

## **成果**

- ・担任が手作りして2ヶ月発酵させた味噌と木村屋糀店さんの1年発酵させた味噌を比べることによって、児童が五感を使って違いを実感することができた。味噌をじっくり発酵させると、色、形、味、においに違いが出ることを自分たちの言葉で言い表すことができた。
- ・味噌を食べ比べる時間とワークシートに違いを書く時間を分けたことで、食べ比べる際にグループで自然な話し合いができる。また、ワークシートに全員が違いを書くことができた。
- ・4月から、ヤマジマ、吉市醤油、山下ミツ商店、市役所、木村屋糀店の方々に質問したり、お話を伺ったりすることで、白山市が食の豊かな地域であることや生産者の思いに気づくことができた。また、地域の方と交流する機会が多くなるほど、児童の「自ら調べたい。」「聞きたい。」という意欲が高まり、授業後に個人的に質問に行く児童も見られた。そして、毎回の学びを次の学習の予想に活かすことができた。

## **課題**

- ・終末の場面で、味噌がおいしくなるひみつをまとめ際、児童の予想を十分に活用することができなかった。「先生の味噌はどうしたら木村さんの味噌になるかな。」という問い合わせ、「醤油のにおいがしたから醤油を入れたと思う。」「どろどろになっているから水を多く入れたと思う。」など、児童が予想した後に、ビデオと教師の説明でまとめてしまったが、もう一つ児童に思考させる発問を入れられたら児童の言葉でまとめられたと思う。