

第3学年 総合的な学習の時間・「福住学」 学習指導案

天理市立福住小学校 向井 薫汰

1. 単元名 「挑戦しよう、味噌づくり ～大豆の変容について知ろう～」

2. 単元の目標

- ・味噌づくり学習を通して、大豆が古くからなぜ使われてきたかを理解し、新聞やレポートにまとめることができる。また、古くからの味噌づくりの仕方を理解することができる。 (知識・技能)
- ・大豆や味噌づくりについて考えたことや課題を、レポートや新聞を通して、伝えることができる。 (思考・判断・表現)
- ・食生活に関心を持つことで、自分と食文化との関わりについて考えようとしている。 (主体的に学習に取り組む態度)

3. 単元について

(1) 教材観

本単元では福住小学校で行われている「福住学」の学習を通して豆類について考える。豆類は古くから重要な作物とされ、地域の食生活に根強く浸透している。特に日本では多くのものに加工され、身近に親しまれてきた。「畑の肉」と呼ばれ、たんぱく質などの栄養に富んだ大豆は現代でも貴重な栄養食品であり、成長期の子どもたちにとっては重要な食べ物である。

そんな福住小学校でも毎年地域の方にお越し、味噌づくりを教わっている。自分たちで育て、収穫した豆を用いて味噌に加工することで味噌づくりの大変さや面白さに気づき、自分の食生活や日本の文化を振り返ることができる。作った味噌は給食で取り扱われることで、より身近に感じることで自分事としてとらえることができ、自分たちが作ったものだからという意識から、食品ロスを考えたり生産者の気持ちに通ずることから食育につなげていきたい。

(2) 児童観

本学級の児童は、全体的に指示待ちなことが多く、用意されたもの、事前に行うことが決まっているものに対しては主体的に動く子どもも少ない。自分たちの興味・関心があることに対しては自分のペースで積極的に取り組むことができる。しかし、自分たちで課題を見つけ取り組むという姿勢は低いと考える。常にあつていかどうかの確認をしたり、考える前から答えを求めたりする子どもも多い。また、自分たちで話し合っている活動では話し合いが円滑に進まないことも多い。もめるこ

とや、決まらないということを極端に嫌うことから自分の意見を言わず、誰かの発言に委ねることが多い。本学習を通して、大豆について深く追及することで自分の意見を持ち、伝えることができる児童が増えると考え。

また、毎日の給食では好きなものだけを食べ、残すこともいとわない状況が続いている。どのように作られどのように自分たちのもとに届いているかは3年社会科「農家の仕事」で履修しているが、実感がわいていなく、生産者の思いまでは理解できていない。そこで大豆を一から育てることで作る難しさ、思いを学ぶことができる考えた。

(3) 指導観

本単元の指導に当たっては、3年国語科教材である光村図書の「すがたを変える大豆」と味噌づくりを並行して学習することで大豆についての理解をより深めることができると考える。大豆は給食などを通して毎日食していることを実感させる。また、大豆について調べることで日本の食文化での役割や、栄養面の豊かさに着目してもらう。

次に、実際栽培し、収穫した豆を使い味噌づくりに取り組む。大豆についての話を植えるところから、味噌づくりまで教わることで、地域の方の食に対する思いや取り組み、実際に作ることでの面白さや苦労にも気づかせたい。どのような思いや考えを持ち、取り組んだかをまとめ、新聞やレポートなど発表できる機会を作ること、相手により伝わりやすくまとめることを意識して取り組ませたい。

最後に味噌を給食で扱うタイミングで全校生徒に、作った際の思いや感想を発表することで、食の大切さや生産者の気持ちを身近に感じてもらえると考え。

4. ESD との関連

○ 本単元で働かせる ESD の視点（見方・考え方）

- ・多様性……大豆の食文化としての役割や、味噌づくりを通しての廃棄を減らすなど環境改善につながることに気づくことができる。
- ・責任性……大豆を通して日本の食に対する文化を未来にきちんと引き継いでいくことが自分たちの責任であるという自覚につながる

○ 本学習で育てたい ESD の資質・能力

- ・つながりを尊重する態度

味噌づくりを通して生産者の思いを理解するとともに、多くの人の力をかりて行うことから、次につながるよう考えることができる。

- ・進んで参加する態度

自らで次に挑戦するための課題を見つけ、協同的に学び解決しようとする姿勢をはぐく

む。他人事ではなく、自分が解決する一員であることを実感する。

○ 本学習で変容を促す ESD の価値観

- ・世代内の公正……生産者も消費者も 1 人 1 人が日本の食文化や食品ロスについて考える。

5. 単元の評価規準

ア 知識・技能	イ 思考・判断・表現	ウ 主体的に学習に取り組む態度
①大豆の植え方・育て方が分かっている。 ②大豆を用いた食品や日用品が多く、昔から重宝されてきた実態を理解している。 ③学んだり、調べたりして獲得した知識を言葉や図、絵などを用いてそれらを関連付けながらまとめる技能を身に付けている。	①資料をもとに、大豆の在り方や課題を自分なりの言葉で表現し、まとめている。	①自分たちが育て、作っているという実感を持ち、責任をもって取り組むことができる。 ②学んだことを、聞き手に伝わりやすい言葉を選び、まとめや新聞、発表に取り組んでいる。

6. 単元の指導計画

次	主な学習活動	学習への支援	評価備考
1	○大豆について知る。 ・大豆の変容について触れる。 ・大豆の植え方や育て方について知る。 ・地域の大豆づくりを行っている人の話を聞く。 ・今回は黒大豆を植える。	○植物を植えることには慣れているが、大豆の種類や大豆にあった植え方に気をつけさせる。 ○地域の方の話を聞き、これからどのようなことに気をつけなければいけないかなど、育てる意識を持たせる。	ア① (知・技)
2	○大豆を育てる。 ・大豆を植える。 ・植え方や育て方について地域の方と一緒に取り組み、学ぶ。	○大豆はどういった環境で育つのかを意識させる。 ○特別手を加えることはないが、地域の方と経過を見ながら草抜きなどをして、育ててい	ウ① (態度)

	○収穫を行う。 ○乾燥させた大豆をさやから出す作業を行う。 ・乾燥前の豆やさやとの比較を行いながらむく。 ○味噌作りを行う。 ・育てた豆を調理、加工する経験を通して、原料から食品になるまでの手間や苦勞について知る。	る実感を持たせるようにする。 ○地域の人と行うことで、収穫量や大きさなどを意識させ、次年度以降の課題を考えさせる。 ○収穫直後の豆やさやと比較することで出来上がる量と大変さに気づかせる。	ウ① (態度)
3	○大豆の加工食品について調べる。 ・日常的に食べているものの中に大豆の加工食品はたくさんあることを理解する。	○国語科「すがたを変える大豆」と並行して行うことで、用途や加工の仕方によって様々な食品に変わっていくことが分かるようにする。	ア② (知・技) イ① (思・判・表)
4	○今回出てきた課題について考える。 ・収穫量についての課題や味噌づくりを行ったことでどのようなところに注意しなければならなかったかを考え、まとめる。 ○味噌づくりを通して学んだこと、気づいたこと、前回のまとめなどを「生産者としての気持ち」を軸に、新聞やレポートとしてまとめる。 ・調べたことをロイロノートや紙などを用いてまとめる。	○自分でまとめる、文章を作ることが苦手な児童がいるため、例を教師が示し、それをもとにまとめ、発表を行う。 ○前回同様文章を作ることやまとめることが苦手な児童がいるため、例を教師や得意な子が示し、それをもとにまとめる。	イ① (思・判・表) ウ② (態度) イ① (思・判・表) ウ② (態度)