

29 12 6 3 4 10:40 12:30

3 B 22 12 10

て

う 会 と みらててむど ど ら も
く そみどづからけて う しら
しら

入7

1

1

サ さ い 2 ()

さ い 2

さ い 1

あつ しらけて てら そ 0 0 しとで さつ ど
さ ど しら よ りつあらけて つりら ど
み づ てさつ づら
さそ づ づ こりら いどとよ そ 0 1 ど ヤ シ
ど こりそ せけづ さあ づら ど あつ さつ
み けり ど しけて づから さ いて うそ
づ よ ぐ ていむるけさ せり り ど つ
さつ こすそ づら
とでど こすら づ てみそ さ しらけて
づ ど あつ てよ う こすそあ
づヤ シ ど こりつあら いた 0 ど
こりそ サ 会 よ ぐ サ てていむるけさて ろよ うこ
すらそみど テ て っきよ こすら テ
づ シてさつ しら け さつ てよ てせ
ど た ど ら よ うらけて し
ら

サ 会 ど さ ていむるけさ ちそ さ い

サ 会 よ ていむるけさ ちそテ よ シてきつ
しらけてづ て しら

	づ しら しら	サ 会 ど さ ていむるけさ ちそ こすら ど あつ
よ よ		
サ 会	人	サ 7000 しら キサ テど こすら
テ て シ		テ シ よ し ら ていむるけさ (コ)ど あ つ こすら
		入 ど しら こすら キサ テ
てみ	人	
キサ テ (NHK 2013) テ	ま	サ 7000
	シ	

「メキシコの伝統料理を知ろう」

()

()

30



実践上の留意点

1. 授業説明

本授業では、食の分野でユネスコ無形文化遺産に登録されている8つのうちの1つ、2010年に登録されたメキシコ伝統の食文化を取り上げ、メキシコの食の背景にある歴史や文化について映像資料を通して考えさせ、とうもろこしの粒を使ったポップコーンと、とうもろこしの粉を使ったトルティーヤを作りタコスとして試食することで、地域の食材と調理方法を体験的に理解させた。また、トルティーヤ作りにはトルティーヤプレスを使用し、授業の効率化を図った。生徒一人ひとりが地域の食材とその調理方法に関心を持ち、日本人の伝統的な食文化を受け継ぐためにできることを考え、実践する力を育むことをねらいとしている。

2. 研究協議より

- ・食の世界遺産が紹介されている映像資料「メキシコ神の恵み 7000年の味(NHK BSプレミアム 2013年)を視聴させることで、とうもろこしはメキシコの人たちにとってどれほど深いつながりがあるのか、また、自然環境や調理法、食べ方など食文化の要素について考えさせることができた。
- ・日本でおなじみのフラワートルティーヤではなく、コーントルティーヤを作ることで、ふだんほとんど使ったことのないとうもろこしの粉の香りや味、調理性を体験的に理解させることができた。
- ・トルティーヤプレスを使用することで、簡単にトルティーヤを作ることができ、生徒は夢中になって調理を行っており、メキシコの人たちが毎日食べるトルティーヤ作りを共感していた。
- ・粒の料理としてのポップコーン作りについても、なぜはじけるのかを考えながら楽しく調理しており、家庭でも簡単に作ることができると分かったため、今後の生活で実践する生徒が増えるだろう。
- ・ひき肉とオレガノやクミンなどの香辛料を使用した具をトルティーヤにはさんで試食する時、生徒たちからとても美味しいという感想を聞くことができ、素晴らしい実習であったと思う。