

第6学年 ESD 家庭科 学習指導案

指導者 東尾 彩夏
教諭 島 俊彦先生

1. 単元名 みそしるを作ろう

2. 単元の目標

- ・煮干しからだしを取ってみそ汁を作る方法を理解し、適切に行うことができる。 (知識及び技能)
- ・普通の食材の食べ方や使い方を見直す意識を養うとともに、自分の食生活に興味を持ち、意図をもって食材を選択・購入する力を育てる。 (思考力・判断力・表現力)
- ・味噌汁におけるだしの役割を体感し、日本の歴史や文化に関わろうとする態度を育成する。 (主体的に学習に取り組む態度)

3. 単元について

(1) 教材観

近年では以前に比べ、社会の様々な場面で効率化が重視されるようになった。食事においても、より手軽にスピーディーに食事をする傾向にあり、一人一人が自分の食生活にこだわりを持って調理したり、味わったりする機会が減ってきているのではないかと考える。本教材では、日本の食事には欠かせない「だし」に焦点を当て、3種類のみそ汁を作る活動を行う。便利で手軽な商品があふれる現代だからこそ、もう一度日本の昔ながらの手間のかかる方法でだしを取り、その風味の良さを実際に体感させることを目的としている。

さらにそこから、購買行動の多くなる第6学年の児童に対して、自分はこれからどのような食生活を目指していきたいのかを児童自身で決定・選択できる力を養うことに繋げていきたい。単に、価格の安さや手軽さだけを意識して食事をするのではなく、その消費活動が社会に与える影響を考えたり、食材のどこまでが可食部でどこからがゴミか、という自分の当たり前への価値観をもう一度問い直したりする力を養いたい。本教材では、だしをとる時に出る煮干しのだしがらを使って、ご飯に合うふりかけを作って試食する。この活動を通して、今まで「捨てるもの」として見ていた食材は、工夫次第で美味しくいただくことのできる可能性にあふれていることを感じさせたい。

SDGs との関連としては、主に3つを挙げる。「だし」という日本の文化に着目して目標11の「住み続けられるまちづくりを」、消費者行動に着目して目標12の「つくる責任 使う責任」、食材の使い方や食品ロスの改善に着目して目標14の「海の豊かさを守ろう」と目標15の「陸の豊かさを守ろう」に該当すると考える。

(2) 児童観

第6学年の児童は、小学校での生活にも慣れ、スムーズに学校生活を送ることができるようになってきている。一方で、自分の中の当たり前への価値観や決めつけにこだわりすぎてしまう場面も見かける。慣れているからこそ自分のルールにとらわれすぎてしまうようだ。

また、児童は毎日の給食で日常的に和食に触れており、和食とは馴染みが深い傾向にある。

(3) 指導観

児童にとって馴染みの深い「みそ汁」に焦点を当てて、児童自身の価値観をもう一度見直す機会を作りたい。また、児童は、食材を三つの食品群に分けて考えるなど、栄養に関する簡単な知識は既についていると考える。その知識を生かしつつ、食事の選択の方法には価格や栄養以外にも考えるべき問題があることを気づかせたい。さらに、本授業では、他の人の意見を積極的に聞き、自分と違う価値観に触れることを重要視したい。したがって、意見交流の時間にはできるだけ自由な発言・発想ができるように、机を円形に設置したり、教師が話し合いの潤滑油として声掛けを適度に入れたり見守ったりするなどの配慮を心掛けたい。

(4) ESD との関連

・学習を通して主に養いたい ESD の視点

【多様性】：だしに関する多くの商品があることを知り、調理方法の多様性に気づくことができる。

【有限性】：食材を余すことなく使う活動を通して、食べ物の有限性を実感することができる。

【責任性】：自分の食生活の選択・決定が社会にどう影響するのかを仲間と交流することで、一人の消費者としての責任性を感じることができる。

・学習を通して主に育てたい ESD の資質・能力

クリティカルシンキング：食材のゴミや可食部に関する自分の価値観を、クラスの仲間の意見と交流することによって、今一度問い直すことができる。

コミュニケーション力：仲間と、調理実習などで感じたことを積極的に交流し合うことで、幅広い考えや価値観と出会うとともに、コミュニケーション力を養うことができる。

システムズシンキング：煮干しのだしがらを余すことなくいただく経験から、食品ロス問題、ゴミ問題、食費の節約、栄養素、感謝の気持ちなどについて多面的に考えることができる。

4. 評価規準

知識及び技能	思考力・判断力・表現力	主体的に学習に取り組む態度
・煮干しのはらわたと頭を取り、だし煮出してみそ汁を作ることができる。	・自分の食生活をどのように選択していきたいかを、自分なりに考えようとしている。	・仲間の意見や価値観に積極的に触れ、関わろうとしている。 ・班のメンバーと協力して実習を行おうとしている。

5. 単元展開の概要

(全7時間)

主な学習活動	学習への支援	◇評価・備考
<p>1. 普段の味噌汁の作り方について話し合う。</p> <p>・だしの知識を深める。</p> <p>・みその知識を深める。</p>	<p>○現代には、様々なだしの取り方があることを確認する。(顆粒だしやだし入り味噌など手軽で便利なものもある)</p> <p>○だしを入れることで、味にどう変化があるのかを考えさせる。</p> <p>・味に奥行きが出る?深みが増す?</p> <p>・うま味成分について</p> <p>○だしはいつの時代から使われるようになったのか。(言葉としては、日本最古の料理書といわれる鎌倉時代の書物『厨事類記』に「タシ汁」と記載されていたのが最初とされている)</p> <p>○みその原料や作り方の工程について、DVDなどを見ながら学習させる。</p> <p>・大豆、塩、米麴</p> <p>○みその歴史や種類、地域性について考えさせる。</p> <p>・ひしお(醬)は万葉集にも詠われている伝統食品で、現在の味噌・醤油の原点と言われている。</p> <p>・色や原料による分類</p>	<p>多様性</p> <p>◇仲間の意見や価値観に積極的に触れ、関わろうとしている。(学)</p>
<p>2. なぜ、だしの取り入れ方は様々あるのかを考える。</p>	<p>○「だし入り味噌」を使う方法と、素材を煮出してだしを取る方法とではどのように違うかを比べさせる。</p> <p>手間(だし入り味噌<<煮出す)</p> <p>味(調理実習で確認)</p> <p>価格(だし入り味噌≒煮出す)</p> <p>安全性(無添加のだし入り味噌も売られている)</p> <p>など</p>	<p>クリティカル・シンキング</p>
<p>3. だしがらの利用方法を知る。</p>	<p>○「だしがら=ゴミ」という価値観を問い直す。</p> <p>○家庭でだしがらを使う児童がいれば、どの</p>	

<p>4. 調理実習を通して、だしの役割やだしの取り方による味の違いを体感する。また、だしがらを使った料理を味わう。</p> <p>5. 感じたことを整理し、これからの自分の食生活のあり方を考える。</p>	<p>ように利用しているのかを尋ね、共有する。</p> <p>○レシピをいくつか紹介する。また、だしがら以外にも、野菜の皮や芯を使ったレシピも紹介する。</p> <p>→佃煮、ふりかけ、甘辛炒め</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツの芯とごぼうのきんぴら ・椎茸の軸のバター炒め ・ブロッコリーの芯のごま油炒め など <p>○3種類のみそ汁を作り、飲み比べる。</p> <p>①だし無しのみそ汁</p> <p>②だし入り味噌を使ったみそ汁</p> <p>③煮干しを煮出しただしと味噌を使ったみそ汁</p> <p>○煮干しのだしがらでふりかけを作る。</p> <p>○米飯を炊いておき、ふりかけをかけて試食する。</p> <p>○感じたことをワークシートに書き込む。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・味はそれぞれどのように感じたか。 ・手間はどうか。 <p>○学んだことをまとめる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・だしを入れることで、味に深みが出ること。 ・だしの取り方や調理のポイント <p>○児童の意見を交流させる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今後みそ汁を作るなら、自分はどのような方法で作りたいか。 理由も考える。 ・だしがらでふりかけを作って食べることのメリットは何だろう。 (食品ロス問題、ゴミ問題、食費節約、カルシウム等の栄養が取れる、感謝の気持ちを持てるなど) 	<p>◇煮干しのはらわたと頭を取り、だしを煮出してみそ汁を作ることができる。(知・技)</p> <p>◇班のメンバーと協力して実習を行おうとしている。(学)</p> <p>コミュニケーション力 有限性・責任性 システムズ・シンキング</p> <p>◇仲間の意見や価値観に積極的に触れ、関わろうとしている。(学)</p> <p>◇自分の食生活をどのように選択していきたいかを、自分なりに考えようとしている。(思・表・判)</p>
---	---	---