

植物由来のカレー 味、食感は

静岡大付属島田中で授業



プラントベースフードのレトルトマサラカレーを試食する生徒
＝島田市の静岡大付属島田中

環境問題 学ぶ

島田市の静岡大付属島田中では2、3の両日、植物由来の原材料を使用した食品「プラントベースフード」を食べて持続可能な開発目標（SDGs）について学ぶ家庭科の授業を行った。1年生約100

人が食と環境問題などへの理解を深めた。

建設コンサルタント業の八千代エンジニヤリングとエスビー食品が協力し、調理実習ではPBFのレトルトマサラカレーなどを提供した。生徒らはフェアトレード認証原材料を使用したタメリックを使って炊いたご飯にカレーをかけて試食した。他のスパイスも使用し、味の変化などを確かめた。

諸沢虎太郎さん(13)は「植物由来のベジミートは、いつも食べている肉と味や食感がほとんど同じだった。環境負荷が少ない食品なので機会があればまた食べてみたい」と話した。

調理実習に先立ち、両社の社員が食と環境の関係や、味や栄養価などを意識したPBFの開発について講義した。授業を企画した家庭科の伊藤誠教諭(33)は「食べる経験は大切で、普段の食と世界がつながっていることを家庭でも話し合うきっかけにしてほしい」と述べた。

(島田支局・寺田将人)

記事を読んで、問いに答えなさい。

①「PBF(プラントベースフード)」とは何のことか。(**植物由来の原材料を使用した食品**)

②「植物由来のカレー」の良さを記事から読み取って書きなさい。

(例)

- ・植物由来のベジミートはいつも食べている肉と味や食感がほとんど同じ。
- ・環境負荷が少ない食品で、また食べてみたいと思える。 など

③記事の見出しの に入る言葉を書きなさい。

(例)・食べて ・試食して ・味わって など

④「SDGs」に関して、この記事から学べることを50字以内で書きなさい(句読点を含む)。

- (例)・普段の食と世界はつながっており、食と環境問題との深い関係を体験から理解できること。(41字)
- ・日常の食生活とSDGsとのつながりを理解するためには、実際に食べるなどの体験が大切なこと。(45字) など

年 組 名前

作問者：静岡新聞NIEコーディネーター 矢沢 和宏
(中学校～高校/社会、家庭、総合)