

第3学年 総合的な学習の時間指導案

指導者：教諭 南 野 彩

場 所：3 年 1 組 教 室

1 単元名 大豆ってすごい！

2 目標

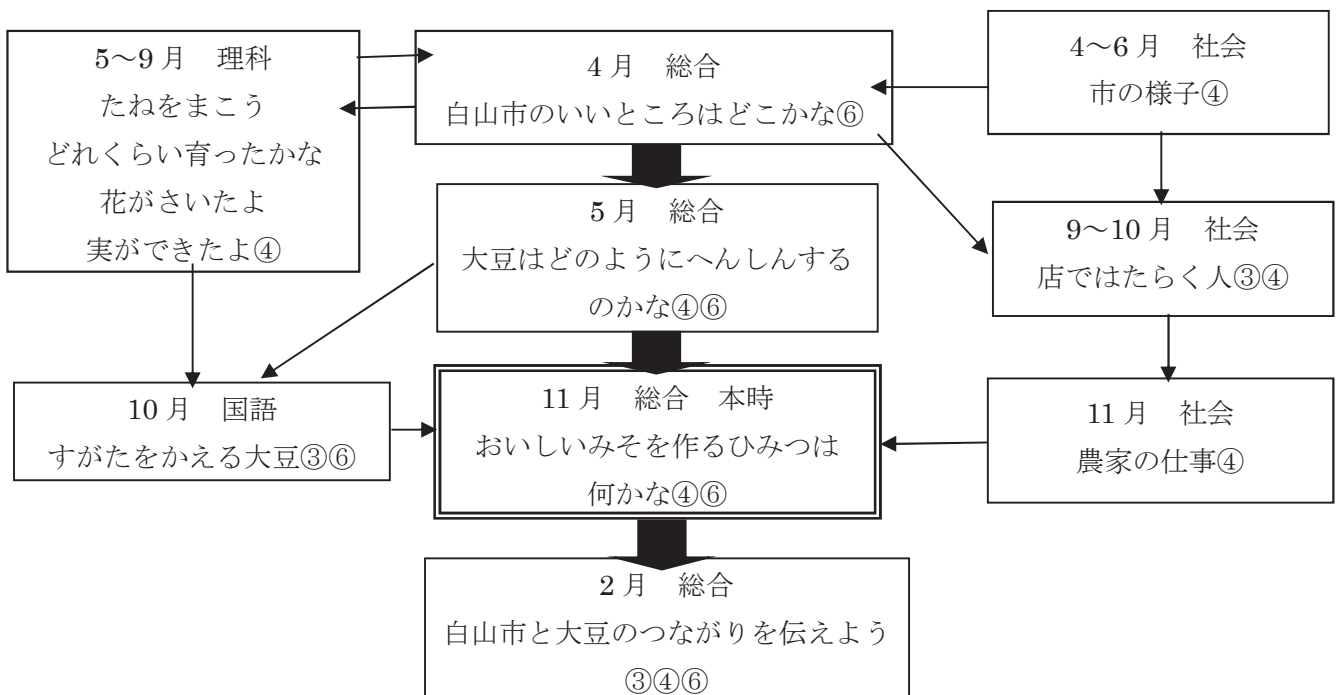
- ・大豆を実際に育てたり，調べたり，加工を体験したりする活動を通して，大豆のよさを知ることができる。
- ・身の回りで昔から伝統を受け継ぎ，伝えている人とのふれあいを通して，作り手の思いや白山の伏流水や気候を生かした発酵文化などの豊かな食文化に気づくことができる。
- ・大豆のよさと自分の食生活の関係を考え，健康な生活を送るための意識をもつことができる。

＜食育の観点＞

- ・地域資源を活用してつくられた食品に含まれる栄養素やその働きを考え，適切な選択をすること。
(食品を選択する能力)
- ・食生活は，生産者をはじめ多くの人々の苦労や努力に支えられていること。
(感謝の心)
- ・地域の伝統や気候風土と深く結び付き，先人によって培われてきた多様な食文化があること。
(食文化)

3 教科等との食育関連構造図

＜学年テーマ 調べよう 伝えよう 松南フード＞



※ 食育の観点 ①食事の重要性②心身の健康③食品を選択する能力④感謝の心⑤社会性⑥食文化

4 指導にあたって

(1) 教材観

3年生の食育のテーマは、「調べよう！伝えよう！松南フード」である。このテーマの視点の一つとして、大豆やその加工品に目を向けて食育を考えたい。大豆やその加工品を作っている地域の人の思いや白山市の食文化の豊かさに気づくことで、児童が白山市と大豆をもっと好きになれると思い、本単元を設定した。

白山市は、白山の伏流水が流れる豊かな土地で、米どころでもある。35年ほど前から減反政策により大豆の栽培が拡大されてきた。しかし、その前から、白山市に大豆加工店が多くあったのは、大豆の加工に必要な、おいしい水や米作り、発酵ための気候条件がそろっていることなどが理由として挙げられる。そのため、白山市では味噌や醤油や納豆などの大豆加工品以外にも、お酒や酢やつけもののような発酵食品が多く作られている。昔から大豆加工品を作り続けている方たちにお話を聞くと、後継者不足や安い大豆加工品が大型スーパーで売られるようになったことを理由に、大豆加工店の数は年々減少してきているようである。代々受け継がれている思いやおいしさを次世代につなげるために、こだわりをもって食品を作っている方々との触れ合いを通して、児童は食品を選ぶ意識をつけることができるだろう。

また、松南小学校の給食には、地域の特産物や加工品が多く使われており、大豆やその加工品も白山市産のものが多い。そのため、普段の給食からも身近な大豆に気づき、味わいながら興味関心をもつことができる。そして、自分たちで育てた枝豆や、大豆を加工したきなこを食べたり、「3の1オリジナル味噌」を作ったりすることによって、調べる意欲を高め、五感を使って楽しみながら大豆を好きになっていくことが期待できる。

(2) 児童観

この学年の中には、農作物を作っている家庭が多く、大豆の栽培をしている家の児童もいる。また、アンケート調査によると、3年生の児童72人中、8人の家で自家製味噌が作られていた。しかし、白山市のおいしいものは何かと児童に問うと、なし、米、キャベツ、水の答えが多く、大豆と答えた児童は1人もいなかった。2年生の時に枝豆を育てた経験もあるが、その枝豆が大豆に変身することを知らない児童も多かった。5月の社会科の町探検では、松南小学校の近くに多くの田んぼ、大豆畑、野菜畑があることや、校区の安吉町に吉市醤油があること、菅波町の町中に用水が流れていることなどを発見し、地域のよさに気づき始めたところである。

(3) 指導観

第一次では、白山市のおいしい食べ物について知っていることを出し合わせる。その話し合いの中で大豆やその加工品についてほとんど知らないことに気づかせる。

第二次では、「大豆のへんしんのひみつを調べよう」をテーマに、実際に大豆を栽培し、大豆がどのように変身するのか調べ学習を行う。その際に、地域の農家の方の話を聞き、大豆畑を見学させてもらうことで、農家の方の大豆栽培への思いや工夫にも気づかせたい。また、調べたことを交流し合うことで、新しい気づきや疑問を得て、実際に大豆の加工を見たい、作りたいという意欲をもたせる。調べ学習の中で、おうちの方や地域の方にインタビューすることで、本やインターネットで調べるよりも身近なものとして、大豆のことを知るができるだろう。

第三次では、まず、地域の店に見学に行き、大豆加工品のおいしさのひみつに関心をもたせたい。伝統を受け継いでいる方の思いを知ることで、その後の学習で白山市は伏流水や気候を生かした多くの発酵食品が作られている地域であることに気づかせたい。また、身近な給食の献立を調べるこ



とによって、大豆が様々なものに変身して給食に出ていることに気づかせたい。その際、栄養教諭と連携することによって、それらが白山市産のものを使っていることや、栄養がたくさんあることも理解させ、今までの学びを盛り込んだ「3の1オリジナル味噌」を作り、学びの成果を形にした。

第四次では、今まで五感を使って楽しみながら学習してきた大豆のすごさや白山市とのつながり、これから自分の食生活に大豆をどのように取り入れていくのかをパンフレットにまとめ、大豆の学習でお世話になった農家の方やおうちの方に発表することで、地域や家庭とのつながりを深めたい。

5 評価規準

- ・大豆の変身や大豆と白山市のつながりに関心をもち、課題を見つけ、意欲的に調べている。(自力解決力)
- ・友だちやおうちの方や地域の方と交流することで新しい気づきや疑問を得ている。(コミュニケーションする力)
- ・聞き手に分かりやすく伝える方法に気づき、分かりやすく伝えることができる。(表現する力)
- ・調べたことの中から重要なところを選び、大豆と白山市のつながりについてまとめることができる。(情報を活用する力)

6 単元計画（総時数 23 時間）

次（時） 学習過程	小単元名 ねらい	学習活動	評価規準（評価方法）			
			自力解決力	コミュニケーションする力	表現する力	情報を活用する力
一次 (1)  4月	大豆のいいところはどこかな 大豆について自分が知っていることは何かを考えることができる。	<p>＜白山市のいいところはどこかな＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・白山市のおいしいものを出し合い大豆のいいところをマッピングで書き出す <p>近くで大豆を育てているんだ。大豆についてもっと調べたいな。</p>	白山市で作られている大豆に興味をもち、これから大豆について調べていこうとする意欲をもっている。(発言、ワークシート)			
二次 (8)  5～8月	大豆のひみつを調べよう 大豆を栽培、観察したり、大豆の変身の仕方をまとめたりすることで、大豆の変身の仕方を知ることができる。	<p>＜大豆を育てよう＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大豆農家に栽培方法を聞き、大豆を育て、観察する ・大豆畑を見学する ・自分たちで育て、実った枝豆をゆでて食べる <p>大豆は水をあまりやらなくていいんだ。自分たちで作った枝豆はおいしいな</p>		大豆の栽培の仕方を農家から聞いたり見学したりして、新しい気づきや疑問を得ることができる。(発言、ワークシート)		
		<p>＜大豆はどのようにへんしんするのかな＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大豆の変身の仕方をグループに分かれて調べる ・本で調べたことやインタビューしたことを分かりやすくまとめる ・大豆の変身の仕方を交流し、新しい気づきや疑問を得る ・近くで醤油を作っているお店に見学へ行く <p>大豆でいろいろなものが作れるんだ。ほくたちも作ってみたい。近くでしょうゆを作っているお店があるんだ。他の大豆食品を作っているお店も白山にあるのかな。</p>		大豆の変身の仕方を交流し合い、新しい気づきや疑問を得ることができる。(発言、ワークシート)	大豆の変身の仕方を図や文で分かりやすくまとめることができる。(発言、ワークシート)	大豆の変身の仕方を本で調べたり、インタビューしたりすることができる。(発言、ワークシート)
課外	吉市しょうゆ店のように、白山市で大豆をへんしんさせているお店はあるのかな ・白山市産の加工品やそのお店はあるかを調べる					

三次 (10) <div>深める</div>	3の1オリジナルみそを作ろう 大豆加工品のおいしさのひみつをインタビューしたり、話し合ったり、作って食べたりして考えることができる。	＜おいしさのひみつは何か＞ ・どんな大豆加工店があったか出し合う ・自分たちで作れそうなものを作るために家の人に作ったことのある大豆加工品のアンケートをとる ・給食の献立を調べて、給食のおいしさのひみつを知る ・山下ミツ商店のおいしい豆腐作りのひみつを聞く ・伏流水がどうやって自分たちのまわりまで届いているのか、市役所のジオパーク推進課担当に聞く ・松南食育フェアで、自分たちの大豆できなこを作る	自分たちが作った大豆で作ったきなこを食べることで、出来立てのおいしさに気づく。(観察, ワークシート)	大豆加工店の方や栄養教諭の話聞くことで、新しい気づきを得ることができる。(発言, ワークシート)		他的大豆加工食品から得た知識と関連づけて考えることができる。(発言, ワークシート)
9～12月	白山市で大豆を変身させているお店を見つけたよ。おうちでみそを作っている家が多いんだ。給食には白山市の大豆加工品が使われているんだ 白山の伏流水は100年以上かけておいしい水になってぼくたちのまわりまで届くんだ。できたてのきなこはおいしいな。みそ作りも楽しんだ。	本時 ＜おいしいみそを作るひみつは何か＞ おいしいみそを作るひみつは、白山のおいしいふくりゅう水とこうじを使って、ゆっくりはっこうさせること。	おいしい味噌を作るためのひみつを意欲的に探ろうとしている。(発言, ワークシート)			
四次 (4) <div>生かす</div>	白山市と大豆のつながりを伝えよう ・調べたことを分かりやすくまとめて、地域の人やおうちの人に発信することができる。	＜白山市と大豆のつながりを伝えよう＞ ・1年間大豆を調べて、自分が分かったこと、伝えたいことを図や文でパンフレットにまとめる 大豆のことをたくさん知って前よりも好きになったよ。これからも白山市の大豆や加工品を食べてけんこうになっていきたいな。白山市はおいしいものがいっぱいあっていい町だな。		友だちと協力して、味噌を作ることができる。(観察, ワークシート)	1年間の学習を振り返り、自分が分かったことや伝えたいことを図や文でまとめている。(発言, ワークシート)	

7 本時の活動（第三次 第7時）

（1）小単元名 3の1オリジナルみそを作ろう

（2）本時のねらい おいしいみそを作るためのひみつを探ろうとする。

（3）本時の展開

学習活動 主な発問（○） 予想される児童の思考（・）	時	指導（・）と評価（●） 評価規準（C→B）への手立て※
1 課題を確認する ○大豆をおいしく変身させるひみつは何だったかな ・醤油も豆腐も白山の伏流水を使っていた ・伝統の作り方やきんがあったよ <おいしいみそを作るひみつは何かな> 2 自分の考えをもつ ○学んだことや聞いてきたことから予想しましょう ・味噌も白山の伏流水が使われている ・おばあちゃんが大豆を一晩水にゆっくりつけると言っていたよ 3 課題に対して全体で発表し合い深める ○木村屋糰店さんからのビデオレターを見てみよう ・やっぱり白山の伏流水を使っているんだ ・こうぼきんは昔からすみついているんだ ・もう一つのひみつは何かな ○先生みそと木村さんのみそのちがいは何かグループで話し合おう ・木村さんみその方が色がこくて、においもある ・先生みそはしょっぱいな ○先生みそと木村さんみその作り方のちがいは何でしょう ・塩かな ・時間 ・木村さんみその方が長くおいているのかな 4 本時のまとめをする <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> おいしいみそを作るひみつは、白山のおいしいふくりゅう水とこうじを使って、ゆっくりはっこうさせること。 </div> 5 ふりかえりをかく ○ふりかえりを書きましょう ・発酵すると味噌はおいしくなるんだ ・おいしいみそを作るぞ	3 8 5 15 5 5 4	・今まで学んだことを思い出させるために掲示に注目させる ・気づきの変容が分かるように 児童の予想は板書し ビデオから分かったことはプレートで貼る <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> ビデオ内容 ① 白山の伏流水を使っている事 ② こうぼきんがうけつがれている事 （おけに住んでいるこうぼきんは洗ってもおけに生き続けている） ③ 1年間かけてじっくり発酵させている事 </div> ・自分たちが味噌を作る実感をもたせるために 白山の伏流水と木村屋糰店のこうじを用意する ・五感で味噌の違いを確かめるために 担任が2ヵ月発酵させた味噌と、1年発酵の木村屋糰店の味噌を比べさせる <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> ●おいしいみそを作るためのひみつを意欲的に探ろうとしている。 【自力解決力】（発言，ワークシート） </div> ※おいしい味噌を作るひみつに気づかせるためにどんな材料を使いたいか問う

8 ワークシート

<おいしいみそを作るひみつは何か>

おとうふやさんは、白山のふくりゅう水を使っていると言っていたから、みそにも白山のふくりゅう水を使っていると思う。教えてもらった伝統の作り方があると思う。

先生みそ

- ・色がうすい
- ・においがあまりしない
- ・しょっぱい

木村さんみそ

- ・色がこい
- ・においが強い
- ・みその味がする

はっこの時間

まとめ

おいしいみそを作るひみつは、白山のおいしいふくりゅう水とこうじを使って、ゆっくりはっこうさせること。

白山には、おいしいざいりょうがたくさんあるんだな。ぼくたちも白山のおいしいお水を使って、おいしいみそが作れるといいな。作るのに長い時間がかかるのは、おいしくするためだと分かった。

9 板書計画

<おいしいみそを作るひみつは何か>

白山のふくりゅう水
作る人の思い

伝統のこうぼきん

木村源一さん写真

2ヵ月

先生みそ

- ・色がうすい
- ・においがあまりしない
- ・しょっぱい

1年

木村さんみそ

- ・色がこい
- ・においが強い
- ・みその味がする

はっこの時間 色 うまみ 香り

④おいしいみそを作るひみつは、白山のおいしいふくりゅう水とこうじを使って、ゆっくりはっこうさせること。