め、自分達で片付けられるようにする。
15:30	・ホールに集まり、食育・栄養のお話を聞く。 4年生が手伝いをして、お弁当箱の歌を歌ったり、絵本を読んだりする。	・食育について、食育とは何か、食べ物を食べたらどうなるか、健康のために何が必要かなど、児童との対話を通して栄養について考えられるように問いかける。 視覚的に分かりやすくするため、ホワイトボードに書いたり、絵本を読んだりする。 お弁当箱の歌では、手作りの小道具を用いて児童と一緒に歌うことで、食べ物について興味が湧くようにする。徳島の特産品についても触れ、次の活動につなげやすくする。
16:30	・とくしま食育かるたで遊ぶ。 5.6人の4グループに分かれて遊ぶ。 ・片付けをして、アンケートに回答する。	・スムーズに動くことができるように、普段活動しているグループに分かれるよう声かけをし、人数を調節する。 ・聞く姿勢や札を取った後の動きなどを指示する。

「とくしま食育かるた」の遊び効果の検証

- アンケートでは、地産地消と旬産旬消を知っているか、徳島の食べ物とこれから食べたい徳島の食べ物について質問した。
- アンケート用紙は、小学校低学年の児童も読めるように、すべてひらがなの文章とした。

1. アンケートに回答した児童

図表 4-1 アンケートに回答した児童(人)

学年	男	女	合計
1 年(6～7 歳)	3	3	6
2 年(7～8 歳)	3	0	3
3 年(8～9 歳)	4	1	5
4 年(9～10 歳)	2	4	6
5 年(10～11 歳)	1	0	1
合計	13	8	21

アンケートに回答した児童は、小学校 1 年から 5 年までの男子 13 人と女子 8 人の合計 21 人であった。1 年と 2 年が 9 人と約半数を占めており、低学年が多かった。

2. 地産地消と旬産旬消を知っているか

図表 4-2 地産地消と旬産旬消を知っているか(人)

	1.知っている	2.知らない
徳島の食べ物を食べたら、新鮮でおいしいことを知っていますか？	20	1
春・夏・秋・冬の季節の食べ物を、その季節に食べると新鮮でおいしいことを知っていますか？	13	7

小学校の児童に、地産地消を「徳島の食べ物と食べたら新鮮でおいしいことを知っていますか？」と言い換えてたずねた。20 人とほとんどの児童が知っていると回答した。また、旬産旬消を「春・夏・秋・冬の季節の食べ物を、その季節に食べると新鮮でおいしいことを知っていますか？」と言い換えてたずねた。13 人の児童が知っており、3 人に 2 人が知っていた。

3. かるたは楽しかったか

図表 4-3 かるたは楽しかったか(人)

	とても楽しかった	まあまあ楽しかった	あまり楽しなかった	まったく楽しなかった
かるたは楽しかったですか？	8	8	3	2

かるたは楽しかったという質問に、「とても楽しかった」と「まあまあ楽しかった」と回答した児童は 16 人であり、多くの児童がかるたを楽しんだことがわかった。一方で、「あまり楽しなかった」や「まったく楽しなかった」と回答した児童は 5 人であった。

5～6 人のグループに分かれて、床に札を広げて遊んだ。人数と場の広さは適切であった。しかし、誰が最初に札を取ったかで揉める場面があり、これが児童にとって楽しくないと感じた原因になっている可能性が考えられた。遊ぶ前に、取る手が同時になった時にどのようにするかなどを、あらかじめ丁寧に教えておくことが必要であると考えられた。

4. 徳島の食べ物とその栄養、季節の食べ物がわかったか

図表 4-4 徳島の食べ物とその栄養、季節の食べ物がわかったか(人)

	とてもわかった	まあまあわかった	あまりわからなかった	まったくわからなかった
徳島の食べ物とその栄養がわかりましたか？	9	10	0	1
季節の食べ物がわかりましたか？	9	11	0	1

徳島の食べ物とその栄養についてわかったかをたずねた。「とてもわかった」と「まあまあわかった」と回答した児童は 19 人であり、ほとんどの児童が徳島県の特産品・郷土料理とその栄養を理解したことがわかった。1 人の児童が「まったくわからなかった」と回答した。

季節の食べ物がわかったかをたずねた。「とてもわかった」と「まあまあわかった」と回答した児童は 19 人であり、ほとんどの児童が食品の旬について理解したことがわかった。1 人の児童が「まったくわからなかった」と回答した。

5. かるたの中でどの札が好きか

図表 4-5 かるたの中でどの札が好きか(人)

あ	阿波尾鶏 あわおどり 踊りじゃないよ 地鶏 じどり だよ	2
い	祖谷地域 いぢち かずら橋 ばし に そば料理 そばりょうり	2
う	うちがえ雑煮 あうに おもちじゃなくて 岩豆腐 いわどうふ	1
え	枝豆 えだまめ の とくしまブランド あわっちやまめ	4
く	果物 くだもの も いっぱいとれる 徳島県 とくしまけん	2
こ	小松菜 こまつな と ちりめんからとる カルシウム	1
さ	里むすめ さと ミネラルに富む と なんと金時 きんとき	2
し	しいたけは しんまでおいしい ビタミン D	1
す	すだちくん とくしま 徳島が誇る 名脇役 めいわきやく	9
ね	ねぎ入れて 薬味パワーで 病気予防 びょうきよぼう	1
の	のりかけて 青い あお いろどり 日本一 にほんいち	2
ひ	ひなまつり 遊山箱 ゆざんばこ で お花見 はなみ しよう	1
ほ	ほうれんそう 寒 さむ さに負けず 甘み あま 増す	1
み	みその名産 めいさん 米こうじたっぷり 御膳みそ ごぜんみそ	1
む	牟岐町 むぎちょう は 魚 さかな がおいしい 海の町 うみ まち	1
め	メロンもできる 美馬市 みまし が始めた 水耕栽培 すいこうさいばい	2
も	ももいちご あま 甘くてでかい ブランドいちご	2
や	やまももは 徳島県 とくしまけん の木 シンボルだ	1
ゆ	ゆこう食べ 柚子 た よりまるやか 徳島 とくしま の名産 めいさん	2
ん	んーおいしい みんなで食べて 笑顔 えがお いっぱい	5

かるたの中でどの札が好きかたずねた。「すだちくん 徳島が誇る 名脇役」と答えた児童が 9 人で最も多く、続いて「んーおいしい みんなで食べて 笑顔いっぱい」が 5 人、「枝豆の とくしまブランド あわっちやまめ」が 4 人と多かった。絵が描かれている取り札を見ながら選ぶように指示すると、好みの絵を探して多く答えることができていた。「す」の札をあげた児童が最も多いことについては、徳島県のマスコットキャラクターであるすだちくんを絵に表しており、児童がよく知っているキャラクターで、印象に残りやすかったからではないかと考えられた。

6. これから、徳島のどの食べ物を食べたいか

図表 4-6 これから、徳島のどの食べ物を食べたいですか？(人)

に ん じ ん	し い た け	れ ん こ ん	す だ ち	さ つ ま い も	わ か め	そ ば	ら っ き よ う	阿 波 尾 鶏	ブ ロ ッ コ リ ー	う ど ん	枝 豆	ね ぎ	ほ う れ ん 草
12	10	9	6	5	5	3	3	2	2	1	1	1	1

これから、徳島のどの食べ物を食べたいかをたずねた。「にんじん」が12人と最も多く、続いて「しいたけ」が10人、「れんこん」が9人、「すだち」が6人、「さつまいも(鳴門金時)」と「わかめ」が5人と多かった。「にんじん」、「しいたけ」、「れんこん」が多かった理由として、お弁当箱の歌を歌ったことの影響が考えられる。歌の中には「にんじん」、「しいたけ」、「れんこん」が登場しており、その時に、徳島県は、「春夏にんじん」と「生しいたけ」の生産高が日本で1位であること、「れんこん」は日本で2位であることを説明した。そして、何度もこの3食品に注目して歌ったことによって、徳島県の特産品であるということが児童に印象付けられた可能性がある。このように、何度も繰り返すことや、楽しく歌や遊びで学ぶことで、理解が深まることがわかった。すだちやさつまいも(鳴門金時)、わかめと答えた児童も多かった。これらは、徳島県でも地元の鳴門市の特産品であるため、多くの児童がこれからも食べたいと思ったのではないかと考えられた。

以上のように、学童保育では、ほとんどの児童が「とくしま食育かるた」で楽しく遊ぶことで、徳島県の特産品・郷土料理を知り、その栄養、季節について理解を深めていたことがわかった。



学童保育の児童が「とくしま食育かるた」をしている様子

V 総括と今後の課題

令和6年度とくしま政策研究センター委託調査研究として、地産地消を学習する「とくしま食育かるた」の教材開発と教育効果の検証を行った。この研究は、(1)「こどもまんなか社会」の実現に向けた調査研究である。また、「徳島新未来創生総合計画」の「戦略1. 徳島新未来創生に向けた教育再生」の「④地域・家庭・学校が連携し、協働する教育の推進」と、「戦略7. 県民生活の安全・安心確保」の「②食の安全・安心の推進」に貢献する研究である。「とくしま食育かるた」の教材開発の過程、鳴門教育大学附属中学校での実施と教育効果の検証と、学童保育での実施と遊び効果の検証の結果から得られた知見を以下に整理し、県内における食育と消費者教育の一層の普及に向けた今後の課題をとりまとめる。

1. 「とくしま食育かるた」の教材開発

かるたは、子どもから大人までが遊びながら楽しく学習することができ、繰り返し遊ぶことで、知識の定着を図ることができる教材である。「とくしま食育かるた」には、家庭科の学習内容である、栄養ごとの6つの食品群、旬の季節、地産地消、食文化の内容を、読み札の文章と絵札に取り込んで作成することとした。さらに、社会科で学習する生産の様子と、家庭科で学習する購入・調理・食事・文化の内容の連携を図り、徳島の食品について、生産から加工、消費、調理、食事、廃棄までを理解できるように読み札の文章を工夫した。絵札では、左上の三角の色で栄養ごとの6つの食品群、4つの枠で旬の季節がわかるように色分けをした。

また、食育は、幼児教育から高等学校までの各学校段階が連携して取り組むべき教育のため、「とくしま食育かるた」は小学校と中学校の家庭科での活用を想定しながら、幼児教育や高等学校、家庭・地域活動でも活用できるように、以下のようにさまざまな工夫をした。読み札は子どもにもわかりやすい文章とした。すべての漢字にふりがなをつけた。読み札の裏の解説には、特産品や郷土料理に含まれる栄養や効能、由来や生産過程の情報を取り入れ、中学校や高等学校の家庭科や社会科の学習内容を加えた。その下に、幼児教育や家庭・地域活動での使用を想定して、阿波弁の簡単な解説や質問を加えた。絵札の絵は、子どもから大人まで親しみやすいように食品を擬人化するなど工夫し、解説の情報を絵に取り入れて作成した。

2. 中学校での実施と教育効果の検証

「とくしま食育かるた」を教材とした徳島県の地産地消の授業を、2024年11月12日と11月19日に合計4時間、鳴門教育大学附属中学校2年生の「総合的な学習の時間」の「課題探求学習」において実施した。

「家庭科」を選択した9名が受講した。授業の前と後にアンケート調査をした結果は以下であった。生鮮食品を選ぶときに気を付けている観点(以下の8つの観点から複数回答で選択:栄養、値段、大きさ、品質、旬、鮮度、産地、農薬使用の有無)の設問では、授業前は1人平均4.0観点であったが、授業後は1人平均5.3観点到増加した。また、授業後は、自分の適切な食品群別摂取量を意識するようになっており、旬産旬消は全員が知っていると回答し、地産地消も知っているが増加した。自由記述では、栄養や旬について関心をもった特産品・郷土料理を具体的に記述し、興味関心を深めていた。地産地消のメリットについては、「新鮮」、「安全」、「値段が安い」、「輸送費がかからない」、「輸送の際のCO2削減」、「規格外野菜の利用」、「食品ロスを減らせる」、「環境に良い」、「食文化の継承」、「地元の良さや伝統を知る」、「地元の農家を盛り上げる」、「地元の経済が回る」、「食料自給率アップ」、「SDGsにも貢献」、など多くのメリットを考察しており、教育効果があったと考えられる。かるたをすることで、徳

島の特産品・郷土料理の生産過程や栄養、食べ方などを知って、楽しかったと全員が回答した。英語の読み札でのかるたがおもしろかったという生徒が3名いた。以上のように、様々な視点から、「とくしま食育かるた」を楽しみながら繰り返し活用することで、一人ひとりが地産地消への関心を深め、自分から地産地消を進めていきたいと考えるようになっていた。

3. 学童保育での実施と遊び効果の検証

学童保育での「とくしま食育かるた」の遊びを、2024年11月14日に鳴門市のK学童クラブで実施した。

小学校1年から5年までの21人が参加した。徳島の食べ物は新鮮でおいしいことを知っている児童は20人、季節の食べ物をその季節に食べると新鮮で美味しいことを知っている児童は12人であった。カルタが楽しかったと回答した児童は16人で、楽しくなかったと回答した児童は5人であった。誰が最初に札を取ったかで揉める場面があったため、これが楽しくないと感じた原因になっている可能性が考えられた。あらかじめ取る手が同時になった時にどのようにするかを教える必要があると考えられた。徳島の食べ物とその栄養がわかったと回答した児童は19人、季節の食べ物がわかったと回答した児童は20人であった。かるたの中でどの札が好きかの質問では、児童は絵札を見ながら自分の好みの絵を選んでいった。「すだちくん 徳島が誇る 名脇役」が9人と最も多く、「んーおいしい みんなで食べて 笑顔いっぱい」が5人、「枝豆の とくしまブランド あわっちゃまめ」が4人と多かった。これから食べたい徳島の食べ物は、「にんじん」が12人と最も多く、「しいたけ」が10人、「れんこん」が9人、「すだち」が6人、「さつまいも(鳴門金時)」が5人、「わかめ」が5人と多かった。かるたをする前に、お弁当箱の歌を何回か歌っており、歌の中に「にんじん」、「しいたけ」、「れんこん」が登場していたため、印象に残っていた可能性がある。繰り返して歌を歌い、かるたをすることで、児童が特産品・郷土料理に親しみを感じ、覚えていくことがわかった。以上のように、児童は、かるたで楽しく遊ぶことで徳島県の特産品・郷土料理を知り、その栄養、季節への理解を深め、好きになり、誇りを持つようになることがわかった。

4. 今後の課題

学校教育の家庭科の授業や地域活動で、「とくしま食育かるた」を使用することで地産地消の学習を充実できることがわかった。この成果を2025年6月に徳島県で開催される「食育推進全国大会」のブースで発表する予定である。そして子どもから大人まで楽しみながら徳島の食品の季節、栄養、文化が理解できる「とくしま食育かるた」を紹介して、徳島の食品や食文化の認知度を全国的にも高めたいと考えている。

今後は、「とくしま食育かるた」を教材として、小学校や高等学校の家庭科での地産地消の授業案を作成して実践し、その教育効果を調査する予定である。また、保育園やこども園、幼稚園での実践、地域の料理教室などでの実践を予定している。それぞれの学習活動の目的に合わせて、「とくしま食育かるた」を使用した授業のパワーポイントや手遊びなども開発していく予定である。