

【ねらい】

日本における食料自給率の急激な低下の原因として、食生活の変化が大きく影響していることを理解させるとともに、その結果として、大量の輸入食材の長距離輸送により、大量の化石燃料が使用されていること、ひいては二酸化炭素の排出や地球の気温上昇に繋がっていることを示すことにより、身近な食生活における地球環境負荷の低減のための取り組みへの理解を深めます。

お弁当で比べてみよう

自給率の低い現在の幕の内弁当



【資料解説】

この写真は、現在の幕の内弁当の写真です。資料15の写真(1973年頃の幕の内弁当の写真)と比較すると、ごはんの量が減った一方で、輸入の小麦製品であるスパゲッティが加わったほか、おかずの量が増え、油脂の使用量が増えていることが分かります。

資料15と16の2枚の写真から、日本の食料自給率が急激に低下した理由を読み取らせることができます。

	1973年頃の幕の内弁当	現在の幕の内弁当
ごはん(国産)の量	300 g	192 g
ごはん以外		スパゲッティ(アメリカ)
魚介類	焼魚(国産)、かまぼこ(国産)	焼魚(カナダ)、えびの天ぷら(ベトナム)、かまぼこ(国産)
肉類、乳卵類	肉しぐれ煮(国産)、からあげ(国産)、焼ハム(アメリカ)、卵焼き(国産)	からあげ(ブラジル)、卵焼き(国産)
豆、豆製品	しょうゆ豆(中国)	しょうゆ豆(中国)、がんもどき(中国)
野菜、海藻、果物	きゅうり(国産)、れんこん煮(国産)、漬け物2種(国産)、チェリー(中国)	キャベツ(国産)、パセリ(国産)、南京煮(ニュージーランド)、漬け物2種(中国)、みかん(国産)
品目数	13品目	15品目

【関連する各教科の学習内容】

	中2	中4	中5	中6	中1	中2	中3
社会		国の産業 水産業	世界の中心 日本		【地理】 ○世界と比べた日本の地域的特色(資源・エネルギーと産業)		
理科							○自然環境の保全と科学技術の活用
技術・家庭(国産)					○食物の資源理解と生産条件	○食物の資源に関する環境の持続可能性	
家庭							
技術・家庭(洋産)							