

「食の安全を意識した生活」の授業実践

Teaching Practice to Raise Awareness of Food Safety

家庭科 石津みどり

1 はじめに

東日本大震災による原発事故で、広い範囲において放射性物質の飛散が報告された。農作物などへの影響は直接家庭にかかわり、食の安全を脅かすものとして家庭科教育で取りあげる必要を感じた。

そこで、放射性物質について知り、家庭で取り組める対策に重点をおいて授業を組み立て実践し、3年目を迎えた。

「食品添加物について」の学習を発展させ、家庭でどのような工夫ができるかを考え、「食の安全を意識した生活」をめざした授業の実践から、食の安全に関わる様々な課題をどのように考えていくのか、一歩踏み込んだ授業の展開例を報告する。

2 背景とした考え方

東日本震災で受けた被害は多岐にわたり、物質的なものだけでなく、震災以後の風評被害による農作物、水産物や観光業に大きな打撃を与えている。消費者としては、食の安全を考える点において、重大な問題であると感じる。

しかし、放射能汚染に関して不安になったり、恐れたりする事は、被災した人々を更に傷つける結果となるのではないかと、様々な意見がでてくる。そこで、放射線による健康被害を、今まで問題にされてきた添加物に含まれる発ガン性物質や残留農薬と同時期に授業で取り扱い、食の安全を考える重要な内容として取り上げ、実際にはどのような影響があるのかを自ら考え、食の安全を意識した生活を考えるきっかけとしたい。最近話題になってきているp m 2. 5や黄砂、不法投棄による土壌汚染など、様々な要因があり、それらのことも加味した食の安全を含め、どのように考え、生活に活かしていくのかを討議して学びを深める授業とする。

学習領域の中で、教科書に載っている食の安全、賞味期限や保存食について学ぶときに一緒に扱っていくのが妥当だと考える。様々な要因について考え、健康被害を回避する手だてとして自ら考え、実行する姿勢を育てたい。最終的には、健康な食生活にたどり着き、それが昔ながらの日本の食文化に酷似していることに気づいてほしい。

今や忘れ去られているが、ひと昔前までは、母親から受け継いできた生活の知恵のようなものが、とても大事な食文化の継承であったこと、安全な食生活にはとても有効な調理法であり、考え方だということにもつなげていきたい。そして、常に食の安全を意識して生活する姿勢を養いたい。

3 実施上の工夫

教育課程はそのまま、食の安全を取り扱う中で実施した。添加物以外に食の安全を脅かすものとして考え、食の安全対策を討議する。どのような対策をすると良いのかを考えさせ、実際にはどんなことを具体的にするのかを考える。生徒によっては、母親が実践している場合もある。全く気にしていない生徒もいる。効果がないとはじめから疑う生徒もいる。どちらにしても、有意義な調理手段の知識を増やし、自分の食生活をどのようにしていきたいかを考える。

4 授業実践

1. 対象：東京学芸大学附属国際中等教育学校5年生（高校2年）
2. 家庭基礎2単位・・・食生活の授業として講義後に討議（テーマ：食の安全対策）
 - *以後、「国際5」（学校設置科目）、「食の安全」選択者で食材や調理法の調査探求及び、討議をする。（放射線を測定し、現状を知る。→調査→食材の測定→調理後の測定→討議）
3. 授業の流れ 本時：連続2時間授業
 - ①食の安全 食品表示について 添加物（着色料・発ガン性物質・残留農薬）
 - ②最近話題の食の安全 品質表示偽造 レバ刺し食中毒 放射性物質
 - 放射性物質について知る
 - ・放射性物質に関する単位（シーベルト・ベクレル）
 - ・放射性物質の半減期（ヨウ素・セシウム他）
 - ・世界各国の安全基準を比較
 - ・原発事故後のベラルーシの事例と比較
 - 放射性物質に負けない食生活
 - ・同族元素の摂取とそのしくみ
 - ・調理法（下ごしらえ）による放射線の減少（水洗い、湯でこぼし、酢漬け）
 - ・放射線に対して何らかの効果が期待できる食品
 - ・長崎の事例
 - ③資料も参考にしながら自分の生活を考え、食の安全に関して家庭でできる対策をするのかどうかを討議する。その過程でどのような対策をとれば良いのかを話題にする。積極的に考え、お互いの意見を出し合うことを重視する。

4. 生徒の意見

<放射線に対して家庭でできる対策をしたほうが良いと考えた生徒の意見>

- ・子孫への影響を残さないために必要。
- ・原材料を見たり、自分で料理を作ったりして、簡単に効果がある方法なら取り組みたい。
- ・子供のためには対策が必要。

<しないと考えた生徒の意見>

- ・時間がない。大変だ。気にするだけ無駄。政府がやっているからしない。
- ・生産者がかわいそう。被災地のために買うべき。気にしすぎる方が体に悪い。
- ・可能性があるだけで不確かなものに労力をかけるのはいかなものか。

5. 成果と課題

放射性物質に対してどの程度効果があるか定かではないが、効果があるといわれる調理法が健康的な食生活であり、放射線排出に効果があるとされる発酵食品や酢を使った料理を食生活に取り入れることは、日本の伝統的な食文化を大事にすることにもつながるのではないかと感じたようだ。その結果、家庭でできる対策として、それらのことを家庭で実践したいと考える生徒がいた。その一方、全く興味がなく、面倒なのでやるつもりがないと断言する生徒もいた。

全作物の検査をしているわけではないので、実際に市場に流通している食品には、どの程度、放射性物質の影響があるのかわからない。現在のところ、放射性物質の排泄にある程度の効果があったと

しても、放射性物質を体内に取り込まないという保証はない。授業の直後は興味を示し、家庭でできる放射線被害を回避できる対策について考えたり、影響について不安になったりしているが、それらの意識はすぐに薄れてしまう。より安全な食生活をめざして考え、実践する姿勢の維持が課題ではないだろうか。そのためには繰り返しの学習が必要となり、調理実習などの機会に家庭でできる安全対策を取り入れたり、選択授業で取り扱った内容を他の生徒に発表したりすることで、食の安全について意識する機会を増やしていくようにしたいと考える。

Abstract

The scattering of radioactive substances was reported over a wide area following the nuclear accident triggered by the Great East Japan Earthquake. We decided to examine the impact on agricultural products in our domestic science class as such substances directly affect family life and threaten food safety.

It has been three years since we started to organize our teaching around basic knowledge on radioactive substances and precautions that may be taken at home. The initiative builds upon our experience in teaching about food additives, designed to raise awareness of food safety by making students think about possible actions at home. This article reports on an example of teaching practice to encourage a serious challenge to the various issues related to food safety.