

## 第5学年 総合的な学習の時間 学習指導案

草津市立渋川小学校

教諭 中村 大輔

### 1. 単元名 「eat-eco 滋賀の湖魚食文化を継承しよう」

### 2. 単元の目標

○湖魚食文化について調べ、地域の食文化を継承していくことと、そのために地域の環境を保全していくことの重要性について理解することができる。(知識・技能)

○持続可能な視点から、湖魚食文化を継承していく方法について考える。

(思考・判断・表現力等)

○湖魚食文化の魅力を伝え継承していくために、自分にできることを考え、他者と協働して行動することができる。(学びに向かう力・人間性等)

### 3. 単元について

#### (1) 教材観

滋賀の郷土料理の最大の特徴は、琵琶湖で漁獲される湖魚を使った料理が数多く含まれていることである。400万年の歴史ある世界有数の古代湖である琵琶湖には、16種類の固有種を含め、80種類あまりの魚類が生息している。滋賀の豊かな自然と風土に育まれた産物である湖魚と、穀物、野菜などの組み合わせで生まれた郷土料理は、独自の食文化として継承されてきた。

滋賀の郷土料理の中でも「湖魚のなれずし」「湖魚の佃煮」「アメノイオご飯」は、文化的価値が認められ、滋賀の食文化財に選定されている。2013年には、県民が食べてきた琵琶湖の特徴的な魚介類が8種選ばれ、「琵琶湖八珍」が制定された。2022年には、琵琶湖と共生してきた滋賀の農林水産業の価値が認められ、世界農業遺産に認定された。その際にもふなずしなどの湖魚食文化が注目された。このように外部からも高く評価される湖魚食文化について学ぶことは、子どもたちの郷土への愛着や誇りを深めることにつながる。

#### (2) 児童観

本校は、2003年に草津駅周辺の住宅開発による児童数の増加により、近隣の小学校より分離し開校した。駅周辺は、京阪神のベッドタウンとしてマンションなどの開発が進み、市外・県外からの転入者も少なくない。地域では、転入者が増え、地域のことを知る人の割合が減少しているうえ、現代的な課題として人と人とのつながりの希薄化も影響し、地域独自の食文化をはじめ郷土のよさや特徴が伝わりにくくなってきている。子どもたちへ郷土愛の醸成は、課題となっている。

郷土について学ぶ学習としては、毎年5年生がびわ湖フローティングスクールでの体験を核に琵琶湖環境学習に取り組んでいる。琵琶湖環境学習では、琵琶湖の現状や課題を知り、環境保全について考える機会となっている。

本単元では、琵琶湖環境学習での学びを発展させて、子どもたちが琵琶湖の恵みである湖魚を活用した湖魚食文化の価値を知ること、琵琶湖と生活とのつながりを

意識し、食材を生み出す琵琶湖の環境保全を行うことの必要性を理解することができる。また、食を通して琵琶湖とのつながりを感じることで、郷土への愛着や誇りを深めることをねらっている。さらに湖魚食文化の継承のために自分たちができる活動を考え実践していくことで、持続可能な地域社会づくりに向けて行動し、社会に貢献できる子を育てたい。

### (3) 指導観

子どもたちは、はじめに湖魚食文化の魅力を探る活動として、各料理に詳しい方に郷土料理の指導を受け、調理実習をして、試食する実体験を取り入れる。また、単に料理を作るだけでなく、食材を提供してくださる漁師や農家の方、琵琶湖をはじめ食材を生み出す環境を保全している方などをゲスト講師として招き、その方々の想いを聞く活動を積極的に取り入れる。これらの体験活動の後には、子どもたちが気づいた食の価値や、ゲスト講師が伝えたかった想い等について、話し合う時間を設定する。個々の気づきを全体で共有する時間を大切にしたい。このような学びを繰り返し、子どもたちが湖魚食文化の価値を理解できるようにする。その後、長く受け継がれてきた郷土の食文化が継承されにくくなってきているという地域課題を知り、その解決策をみんなで話し合いながら考え、解決に向けて行動していく。

湖魚食文化を継承するための具体的な行動として、「滋賀の郷土料理博物館（仮称）」を開館して展示物を作成し紹介することや、実際に試食ができる交流会を開催したりすることや、他の地域の人々に滋賀の魅力を伝えることなどの活動が考えられる。子どもたちが、話し合いを通して、合意形成しながら、ゲスト講師の方々の想いを受け止め湖魚食文化の価値を伝える具体的な行動に移せるように支援していく。湖魚食文化の魅力を伝える様々な活動を通して、持続可能な社会に向けて、他者と協働しながら、実践していくことの大切さに気づけるようにしたい。

## 4. 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
<p>①湖魚食文化は、郷土の産物を上手に活用し、風土にあった食べ物として作られ食べられてきたことを理解している。</p> <p>②湖魚食文化の魅力を捉えるために、調理実習をしたり、生産者や郷土料理の作り手の想いを聞き取ったりしている。</p> <p>③地域の食文化を継承していくことと、そのために地域の環境を保全してい</p>	<p>①湖魚食文化にかかわる話を聞き、長年受け継がれてきた理由や、最近では喫食の機会が減少しているといった問題を見つけ出し、課題を明らかにしている。</p> <p>②湖魚食文化の価値を捉え、伝えていくために、手段を選択して多様な方法で収集したり、蓄積したりしている。</p> <p>③課題の解決に必要な情報</p>	<p>①課題解決に向けた自己の取組を振り返ることを通じて、探究的な活動に取り組もうとしている。</p> <p>②湖魚食文化の魅力をみつけ、郷土の食文化を継承するための探究的な活動体験を通して、自分と違う友達の考えを生かしながら、協働して課題解決に取り組もうとしている。</p> <p>③湖魚食文化の継承のため</p>

<p>くことの重要性を理解できたのは、郷土料理について探究してきたことの成果であると気づいている。</p>	<p>を取捨選択したり、話し合ったりしながら、解決に向けて考えを深めている。</p> <p>④湖魚食文化の継承に向けて、その魅力を伝えるため、展示物を作成したり、交流会を開催したりしている。</p>	<p>にみんなでできることに取り組むことを通して、目的を持って、友達と粘り強く取り組み、自己の変化や成長に気づいている。</p>
---	---	--

## 5. ESDとの関連

### (1) 本学習で働かせるESDの視点（見方・考え方）

- ・**相互性**：湖魚食文化の価値に気づき地域の食文化を継承していくことは、食材を生み出す身近な地域の環境を守ることと関わり合っていることを認識する。
- ・**連携性**：湖魚食文化が受け継がれにくくなってきているという課題に対して、地域の人々と協力し合いながら課題解決に向けて行動する。
- ・**責任性**：湖魚食文化を継承するために、自分にできることを考え行動するとともに、将来の地域の環境や暮らし、文化に対してのビジョンをもつ。

### (2) 本学習を通じて育てたいESDの資質・能力

#### 【コミュニケーションを行う力】

湖魚食文化の継承していくための自分の想いや考えを伝えるとともに、他者の考えを尊重し積極的にコミュニケーションを行う。

#### 【他者と協力する態度】

湖魚食文化を継承していくために他者と協力・協働して課題解決に取り組む。

#### 【進んで参加する態度】

湖魚食文化を継承していくための様々な取組において、自分の役割を理解し主体的に活動に参加する。

### (3) 本学習で変容を促すESDの価値観

#### 【自然環境、生態系の保全を重視する】（生物多様性の重視）

豊かな郷土の食文化を継承していくためには、自然環境の保全や生物多様性は欠かせないことを理解する。

#### 【人権・文化を尊重する】（文化多様性の尊重）

昔の人々のくらしの知恵から生まれた郷土料理に関する学習を通して、人や郷土のくらしや文化への価値を深め、郷土への愛着や誇りをもつ。

### (4) 達成が期待されるSDGs

目標 14：海の豊かさを守ろう

目標 17：パートナーシップで目標を達成しよう

## 6. 単元の指導計画（全30時間）

次	主な学習活動	学習への支援	評価・備考
1	湖魚食文化と出会う。(3) <ul style="list-style-type: none"> <li>郷土料理の専門家の話を聞く。</li> <li>郷土料理の喫食経験などについてアンケート調査する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>湖魚食文化の多様性を知るとともに、人々の郷土の食材をおいしく食べるための先人達の知恵が詰まっていることに気づき、詳しく調べてみたいという気持ちを高める。</li> <li>湖魚を食べる機会が減って、食文化が継承されていない課題に気づく。</li> </ul>	(ア) ① (ウ) ①  (イ) ①
2	湖魚食文化について調べる。(14) <ul style="list-style-type: none"> <li>関係者（漁業者、農業者、郷土料理の研究者、関連する行政職員等）への聞き取り調査を行う。</li> <li>調理実習や試食体験をする。(湖魚のなれずし、湖魚の佃煮、アメノイオご飯等)</li> <li>世界農業遺産認定や環境こだわり農産物に関わって、県庁の農政課や食のブランド推進課、琵琶湖八珍に関わって水産課の職員にインタビューする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生産者や料理人、研究者や行政職員など様々な人との出会い、食文化に対する思いを聞けるようにする。</li> <li>話を聞いた後、話者が伝えたかった思いについて、共有する話し合いの時間を確保する。</li> <li>地域で食文化を守ってきた人に教わりながら郷土料理を作る。</li> <li>自ら作り、食べる活動を重視するとともに、それぞれの調理体験後に意見や感想を交流し合う時間を確保する。</li> <li>食文化に関係する多様な人から思いを聞く中で、郷土料理の食材を生み出してきた地域の環境保全の重要性にも気づけるようにする。</li> <li>次の世代に郷土の食文化を伝えていきたいという子どもたちの想いを広げるようにする。</li> </ul>	(イ) ② (イ) ③  (ア) ② (イ) ③  (ア) ③
3	湖魚食文化の魅力を整理し、継承するための方法を提案する。(2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>湖魚食文化が継承されにくくなっている実態から問題点を見出し、解決に向けた今後の活動について話し合い、見通しをもつ。</li> </ul>	(イ) ③ (ウ) ②
4	継承するための方法を実践する。(11) <ul style="list-style-type: none"> <li>「滋賀の郷土料理博物館」を開館する。</li> <li>湖魚食文化の魅力を伝える交流会を開催する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実践したい方法を選び、友達と協力し合って活動する。</li> <li>子どもたちの実践が評価される場をつくる。関わった方々から感謝される経験をすることで、人のために役立つこと意義を感じるようにする。</li> <li>これまでの活動を振り返り作文にまとめる。</li> </ul>	(イ) ④ (イ) ④  (ア) ③ (ウ) ③