

モデル校 募集補足 ガイダンス 2023



【モデル校対応事務局】

ご不明な点がございましたら、下記までご連絡ください。

農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課 食文化室

担当：牧野、亀田

メールアドレス：washokuleader@maff.go.jp

TEL: 03-3502-5516

2021年度制作！

教材“わたしたちと「和食」”のご紹介

「和食」は世界で大人気

外国人が好きな海外の料理1位 外国人が訪日前に期待すること1位

料理/活動	割合
日本料理	66.3%
イタリア料理	66.4%
中国料理	42.5%
韓国料理	34.6%
アメリカ料理	21.9%
フランス料理	16.8%
タイ料理	3.4%

料理/活動	割合
日本食を食べること	69.7%
日本の慣習を知ること	54.4%
観光地を巡る	48.9%
温泉に入る	47.0%
伝統的な行事に参加すること	43.3%
ショッピング	32.6%

海外の人に、和食の人気の高いはなぜだろう。

ポイント① 世界から認められた食文化
2013(平成25)年12月に、ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」。「自然を尊重する」という精神に基づいた日本人の食習慣が評価されました。和食の持ちよみなどを調べてみましょう。

ポイント② 「和食」とSDGs
地球の環境や社会にはさまざまな問題があります。私たちがこれからずっと暮らしていけるよりよい地球をつくるために、地球のすべての人がめざすべき目標がSDGsです。和食は、SDGsと関係しています。SDGsとの関係を考えながら、和食について学んでいきましょう。

SDGsの目標

高学年（児童用）

教材の構成
動画教材、紙教材(児童用)、教師用から構成されています。

教材の使い方
本教材には、動画教材と紙教材(児童用)8ページ、教師用10ページがあります。動画教材は、この授業の導入として、始めに視聴してください。紙教材は、A4サイズで1ページ分、またはA3サイズで1ページ2ページ分を印刷してください。両面印刷でもかまいません。できればカラー印刷をお勧めしますが、モノクロ印刷またはコピーでも読めるよう配慮しています。児童1人1人についてページ数をセットとして配布してください。

教材のねらい
本教材は、次のようなねらいの下に作成しています。
●和食の骨格を体系的に学ぶことができる
日本を伝統的に育まれてきた和食を題材にすることで、伝統的な食文化を学び、食の大切さ、自然への感謝などを認識させます。
「和食」は、2013(平成25)年に、ユネスコの無形文化遺産に登録されました。「和食」は単に日本でとれる食材や、日本でつくられる料理や食事に止るのではなく、自然の美しさや四季の暮らしの営みや年中行事の中で自然の恵みを分け合うといった精神なども含む日本人の伝統的な食文化であることと理解させることをねらいとしています。
そのため、和食に関するさまざまな事項から、小学5・6年生に合った題材を選び、和食の骨格を体系的に学ぶことができますように配慮しています。
●児童が行おうとする態度や態度を育成する
児童が、和食というテーマの下に、自分の考えをまとめた

り、物への考えを聞いたりする態度を身につけられるようになります。
●和食とSDGsの関連性が理解できる
世界や今頃についてもさまざまな目標に目を向け、考えをいかに、SDGs(9～17)の目標を達成することが重要視されています。和食にはSDGsの目標やターゲットと関連する事項が多く、具体的な事例からSDGsとの関連性を理解し、問題意識を持てるようになります。
SDGsについての学習を進める前に、児童に身近な「和食」を題材とすることで、SDGsを自分たちに関係の深い問題としてとらえ、明確な問題意識を持って探究を進めていくことができます。

高学年（指導者用）

農林水産省は、文部科学省とユネスコスクール事務局である公益財団法人ユネスコ・アジア文化センターと連携し、初めて小学生を対象とした教材“わたしたちと「和食」”を制作し、その教材を用いたモデル授業をユネスコスクール加盟校などで2021年度からスタート。

モデル授業に参加した児童の約8割が和食とSDGsの繋がりを知らなかったと回答するも、授業を機に児童の約9割が和食をもっと食べたいと回答し、モデル授業後に家族に話をしたり、料理を作ったりした児童が約6割もいました。児童が和食に興味を持つきっかけとなった本教材を多くの教育現場で活用していただければと思います。

※詳細はこちらから
<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/model>（「おうちで和食」Webサイト）



2021年度制作！

教材“わたしたちと「和食」”のご紹介

＼ こんな思いが詰まった教材です！ ／

MEMBER

01 露久保 美夏さん



東洋大学食環境科学部食環境学科准教授。調理学や食育を専門分野とし、日本の食文化講座の実践や食育教材などを制作。メディアや講演に多数出演。

「自分ごと化」しやすい問いかけから教材が始まり、随所に「和食とSDGs」を絡めた内容を入れています。中高学年用の最終ページにはワークシートも。和食を身近なものと感じ、子どもたちの行動変容を促すきっかけになればと思います。

ニャー師匠と弟子のウニャたんを案内人として登場させるなど、子どもたちが興味をもって学べるように制作しています。指導者用教材では、授業への取り入れ方、長期休暇を見据えた授業展開例もご紹介しているので、ぜひご活用下さい！

MEMBER

02 小林 利行さん



ワン・パブリッシングの編集プロデューサー。さまざまな学習用教材の企画制作を担当する他、多角的な提案を行うソリューション事業に携わる。

和食は、遠い祖先から受け継がれてきた大切な文化。子どもたち自身で後世へつないでいけるように、世界とのつながりに目を向けてもらえるように、世界に誇れる和食について学ぶ機会が、全国の学校で作られることを願っています。

MEMBER

03 長島 美保子さん



全国学校栄養士協議会会長。食育の推進及び学校給食の充実をめざし、さまざまな事業に尽力。食育教材「そのまんま料理カード」他、共著多数。

ホームルーム

教材制作メンバーからのメッセージ

和食を子どもたちに伝えるために作られた本教材。制作に関わったみなさんの思いをお届けします。

制作ストーリーはこちら



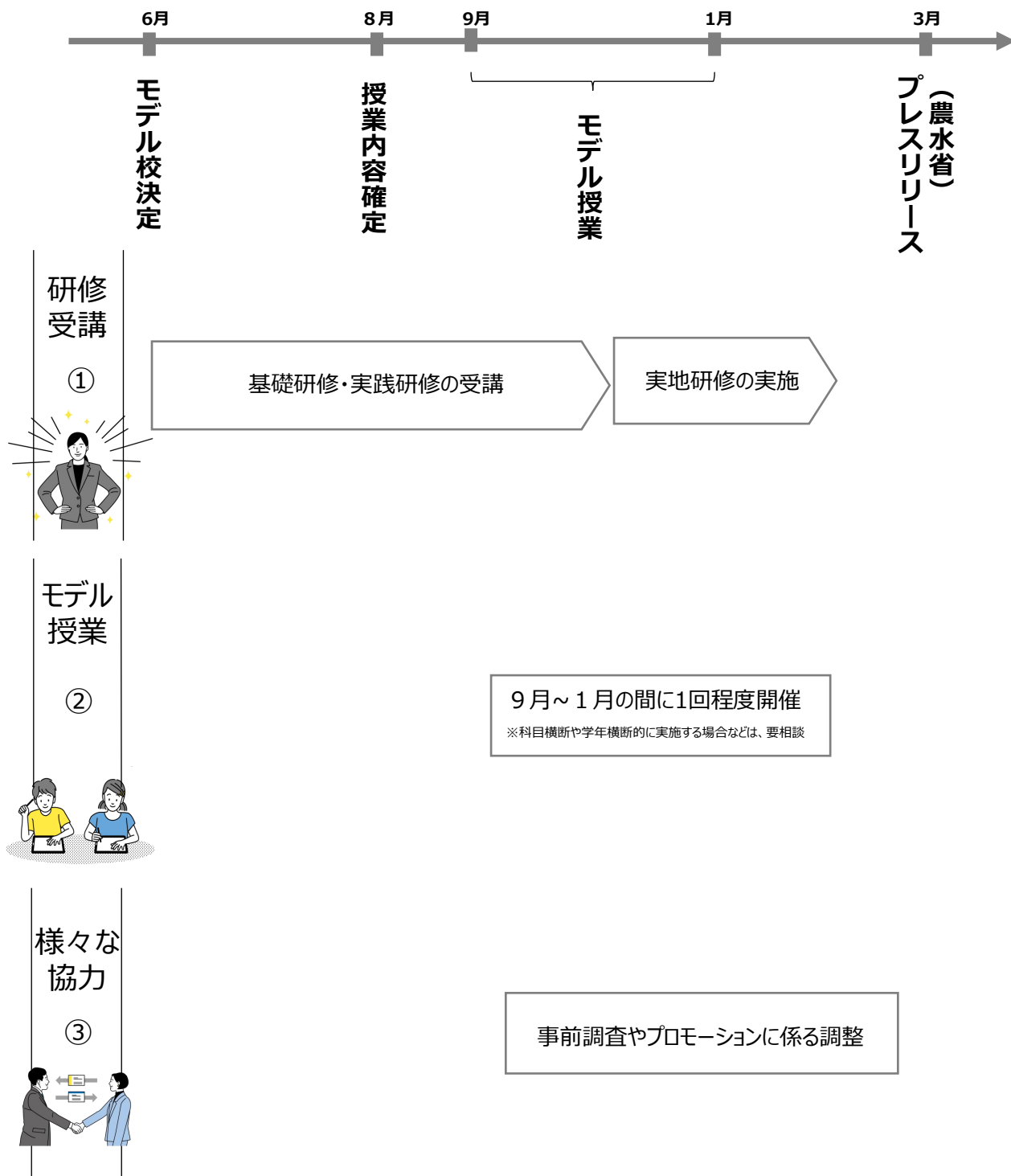
OTHER MEMBER

文部科学省／公益財団法人ユネスコ・アジア文化センター／
一般社団法人和食文化国民会議

02 topics

モデル校になったら・・・

年間スケジュール（例）



モデル校になったら・・・

取り組んでいただく内容

①



指定する研修の受講及び終了後も普及活動に取り組む

在籍する教諭等に「和食文化継承リーダー研修」を受講（無償）していただき、「和食文化継承リーダー」として認定を受け、モデル校としての取組終了後でも積極的に和食文化の普及に取り組んでいただきます。

モデル授業を実施する

②



教材“わたしたちと「和食」”を活用した授業を実施していただきます。教材については、一部の活用でも可。現時点では、対面授業を想定しておりますが、状況に応じてはオンライン授業も検討する予定。

モデル授業は、以下の2つから選択できます。

A:モデル校プログラム

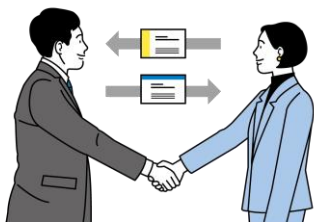
モデル校の担当教諭等が授業内容を企画し、実施するもの。

B:外部講師実施プログラム

モデル校は、授業の時間をご提供いただき、その時間を使って、外部講師が教材を使った授業を実施するもの。

なお、事前にモデル校と情報交換し、モデル校の状況に沿った企画を検討。

③



プロモーション材料としての協力 メディアでの露出協力など

研修 受講

①



指定する研修の受講及び終了後も普及活動に取り組む

在籍する教諭等に「和食文化継承リーダー研修」を受講（無償）してもらい、「和食文化継承リーダー」として認定を受け、モデル校としての取組終了後でも積極的に和食文化の普及に取り組んでいただく。

農林水産省では、2019年度から和食文化を継承するに当たってキーとなる子供たちや子育て世代に対して効果的な和食文化の普及活動を行う中核的な人材を育成するため、「和食文化継承リーダー研修」を実施しています。2021年度末で、約600名を認定しています。

受講者や認定者に対して、無料の交流イベントなど、取組の拡大に向けた環境作りを積極的に行っています。

和食文化継承リーダーとは？

栄養士等を対象に、教育現場などで効果的な和食文化の普及活動を行う中核的な人材を育成するため、専用のテキスト等を使用して研修を実施し、全ての研修課程を修了した者を「和食文化継承リーダー」として認定しています。

受講者の声



・和食を伝える手法を学べてよかった

・色々な職場の人と意見交換ができた。



・研修を通じて学んだことを次世代へ伝えたい。

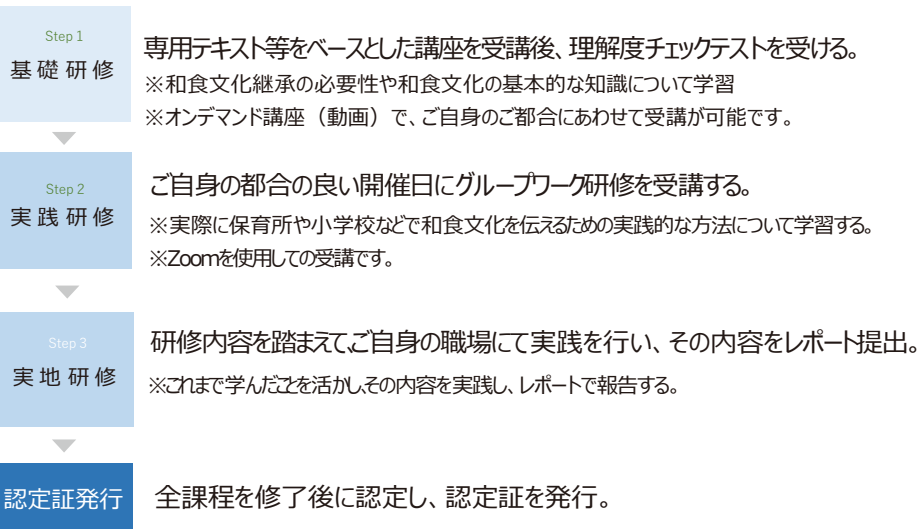
・食育手法のバリエーションを増やすことができた

・同じ課題感をもつ、いい仲間ができた。



和食文化継承リーダーになるには？

以下の全ての課程を修了した受講生に対して、認定証を発行。



※専用のWebサイトは、以下のとおりございますので、参考にご確認ください。

「おいしい和食のはなし」 URL:<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/training/>





指定する研修の受講及び終了後も普及活動に取り組む

在籍する教諭等に「和食文化継承リーダー研修」を受講（無償）してもらい、「和食文化継承リーダー」として認定を受け、モデル校としての取組終了後でも積極的に和食文化の普及に取り組んでいただく。

Q&A

Q1:モデル校の教諭であれば、誰でも（栄養教諭・栄養士以外）受講することは可能でしょうか。有料の研修でしょうか。

A:モデル校の教諭であれば、誰でも受講でき、人数制限もありません。また、無料で研修を受講できます。

Q2:各研修は、いつまでに受講する必要がありますか。

A:基礎研修は、実践研修受講日前までに、視聴を終えてください。

実践研修は、例年1月中旬頃まで、実地研修は、例年翌年の2月下旬までに終えていただいております。

Q3:モデル校になった場合、受講の申し込みはどうすればよいですか。いつ申し込みが良いのでしょうか。

A:受講の申し込みは、モデル校となった後にお願いします。

詳細につきましては、あらためてご案内をさせていただきます。

Q4:実地研修は、どのように実施すれば良いのでしょうか。

A:モデル授業を担当される場合は、そちらをレポートにまとめてご提出ください。

モデル授業を担当されない場合は、担当されている授業やそれ以外の場での活動をレポートにまとめて提出をお願いします。
なお、レポートのご提出は、学校毎ではなく個人単位でご提出をお願いいたします。

Q5:和食文化継承リーダーになると、校外で活動しないといけないのでしょうか。毎年、報告する必要があるのでしょうか。

A:活動例としては、勤務先の学校での授業や保護者、地域の方を対象とした講演会などがあげられます。必ずしも校外で活動する必要はありませんが、継続的な活動をお願いします。活動内容の報告は求めています。

Q6:和食文化継承リーダーになると、こういったメリットがありますか。

A:農林水産省の専用サイト「おいしい和食のはなし」にお名前が掲載されます。また、交流会への参加や活動の取材や記事投稿などの機会も積極的に募集を行いますので、活躍の場が広がります。

モデル授業を実施する

教材「わたしたちと「和食」」を使用した授業を実施していただきます。
現時点では、対面授業を想定しておりますが、状況に応じてはオンライン授業も検討する予定です。

②

2021年度では、横浜国立大学教育学部附属鎌倉小学校で初のモデル授業を実施しました。
総合学習の時間を使って、3回に授業を分けて実施されました。
参考までにレポートをご紹介します。



○月○日(○)日曜

「和食」ってすごい!

モデル授業レポート

in 横浜国立大学教育学部附属鎌倉小学校

4年3組 35名の子どもたちに協力してもらったよ!

今回の教材はこれニャ!

モデル授業の模様はこちらから
和食店の店員さん、和食の達人。
ニャーししょう

ウニャたん
ししょうの店で修行中の新米料理人。

中学年用教材
わたしたちと「和食」

「和食の多様性を生み出しています。」
とのお話も。



はじめは料理名しか浮かばなかった子どもたちも、「栄養バランスがよいことを知って和食が好きになった。」「郷土料理についてもっと知りたい!」など、和食を見つめ直し、新しい気づきが生まりました。

和食の概念が
どんどん広がる

和食文化を伝えるための教材、「わたしたちと「和食」」を使ったモデル授業が、鎌倉小学校4年3組で行われました。

1 限目は、担任の先生の投げかけにより、子どもたちの考える和食について話し合いました。お味噌汁や煮物などの料理、食材や日本独自の調理方法、器まで、和食のイメージはさまざま。さらに、栄養士の先生からは「冷蔵庫のなかった時代は、食材を長く保存するために、微生物や塩の力を借りたり、水分を抜いたりして保存や加工をしてきました。その知恵が結果的に、

1 限目

「和食」ってなに?

45分×3コマに分けて行われたモデル授業。
まずは和食のイメージ調査からスタート!

②



ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」は、単なる料理だけを指すのではなく、伝統的な食文化も含まれると聞き、驚く子どもたち。幸せを重ねるといふ願いを込めて重箱に詰める縁起物のお節料理や、具材の違いで地域色がよく表れるお雑煮などが例に、食べることに関連するすべてが、和食文化だと学びました。



鎌倉形のお室に、先生の故郷・岡山のお節料理を詰めてきてくれたよ。



「けんちん汁」は究極のSDGs食!?

地域の郷土料理を伝えるため、770年続く建長寺の和尚さんを招いて、建長寺が「発祥の「けんちん汁」についてお伺いしました。「もともとお寺の精進料理として、野菜くずなどの捨ててしまう部分をかき集めたお汁を作っていました。そこに落としてしまった豆腐を水で洗って入れたことから、けんちん汁が誕生。もったいない精神が息づくお寺で作られた究極のSDGs食なんです」。

※発祥は諸説あり



建長寺
三ツ井修可和尚

お寺の料理のことを「精進料理」と言うんだニャ！肉や魚、牛乳、卵など動物性のは使わない料理だから、お坊さんにとって、豆腐は大切なたんぱく源なんだニャー！



この日の給食で「洗鉢」を体験

校内に独自の調理場をもつ鎌倉小学校。この日は、けんちん汁の特別給食が登場。さらに麦茶と沢庵が献立に上がり、建長寺でのご飯スタイルと同じく、食後にお茶と沢庵でお皿をきれいにする「洗鉢」を体験しました。

2限目

地域の和食くけんちん汁く 伝統的な食文化くお正月料理く

鎌倉市のお寺のお坊さんゲストに迎えた2限目の授業。地元の郷土料理から食文化を学びました。

②



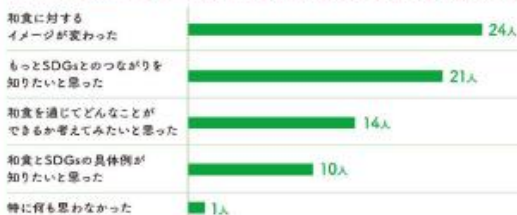
「知る」ことが 未来につながる

「もったいない」をテーマに総合的な学習を行う4年3組での最後の授業は、和食とSDGsの関係について、2030年の未来へ向けた持続可能な17の目標の中で、学校が行っている「食」にまつわる活動について話し合いました。

最後の振り返りの時間では、和食を通じて自分たちができることは何かを考えました。「皮をぬか漬けにしてお漬物にする」、「普段、食べない部分を食べる」、「食材の背景を調べてみる」など意見が続々。当て切れないほどの挙手があり、和食を通じてSDGsに取り組むという意識が子どもたちの中で高まったことが実感できる締めくくりとなりました。

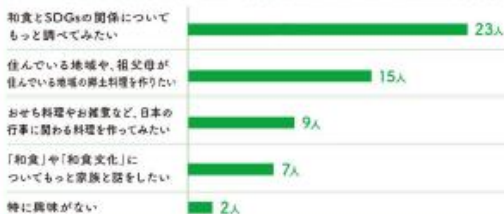
モデル授業に参加した児童へアンケートを実施！(複数回答)

和食とSDGsにつながりがあることを学んで、どんなことを感じましたか？



子どもたちは、先生の想像以上にSDGsについて知っていたけど、和食とのつながりを知ったのは今回が初めてのことだったよ！

今回の授業を受けて、これから取り組んでみたいことはありますか？



3限目

私たちの和食とSDGs宣言



学校活動や給食など、身近な取組を例にSDGsを学びました。

モデル授業を実施する

教材“わたしたちと「和食」”を使用した授業を実施していただきます。
現時点では、対面授業を想定しておりますが、状況に応じてはオンライン授業も検討する予定です。

②



Q&A

Q1:モデル授業について、窓口（調整役）は、農林水産省でしょうか。

A：募集の対応は、農林水産省が対応しますが、モデル校選定後、本件については、農林水産省から委託されている「モデル校対応事務局（調整中）」となります。

Q2:モデル授業は、モデル校側で授業内容を考えるのでしょうか。

A：モデル授業は、以下の2つから選択できます。
ただし、教材“わたしたちと「和食」”を必ず一部使用した授業内容とします。

A:モデル校プログラム

モデル校の担当教諭等が授業内容を企画し、実施するもの。

B：外部講師実施プログラム

モデル校は、授業の時間をご提供いただき、その時間を使って、外部講師が教材を使った授業を実施するもの。
なお、事前にモデル校と情報交換し、モデル校の状況に沿った企画を検討。

Q3：当日のモデル授業の準備は、モデル校側が行うのでしょうか。

A：相談の上、方針を決定しますが、モデル校対応事務局側が中心となってスタッフを配置し、機材などの会場設営を行う予定としております。

Q4：モデル授業で必要となる経費（1校あたり10万円を限度）は、モデル校対応事務局側で負担することになっていますが、それはどういった経費になりますか。

A：モデル授業の内容が確定していないため、具体的な経費をお伝えすることは難しいですが、必要な経費については、モデル校側で経費処理をするのではなく、必ず事前に相談いただき、モデル校対応事務局側で経費処理（発注や購入など）を行うこととなります。当日のモデル授業実施に要する経費（食材費なども含む）が対象となりますが、モデル授業後継続して取組を行う場合の経費は、モデル校の負担となります。

Q5：モデル授業に係る作業は、どういったことが想定されますか。

A：モデル校側については、基礎的な情報の提供が主な内容となります。その情報をもとに、モデル校対応事務局側で、全体の調整等の作業を行う予定です。ただし、モデル校側でモデル授業の講師を希望される場合は、調整等のお時間がさらに追加されます。

