

1 単元名 「わたしたちのますづかみそ！」

2 単元の目標

- ・ 地域の伝統食材を継承することの意義や課題を理解し、調べたり学んだりして獲得した知識を、言葉や図、絵などを用いてそれらに関係づけながらまとめる技能を身に付けている。(知識及び技能)
- ・ インタビューをもとに課題を見だし、地域の伝統食材を未来に繋げていくための方策を考え、適切に表現している。(思考力・判断力・表現力等)
- ・ 地域の伝統食材を未来に繋げていきたいという目的意識をもち、意欲的にインタビューしたり、課題解決方法を言葉や形にしたりすることができる。(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、愛知県豊田市柘塚西町に所在する「野田味噌商店」の「柘塚味噌」を教材として取り上げる。昔の食卓には一汁三菜が基本として並べられていたが、年々、フードデリバリーやコンビニエンスストアの増加、外食文化が盛んになり、自炊をする人が減少している傾向にある。そのような食文化の変化により、味噌を手取る人も減ってきているといえる。この単元を通して地域の伝統食材についての課題を見だし、未来に残し繋げていくために自分たちにできることは何かを考えることで地域の一員としての自覚をもたせることができるとともに、地域愛をも育むことができるといえる。

野田味噌商店は昭和3年に創業し、現在まで地域の人々に愛され続けてきた。柘塚味噌がつくられている味噌蔵は、第二次大戦中、海軍の岡崎飛行場の格納庫があった場所である。三代目、野田清衛さんは、「人を殺すこと」、「死ぬこと」を学んでいたこの場所で今は食を通して「生きること」を伝えたいと語っている。そのような歴史ある味噌蔵の中には杉や桧で造られた木桶が約400本もあり、伝統的製法である天然醸造にこだわった味噌づくりをしている。過去の人々の思いや伝統を継承していくことの大切さ、食の大切さについて大いに学ばせることができる教材である。

(2) 児童観

本学年の児童は、第3学年総合的な学習の時間で学区内にある梨畑に見学に行き、農家の方に梨作りについてインタビューし、調べたこと、学んだことをまとめ、発表する活動を行った。そのため、質問を事前に考え、インタビューをする力や情報を整理し、伝える力はある。本単元では、その力を活かし、さらに課題解決に向けて自分なりに考え形にする力を育成したいと考える。

本学校では、地域の伝統食材である「柘塚味噌」が給食に使用されているということを認知しておらず何気なく食べている児童がほとんどである。身近にある伝統食材のよさに気づき、未来に残し繋げていくことの大切さを学ばせるために本課題を取り上げる意義は大きい。

(3) 指導観

児童は、第3学年において国語科で「すがたをかえる大豆」について学んでいる。また、第5学年家庭科「食べて元気に」でご飯と味噌汁の作り方についても学んでいる。本単元の指導にあたっては、まず、導入でこれらの学んできたことについて想起させ、味噌に対する興味関心を引き付けたい。そして、給食の献立表を分析し、味噌が使われている日が多くあることや榊塚味噌が使われているということに気づかせる。榊塚味噌について知っていることをグループディスカッションさせたりインターネットで調べさせたりする活動を通して、榊塚味噌に対する問いを見つけさせたい。次に、地域の人々に榊塚味噌についてインタビューする活動を通して、年齢層によるニーズのちがいを実感させる。その後、野田味噌商店の味噌蔵の見学や味噌づくり体験をしたり、社長や職員、職人にインタビューしたりする活動を通し、昔と現代の食文化のちがいや若者の味噌離れなどの課題を見つけさせたい。自分たちで試行錯誤しながら若者向け味噌料理レシピやパッケージデザインを考案したり、スーパーの味噌コーナーに手書きメッセージやポスターを貼ったりする活動を通して課題解決に向けて自分なりの考えを言葉や形にする力を育成したい。また、学んできたことや自分たちで考えた課題解決策の提案を地域住民や保護者、野田味噌商店関係者の方々などに向けて発表させ、後日、野田味噌商店から売上の変化やフィードバックを聞くことで、地域の一員としての自覚や自分の行動が社会を変化させるのだという認識を育てることができると考える。

若者向けの味噌料理レシピやパッケージデザインの考案、手書きポスターの作成では、家庭科や図画工作科との教科横断性も図りながら、深い学びに繋げたい。

さらには、これらの活動を通して、地域の伝統食材を広げることに直接貢献できたということを取り返らせ、さらに自分たちにできることはないだろうかと話し合わせることを通して、これからの生活にも学びを活かせるようにする。

(4) ESD との関連

・ 本学習で働かせる ESD の視点（見方・考え方）

相互性…地域の伝統食材を地域の人々で食べ続けていくこと、地産地消によって、より地域の伝統食材が潤い、後世まで残り続けていくということ。

有限性…伝統的製法である天然醸造を続けていくためには、木桶を作らなければならない。

責任性…地域の伝統食材を支えるのは自分たち消費者であることを認識し、地域の伝統食材を未来に残し繋げていくために「買う」「食べる」「伝える」行動が重要であるということ。

・ 本学習を通して育てたい ESD の資質・能力

コミュニケーションを行う力

地域の伝統食材を未来に残していくための行動について、意見交流を通して自分の考えをつくりあげるとともに、他者の気持ちや考えを尊重しようとする。

他者と協力する態度

地域の伝統食材を未来に残していくために他者と協力・協同してものごとを進めようとする。

つながりを尊重する態度

地域の伝統食材を未来に残していくためには、地域住民や自分たち消費者が密に関係しているということを知り、それらを尊重し大切にしようとする。

進んで参加する態度

集団や社会における自分の発言や行動に責任を持ち、地域の伝統食材を未来に残していくために自分にできることはないかと考え、地域の伝統食材を支えることに貢献しようとする。

・本学習で変容を促す ESD の価値観

世代間の公正を意識できる

自分たちだけでなく、後世の人々も地域の伝統食材を食べられるように支えていくことが大切である。

幸福感に敏感になる、幸福感を大切にす

地域の伝統食材を食べられることに喜びを感じ、後世の人々にもこの幸福感を伝え残していけるようにすることが大切である。

・達成が期待される SDG s

3 すべての人に健康と福祉を

4 単元の評価規準

(ア) 知識及び技能	(イ) 思考力・判断力・表現力等	(ウ) 主体的に学習に取り組む態度
① 榊塚味噌ならではの特徴や魅力、こだわりについて理解している。 ② 調べたり学んだりして獲得した知識を、言葉や図、絵などを用いてそれらに関係づけながらまとめる技能を身に付けている。	① インタビューなどで調べたことをもとに課題を見だし、地域の伝統食材を未来に残していくための方策を考えている。 ② 地域の伝統食材を未来に残していくために考えたことを表現している。	① 地域の伝統食材を未来に残していきたいという目的意識を持ち、意欲的にその方策について考えようとしている。 ② インタビューを通して、地域の伝統食材を未来に残していくために自分にできることは何か意欲的に調べようとしている。 ③ 地域の伝統食材について学んだこと、考えたことを発信しようとしている。

5 単元の指導計画（全22時間）

次	主な学習活動	学習への支援（・）	評価（△） 備考（・）
1	給食の献立表を分析する。 ・ 味噌を使った料理が多く出ているな。 ・ 給食の味噌には榊塚味噌が使われているんだ。	・ 給食の献立表を見せ、味噌を使った料理が多く出ていることを発見させる。 ・ 味噌料理に榊塚味噌が使われていることに気付かせる。	△ア② (知・技)
2	榊塚味噌（のだみそ株式会社）について知っていることを整理する。 ・ 昔からあるよね。 ・ 給食で使われている。 ・ 月に一回、五平餅が食べられるイベントをしているよね。	・ KWL チャートを使用して、知っていることをまとめさせる。	△ア② (知・技)

	<ul style="list-style-type: none"> ・盆踊りやマレットゴルフ大会の景品などに枳塚味噌があるよね。地域の催し物にも協力しているんだね。 		
3	<p>枳塚味噌（のだみそ株式会社）についてインターネットで調べる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・そんなに昔からあったんだ。 ・戦時中の格納庫だったんだ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和3年に創業したことや味噌蔵が第二次大戦中の海軍の岡崎飛行場の格納庫を改装したものであることなどに気付かせる。 ・KWLチャートを使用して、知りたいことをまとめさせる。 	△ア① (知・技)
4	<p>インターネットで調べたことを整理し、問いを発見する。「どうして長年味噌を作り続けているのか？」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・うちの家では、インスタント味噌汁がよく出てくるよ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・インスタント味噌汁も多く使われるようになった現代でも変わらず味噌を作り続けている理由は何かを考えさせる。 	△ア② (知・技) △イ① (思判表)
5	<p>枳塚味噌のニーズ、重要性について地域の人にインタビューする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・年齢によって枳塚味噌に対する思いはどうかうかな。 	<ul style="list-style-type: none"> ・偏った年齢層ではなく、幅広い年代を対象にインタビューするように声かけする。 	△ウ② (主体的)
6	<p>枳塚味噌のニーズについて年代別に整理分析する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・若者の枳塚味噌使用率はとても低いんだな。 ・年配層や主婦層でも「枳塚味噌は価格が高い」という理由で他会社の味噌を使用している人が多いんだな。 	<ul style="list-style-type: none"> ・年配層や主婦層、若者層で結果がどのように異なるかななどを考えさせる。 	△ア② (知・技)
7	<p>枳塚味噌を見学する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大きな木桶だな。 	<ul style="list-style-type: none"> ・代々受け継がれてきた味噌蔵、木桶を過去の人々に思い馳せながら見学させる。 	△ア① (知・技)
8	<p>枳塚味噌を見学する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・昔、この場所に軍隊の人たちがいたんだな。 	<ul style="list-style-type: none"> ・代々受け継がれてきた味噌蔵、木桶を過去の人々に思い馳せながら見学させる。 	△ア① (知・技)
9	<p>味噌づくり体験をした後、熟成された味噌を味見させてもらう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・味噌づくりって楽しい！ ・これを熟成させたらようやく食べられる味噌ができるんだ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・味噌づくりがどのようなものであるか実際に体験しながら話を聞くことで体感させる。 	△ア① (知・技)
10	<p>のだみその社長、社員、職人にインタビューする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・三代目、四代目とお父さんから子どもに思いや会社が受け継がれているんだ。 ・こだわりを持って味噌を作っているんだ。 ・昔ながらの伝統製法を大切にしているんだな。 	<ul style="list-style-type: none"> ・異なる立場にある野田味噌関係者の方々にそれぞれインタビューさせ、それぞれの人々の思いを感じさせる。 	△ア① (知・技)
11	<p>7～10時間目で得た情報をまとめ、グループディスカッションし、その後全体で共有する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・各々がまとめた情報を共有し合い、さらに理解と考えを深めさせる。 	△ア② (知・技) △イ①

			(思判表) △ウ② (主体的)
12	<p>課題の再発見をする。「若者の味噌離れ」「現代の食文化（フードデリバリー、コンビニエンスストア等）」「地域外での知名度」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・昔の人は一汁三菜の食事をとっていたけど今はインスタント食品やテイクアウト、フードデリバリーを使う人が増えて料理をする人も減っているんじゃないかな。 ・お母さんもお父さんも働いているから、買ってきたご飯の日も多いよ。 ・インタビューでも分かったけど若い人たちはインスタント味噌汁ばかり食べているよね。 ・榊塚味噌の魅力を知らない人が多いんじゃないかな。 	<ul style="list-style-type: none"> ・昔の人々と現代の人々の食生活、食文化のちがいについて考えさせる。 	△イ① (思判表) △ウ① (主体的)
13	<p>それぞれの課題における解決策を検討する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・榊塚味噌の魅力をもっと発信したいな。 ・買ってきたご飯じゃなくて自分でご飯を作ることの大切さも伝えたいな。 	<ul style="list-style-type: none"> ・インターネットや図書館などを利用して考えさせる。 	△イ① (思判表) △ウ① (主体的)
14	<p>若者向けの味噌料理レシピを考案する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・味噌汁以外にも味噌は活躍できることを伝えたいな。 	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭科との教科横断性も図り、栄養バランスも考慮して考えさせる。 	△イ② (思判表)
15	<p>若者向けの味噌料理レシピを考案する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・簡単ですぐできる料理がいいね。 	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭科との教科横断性も図り、栄養バランスも考慮して考えさせる。 	△イ② (思判表)
16	<p>パッケージデザインを作成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・思わず「食べたい！」と思わせるパッケージにするにはどうしたらいいかな。 	<ul style="list-style-type: none"> ・図画工作科との教科横断性も図り、色彩や分かりやすさを考慮しながらパッケージデザインを作成させる。 	△イ② (思判表)
17	<p>パッケージデザインを作成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・榊塚味噌の魅力が伝わる言葉を書こう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・図画工作科との教科横断性も図り、色彩や分かりやすさを考慮しながらパッケージデザインを作成させる。 	△イ② (思判表)
18	<p>発表に向けてパワーポイントを作成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・見やすいように色に工夫しよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・伝わりやすさや見やすさに考慮しながら作成させる。 	△ア② (知・技) △ウ③ (主体的)
19	<p>発表に向けてパワーポイントを作成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・伝わりやすいように図やイラスト、写真を使おう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・伝わりやすさや見やすさに考慮しながら作成させる。 	△ア② (知・技) △ウ③ (主体的)

20	<p>地域住民、保護者、のだみそ関係者を招待し、提案を発表する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 榊塚味噌について考えたことを伝えよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学んだこと、考えたことを自分たちの言葉で相手に伝えることを意識させる。 	<p>△イ② (思判表) △ウ③ (主体的)</p>
21	<p>スーパーの味噌コーナーに手書きメッセージやポスターを貼る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 思わず「食べたい!」と思わせるために味噌の味について詳しく書いておこう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ターゲットを明確にし、構成やデザインを考慮しながら作成させる。 ・ 榊塚味噌の魅力が伝わるように工夫させる。 	<p>△イ② (思判表) △ウ① (主体的)</p>
22	<p>のだみそから発表に対するフィードバックと売り上げの変化を聞く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ これからも榊塚味噌を食べられるように自分たちが支えていこう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自分たちの活動が地域の伝統的な食材の継承に貢献できたという自覚を持たせるとともに、今後の生活への見通しを持たせる。 ・ KWL チャートを使用して、学んだことをまとめさせる。 	<p>△ア① (知・技) △ウ② (主体的)</p>