

第19分科会 障がい児教育

特別支援学級での地理の授業（食べる地理学習）

賀川 信紀
（兵庫歴教協、神戸市立桜の宮中学校）

I：学校と支援学級のように

2022年度、中学校特別支援学級の授業実践である。

本校は1974年開校、神戸市北区の住宅地にある。1970年神戸電鉄北鈴蘭台駅が開業、ベッドタウンとして人口が増加し、80、88年に本校から2校が分離している。それから50年近くがたった現在、どこのニュータウンもが抱える少子高齢化がすすみ、本校は市内中学校で4校ある全学年1クラスとなっている。

(他の3校も北区。ただし3校は農村地域にある)

22年度特別支援学級は、3年男子2名、2年男子1名の3名であった。

3年男子H。知的障害はなく、数学の先生は計算力は学級の中くらいと言う。ネットなどでいろいろな情報を得て社会科の知識も豊富。何で知ったん？と聞き返すことも時々あった。(多少、ネットによるバイアスのかかったものもあるが。特に対中・韓・朝) 国語の文章を読んだりすることはできないのではなく、避けている。交流学級で学習・活動することに抵抗があり(教室に入るのがイヤ、一緒にしない—それでも体育会でエイサーは踊ったが)、特別支援学級の空間が居場所になっていた。

2年男子S。自閉傾向があり特定の事項にしか関心がない。社会については戦国武将に関して授業ができるくらい詳しい。歴史マンガが愛読書であるが、一度見たり読んだりすることを覚えてしまう力があるようだ。理科は元素や天体の知識が豊かであり、実験をすると手際よくこなす。関心がないものは学ぼうとはしないようで、英単語などしっかり覚えていることもある。交流学級にHRや道徳では入っても、自分から声掛けしたり、話し合うことはない。(修学旅行の学級レクでクイズを出し好評だった)

3年男子Y。知的障害がある。計算は2ケタ以上になるときびしくなる。日本列島では、北海道は名称、場所も正しく覚えているが、他の島は名称、場所とも怪しい。漢字はコツコツと覚える。質問されたことにどう答えてよいのか困っているようである。自分から話すことも少なかったが、3年間で自分から質問したり、思いを言うようになった。

II：特別支援学級の社会をもつにあたって

この3名に社会科の授業をするにあたって、特支の授業であっても1年間を通して系統的に学習し、物知りの知識を教えるのではなく、世界が広がっていく、世界を見る目が育つような普通学級にヒケを取らないものにしようと計画を立てた。

H、Sは知識力、理解力もあり、彼らの知的関心にこたえられるような内容にしたい。Yにはいろいろなことを広く知ってほしい、知的経験を積んで欲しいと思った。

難しいことをやさしく分かりやすく表現し、身近なことから日本・世界に切り込んでいくものとして「食べもの」を使う—実物を教室に登場させる授業をつくっていった。「食べもの」なら誰でも何か答えられる、質問できる。それに、生徒の前に提示するだけで、いっせいに目がこちらを向き、何か言おうとするという、教材の持つ力が大きい(これは普通学級でも同じ)。

特別支援学級の強みとして、授業の中で「では、味わってみよう」ということができる。普通学級でもやろうとしたが、生徒数や教室の設備から難しかった

た（それでも実食テストはしたが）。特別支援学級の授業をすることになったとき、「食べる地理学習ができるゾ」と気合が入った。

食べ物を中心に据えているのでいろんなことが答えられる。H、Sは自分の知っていることを発表したくてたまらず、よく発言した。Yも疑問を発言したり、質問するようになった。

自分で地図帳をひらいて地名、場所を確認したり、白地図に書き込んでいくというようなことができるようになった。グラフや統計を見て答えることもやっていた。

「食べる地理学習」のある日。この日は「リンゴ」から考えてみようという内容だった。「ふじ」と「紅丸」を食べた。生徒3人とも「紅丸の方が味がある」といった。「紅丸はかたい、酸味がする」というので意外であった。甘くサクツとした「ふじ」は食べやすいだけの酸味であったが「紅丸」の酸味と歯に抵抗を受ける食感は新鮮だったのだろう。

この「食べる地理学習」は、大学の教職専門科目を履修したとき、「農業を学習したら食べることまでせなあかん」と担当教官が言っていたのが心に残っていて、いつかしてみたいと思っていた。（担当教官は照葉樹林文化を提唱した佐々木高明氏だった）

Ⅲ：プリントを見ながら

「食べる地理学習」は、16回行った（プリント 18～33）。このレポートの作成上、前回文を掲載できず10回分紹介したい。

プリント	持ち込んだ食材	食べたもの・他
18	ジャポニカ米 清酒 インディカ米 ビーフン	おかき あられ 準備できず
19	パン パスタ クラッカー	パン クラッカー
20	じゃがいも 片栗粉	ポテトチップス えび満月
22	スイートコーン	ポップコーン カール 野菜として手に入るのはスイートコーン。飼料用とうもろこしは国内産がなくなり店頭で入手できない
23	だいず	納豆を油で揚げたお菓子 納豆は私が嫌いなので使わず 豆腐でも保管に気を使うので扱わず
24	ピーマン トマト	ミニトマト

28	温州みかん オレンジ レモン	温州ミカン オレンジ 伊予カンを使いたかったが、時期的に 温州とだぶらないことがある。
29	ふじ 紅丸	ふじ 紅丸 王林を出して、りんごかなしか、食 べて判断できる
30	肉類は扱わず	左記のことでソーセージ等加工品も 含め使わず
31	チーズ 肉類は上記による	チーズ 牛乳も保管のことがあり使わず

※アレルギーについて配慮したが、この時期は該当者がいなかった。

22社会科・18

A, Bの食べ物は何か。

形がちがうが、それぞれ何米とよばれているか。

1 A 2 B

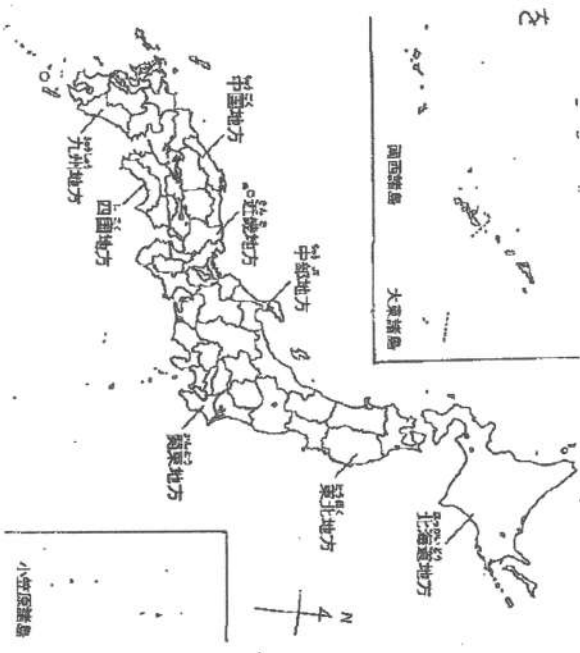
私たちが食べている。日本つくられているものはどちらか。

1

この作物の生産が多い道県を3つあげなさい。

1 2 3

3つの道県のところをぬいつぶしなさい。



米づくり 1月3日 稲の苗を植える ⇒

7~8月 夏は 薬を使う

水をぬいて (月3日)

国内で食べる米は国内でじゅうぶん作れているか？

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

米を食べる量は増えているか、減っているか？

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

日本は米を外国から買って(輸入)しているか

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

どの国から輸入しているか。

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

輸入された米は、ごはんとして家で食べられることほとんどないでは。どこで食べられたら、何に使われて食べられているか。

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

米をたくさん作っている国、上位3国はどこか。いづれもアジアの国

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

米はごはんとして食べられる他に、どのようなものになっているか。

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

米をたくさん食べてもらう、外国の米との競争などで、おいしい米が各地で生まれているが、知っているものは？

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

22社会科・19

先生が見せた食べ物は何ですか。

ア
イ

この食べ物の原料の作物は何ですか。

①の生産が多い道県

3つはどこですか。

ウ
エ
オ

この3道県のところをぬいつぶしなさい。



②の作物はいろいろな食べ物になっています。どのようなものがあ

りますか。

粒をひいて粉(カ)にする

粉を水でねって焼いて

キ

粉を水でねって細くの

ばす

ク

③の作物は、国内で食べられる量のうち、国内でどれくらい作られているか。

コ ほぼ全部 半分ほど作られている とても少ない

そのため輸入しているが、どの国からか。3カ国で100%。

カ
ク

小麦の生産の上位3カ国はどこか。

ケ
コ
ク

今、ヨーロッパで、ガツを攻撃して戦争になっている。この戦争でヨーロッパの国々が食べ物のことで困ることがおきている。それはどんなことか。

ケ

④、⑤の国は小麦をたくさん生産している。④4位⑤10位

食パンの生産高上位3府県はどこか。

ト
チ
ニ

小麦だけでなく、大麦という麦もあり、いろいろな食べ物に使われている。どんな食べ物の原料になっているか。

フ

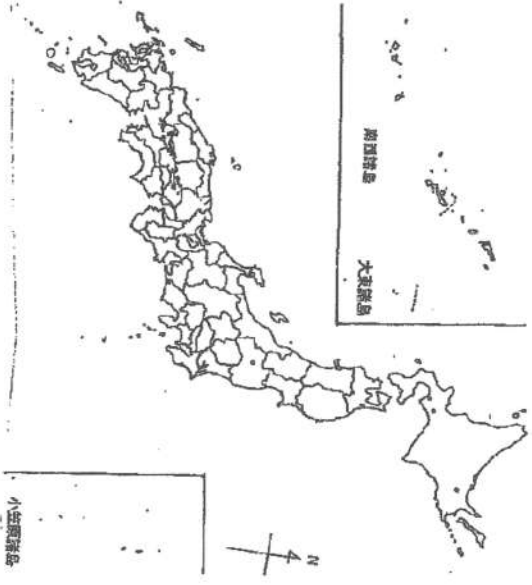
先生が見せた作物は何か。

7

この作物の生産の多い道県3つはどこか。

1	
2	
3	

この3道県のところをぬりつぶしなさい。



この作物は日本、中国やヨーロッパで作り始められていたのではない。この作物は何大陸で作り始められたか。

8

1570年ころにヨーロッパに伝わり、さらにアジアへ伝わった。そして、1598年に日本へ伝わった。この時、いた人物は誰か。下の人物名を○でかこむ。

- | | | | | | |
|---|------|------|-----|------|------|
| カ | 単弥呼 | 聖徳太子 | 源頼朝 | 織田信長 | 豊臣秀吉 |
| | 徳川家康 | 安倍晋三 | | | |

1600年ころから、ヨーロッパにじゃがいもがひろまり、家庭で食べられるようになった。キが不作(作物があまりできないこと)の時、人々の命を救った。

9	キ	ク	コ
---	---	---	---

世界でじゃがいも生産の多いカ国はどこか。

日本でじゃがいもがひろく食べられるようになったのはいつごろからか。あてはまるものを○でかこむ。

- | | | | |
|---|------|------|--------|
| サ | 江戸時代 | 明治時代 | 20年ほど前 |
|---|------|------|--------|

じゃがいもは

そのまま料理に使う

10

ゆでたり、油であげたりして加工して食品にする

11

酒に加工する

12

デンプン(植物が光合成で作ったもの)をとり出す。片栗粉として売られているが、これを材料として作られているもの

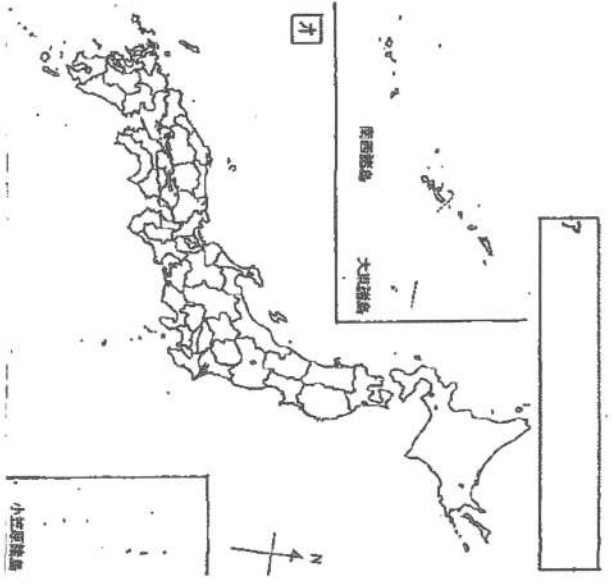
13

先生が見せた作物は何か。

この作物の生産の多い3道県はどこか。

1	
2	
3	

この3道県のところをぬいつぶす。



この作物はもともと日本にあったものではなかった。大陸で作られていたものだった。

今から500年ほど前、ヨーロッパ人として初めてアメリカへ行く道を見つけたキ [] がヨーロッパへもちかえった。

そこから世界中へ広まり、 [] 豊後呼 北条政子 徳川家康 がいたころに日本へ伝わってきた。

どうもろこしは世界中で作られているが、生産の多い3カ国はどこか。

4			
5			
6			

どうもろこしは

食料として 粉にして 水でねってうすく焼く

湯の中でぬりダangoにー、
マキシコ料理
アフリカ料理

そのままの形で調理して
菓を加えてー

飼料として ウシやブタの []

これに使われる量がいちばん多い(日本でも)

日本ではイサとしてトウモロコシは

国内で全部作れる 半分は作れる 全部を輸入

黒毛和牛や黒豚(とくに高級肉)も、肉のほとんどはアメリカからとなる。これでよいのか?

日本がトウモロコシを輸入している1位の国は []

SDGs (持続可能な開発目標) 温暖化など地球環境の危機に対して

[] に代わるエンジンの燃料として

[] の原料として使う

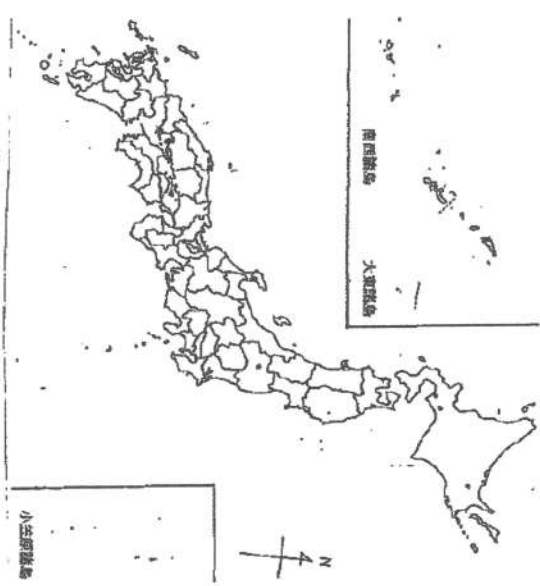
使う量が増えるトー [] との取りあい

先生が見せた食品を作る作物は何か。

ア

この作物の生産が多い3道県はどこか。

イ	
ウ	
エ	



この3道県をぬいつぶしなさい。

大豆()はいろいろな食品になる

豆として食べる →

加熱して粉にする →

調味料にする →

豆を加工 → しぼったあとに残りのカスは →

大豆ミート → 食べた感じ・味をサ にしたもの

豆を暗いところで発を出させたもの →

右のマンガは何を作っているのか →

このように、タイズは日本の食事に欠かせないが国内での生産は、必要な量のうち

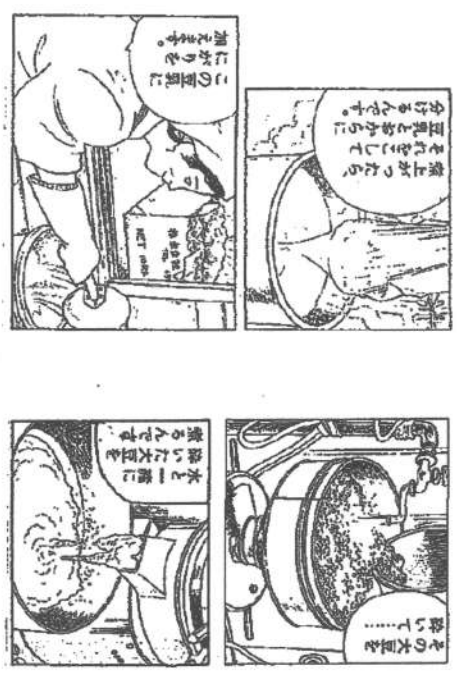
ほとんどど作っている 半分ほど作っている 多くを輸入している

どこの国から輸入しているか

タイズ生産上位3カ国は	イ	ウ	カナダ
	エ	オ	チ

タイズは 日本では3000年ほど前の 時代の遺跡からタイズのあとが見つかった土器が見つかっている。このころからタイズが利用されていた。

長く日本や朝鮮、中国などだけで作られ、アメリカ大陸などでさかんに作られるようになったのは 100 200 300 年くらい前からである。



22 社会科・24

先生が見せたアイの作物は何か。

ア

イ

アイの生産高上位3道県はそれぞれどこか

ア
ウ
エ
オ

イ
カ
キ
ク

それぞれの道県を、アは赤色で、イは緑色でぬる。タヌキ県はエネする。



これらの野菜の料理に何があるか。

ア
ウ
イ
コ

アイの野菜は アサ [] 大陸で、 イラ [] 大陸で作られた。

それが500年ほど前ヨーロッパへ伝わり、世界各地へ広まった。

日本で野菜として作られるようになったのは ス 江戸 明治 令和 時

代からだ、最初はなかなか増えなかった。 [] 代からだ、最初はなかなか増えなかった。 [] 消費量(食べる量)が増えたのは、1960年ころから。その理由は、 []

ピーマンは、 [] を実を大きくし、辛味を減らして改良したものである。 [] は450年ほど前に日本へ伝わった。

アイの野菜は、ほんらい夏・冬どちらの季節にとれるものか。 [] しか、今日、これはどの季節でもたくさん売られている。作る人はどのようなやり方で作っているのか。 []

このようなやり方で、冬にピーマンを作っているところは

冬でも [] かほとんど降らず [] の日が多い県である。

生産高上位3県の中で、冬のピーマンの大産地の2県はどこか。

ア = []

この県で作られたピーマンは地元で食べられるだけでなく、大消費地(買う人が多く、よく売れるところ)の [] へ運ばれている。

[] の大消費地へ、早く運べる交通路ができて、 [] 高知県では冬のピーマン作りが増えた。どんな交通路ができたからか。 []



もうひとつは トラックに乗ったまま高知から大阪へ

先生が見せたくだものは何か。

7

このくだもの正しい名前は何というか。

4

このくだもの生産が多い3県は

ウ
エ
オ

3つの県をぬりつぶす

このくだもの仲間にはたくさんある。どんなものがあるか。

カ

これらをまとめて* 類といひ、世界でいちばんたくさん作られているくだものである。

みかんの生産は 40年前とくらべて

増えている 変わっていない 半分に減っている



柑橘類（みかんの仲間）はたくさん種類が輸入されている。どこの国から輸入されているか。

- アメリカ
- オランダ
- スペイン

ケ B A
コ A C
サ A



1991年、の強い要求でオランダが輸入自由化された。（制限をなくし、いくらでも輸入できる）

オランダの生産量は。みかんの売れゆきは.

みかんを作っている人たちとのピンチだった。人々はオランダのたにかいに挑んだ！
ここで地上の星Jの旗の中の色は、旗の中の旗の色

オランダに対抗するため

愛媛県のみかん畑の地図を見て、

の畑が減り、の畑が増えた。

先生が見せたくだものは何か。

このくだもの生産が
多い県を3つ。

- イ
- ウ
- エ

この3県をぬいつぶす。



先生が見せたりんごの ①、②は

①は紅玉 ②はふじである。2つを食べくらべて味をたしかめよう。

- ア
- イ
- ウ
- エ

今から60年前、りんごの多くは①、②どちらだったか。

しかし、60年前、 が輸入自由化された。(制限をな

くしいくらでも輸入できる) ぜいたく品だった①のねだんは

なった。甘くてわらわら を食べる人がふえた。

いっぽうで、かたて酸味(すっぱ)のあるりんごを食べる人が減り、
売れぬきは 、売れなかったりんごは

りんご作りの人々は、 りんごを作る
改良と努力をつづけ、新しい種類に変えていった。(もだれにもまなない種があつ
た人知れず残した種があつた) このりんごは ①、② である。

①のりんごの生産は減ったが、クーキ作りには酸味のある方がよいと
いうので、りんごを使ったクーキである に使
われている。

—りんご作り—りんごだけなく、くだもの作りは細かがる——

4月 雪が消えると、根もとに肥料を入れる
5月 授粉 人の手で花粉をぬしべにつける



5~6月 摘果 実を大きくするため、いくつかわの实を残してつみ取る

4~8月 病虫害をのぞいたし、予防するため薬をまく

安全性から を使う方法もある



6~7月 実1つ1つに袋をかける 8~10月に袋をとる



色づきをよくし、貯蔵性を高める

8~10月 反射シートをしる 実の下にも色をつける



9~11月 実まわし 実をまわして全体に色をつける

9~11月 収穫 低温倉庫に入れ、翌年夏まで貯蔵することも

よく食べる肉は

7

肉用の牛を飼っている上位3道県は

1

豚を飼っている上位3道県は

オ

肉用の鶏を飼っている上位3県は

ワ

ここにあげた道県のところをぬりつぶす。

日本国内では、1年間に食べられる肉のうちどれぐらいが国内で生産されているか(この割合を自給率という)



国内で作れる量 (■の部分) 輸入先の国

牛 肉 F B

豚 肉 B A
D

鶏 肉 C E

動物を飼うにはエサがいるが

1kgの肉を作るのに 牛は kgのエサがいる。

(豚は6kg、鶏は4kg)

エサで重要な作物 は (エサ用)

全部国内で作れる 半分ぐらい輸入 全部輸入

どこから輸入しているか

他国々

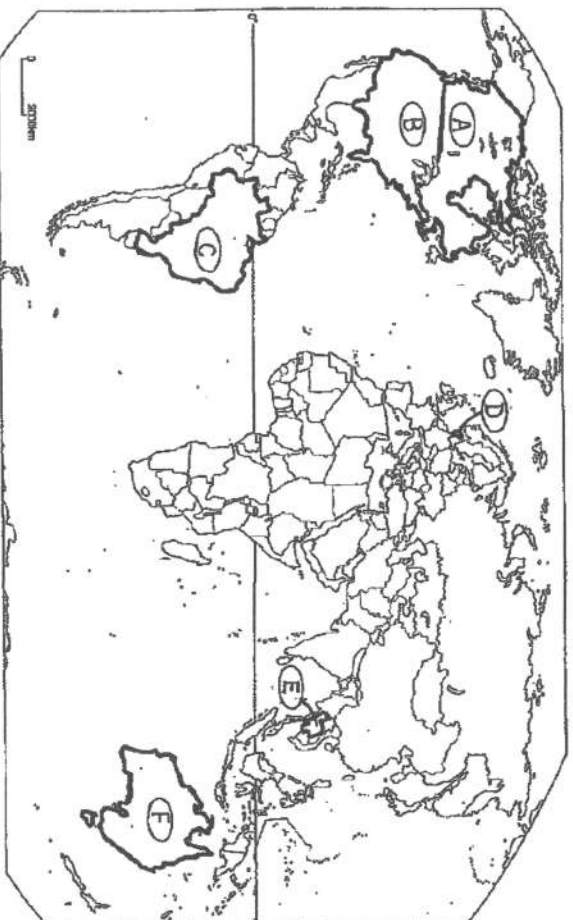
油をしばりといった後の大豆もエサとして重要だが、大豆も多く輸入

どこから輸入しているか

他国々

つまりだ、但馬黒毛和牛も薩摩黒豚も、肉もとのエサは 産。

これでよいのか、日本を攻めるのに兵器はいらない。食料を輸入できなくすればよいのではないか。



世界中でたくさん食べられている肉は

多い順に

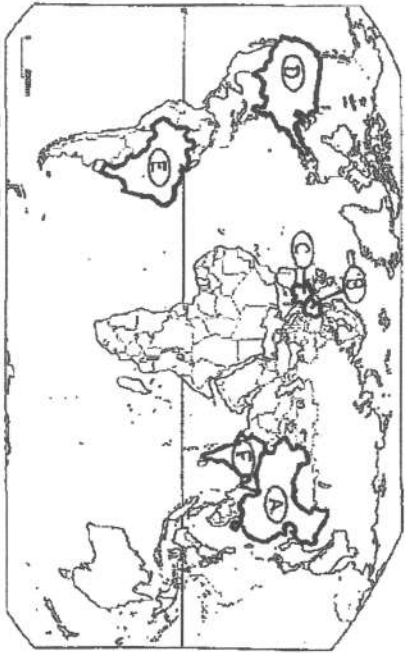
ア	イ	ウ	エ
---	---	---	---

牛肉を生産している上位3カ国

ア	イ	ウ
---	---	---

豚肉を生産している上位3カ国

ア	イ	ウ
---	---	---



肉食は宗教によってタブー（おろはけいもの）がある。

キリスト教について2番めに信者が多い*

ア	イ	ウ
---	---	---

肉は食べてはいけない。

インドでもっとも信者が多い*

ア	イ	ウ
---	---	---

は神聖なものとされているから食べない。

日本の伝統的な食事で、アジアやヨーロッパ各地の食事とくらべて決定的にないものは何か。

ア	イ	ウ
---	---	---

奈良時代(1300年前)には食され「身体を良くする薬」とされていた。

日本で乳用牛をたくさん飼っている上位3道県

ア	イ	ウ
エ	オ	カ
キ	ク	ケ

そこをぬいておいてください。



今、日本で牛を飼って牛乳をつくらっている人たちは、とてもピンチになっている。それは、輸入している*

ア	イ	ウ
---	---	---

世界で牛乳の生産が多い国

ア	イ	ウ
エ	オ	カ
キ	ク	ケ

牛や水牛、ヤギ、ラクダ、ヒツジなどの乳は、飲むだけでなく、加工して食品をつくる。

乳のたんぱく質を固めて作る食品は

ア	イ	ウ
エ	オ	カ
キ	ク	ケ