

第4学年 社会科 学習指導案

附属小学校
加川 陽子

1. 題材 大和高原のお茶づくり

2. 目標

○大和高原では、自然条件をうまく利用して茶の栽培に力を入れており、品質のよいお茶にするためには、一年間を通した労働と茶の加工の過程が大事であることをわからせる。

(知識及び技能)

○大和高原の自然がおいしいお茶をつくるために必要であることに気づかせる。

(思考力・判断力・表現力)

○見学農家の竹西さんは、体への安全性を一番に考え有機無農薬で茶づくりをしていることをわからせ、その意味を考えさせる。

(主体的に学習に取り組む態度)

3. 題材について

○本題材の価値

4年生の社会は、まず県内の特色ある地域をとりあげて、そこで営まれる生産生活と人々の暮らしについて学び、その後「日本の各地の暮らし」へと発展させる。3年で学んだ自分たちがくらす地域とくらべながら、奈良県内から全国各地へと子どもたちの目を広げていくことが学習課題になる。

大和高原は400～500mのなだらかな高原で、水はけのよい山の斜面で茶が栽培されている。以前は宇治茶にブレンドされていたが、味やかおりがいいことから近年は「大和茶」として出荷されている。大和高原は、自然の寒冷紗になる霧が出やすいこと、年平均気温が13～15℃で降水量が1500mmの山間で涼しいこと、朝夕の気温差が大きいことなどが茶の木を栽培するのに適している。このため、茶の芽がゆっくりと成長し養分の蓄積が十分でき、葉が引き締まり茶の味も良くなる。

今回は、奈良市中之庄町の竹西さんという農家に焦点をあてる。竹西さんは無農薬有機栽培を行っている。初めは農薬を使っていたそうだが、農薬を使った日は酔いがまわりやすいと一滴も楽しみのお酒を口にしない父親の姿をみて、人間の体に本当に安全な茶づくりとお茶という生態系を研究されてきた成果が今のカタチとして実を結んだ。一般的には農薬により害虫や除草をするのだが、竹西さんは一切農薬を使わない。除草はくわや手でとり、除虫は益虫にまかせる。害虫による被害もあるが、大きく収穫量を左右するほどではない。また竹西さんは、ボカシ肥料という有機肥料を使う。これは、魚粉、油かす、米ぬか、炭、そこに糖蜜とEM（自然界に生息する微生物のなかから動植物の生命活動に有用な働きをする土壌微生物を複合培養した液）を混ぜ合わせ、これを袋に入れ15日ほど発酵させたものだ。これを使うことで以前よりミミズも増え、土壌がよくなってきた。しかし、同様に雑草にも肥沃な土地となるのでかえって厄介になることもあるという。

そんな竹西さんのこだわりを、これからの農業を考える一つの視点として子どもたちに考えさせたい。

○子どもについて

3年生から持ち上がり子どもたち。好奇心旺盛で考えたことも言いたいこともたくさんあって、手を挙げて主張するすがたが目立つ。ふだん言いにくい子も、社会は興味をもってとりくむすがたがみえる。それは、実際に行って、実物を見て、具体的なところから考えていくことに面白さを感じているからだろう。

3年生では南奈良のいちご畑を見学し、いちご農家の方にビニールハウスでのいちごづくりの工夫や苦勞、ねがいを聞いて学んできた。大学農場にも通い、米作りの過程を知り草刈りの大変さについても体験しながら学んできた。今回、竹西さんのこだわりである「無農薬」について初めて出会う子どもたちは、無農薬の安全性を頭ではわかりながらも、その大変さを想像して葛藤するだろう。農薬で育てられたものを口にするものの危険性だけではなく、農薬を使う人やその土地や自然への影響という視点も入れることで、農業について考えさせたい。

またお茶は、私たちの米飯中心の食事になじんできたものであり、子どもたちの暮らしにも身近なものである。毎日当たり前のように飲んでいるお茶がだれの手によってつくられ、届いているのかは、子どもたちにとって興味のわくところである。また、カマキリやバッタといった生き物に大変興味をもつ子どもたちが多く、茶畑で見る虫の多さに驚き興味をもつことだろう。実際に見る茶畑のようすへの興味をもとにしながら、お茶を育てるしごとへと関心をつなげていきたい。

子どもたちはこれまでの生活科・社会科で、身近な大人のしごとに焦点を当てて学んできた。本題材の茶を育てる仕事にも、同じように生産者の願いや工夫がある。これまでの学習を土台にしなが、生産者の願いや工夫、こだわりに迫っていきたい。

○どのように教えるか

①お茶そのものへの興味

まずは自分の家のお茶を調べ、他にもどんな種類のお茶が身の回りにあるのか、どんな時に飲むのか、消費者という立場から調べさせる。加工の仕方によって種類が分けられていることをたしかめていく。また、生の茶葉と飲む茶葉を比べて、五感を使いながらがいや加工の過程に目を向けさせたい。

②お茶を育てる仕事に注意を向ける

子どもたちにとって身近なお茶がどのような場所でどのようにつくられているのかについては、茶畑の写真を見ながら疑問を出させていく。そうすることで、自分たちのくらす奈良盆地とのちがいにも目が行くだろう。

どんなお茶の葉を育てたいかという問いから、「おいしい茶」「たくさん茶」を出す土壌を育てようとしていることにも気づかせたい。そして、そのための工夫について確かめていく。

③無農薬有機栽培

農薬や化学肥料は何のために使うのかについておさえてから、竹西さんはあえて使っていないことをたしかめる。化学肥料と竹西さんの使う有機肥料とを実際に比べさせて、においや手ざわりからも何が含まれているのか見つけさせる。そこから、農薬を使わない理由と、自然のものだけでつくられた有機肥料を使う理由について、体だけではなく土とも関係させながら迫っていく。

OECDとの関連

- ・本学習で働かせる ESD の視点（見方・考え方）

相互性

大和高原の自然がおいしいお茶の葉を育てていること。

自分たちがふだん飲んでいるものは、生産者によるしごと、またそのこだわりや工夫を土台に生産されているものであること。

- ・本学習を通して育てたい ESD の資質・能力

多面的・総合的に考える力

奈良盆地とはちがう大和高原の地形や気候がおいしいお茶の葉を育てることにつながっていることを知る。

批判的に考える力

無農薬有機栽培のよさだけでなく、なぜ実際にそれをする人が少ないのかについても考え、その大変さや苦勞を想像したうえで、自分たちの考えをつくりあげる。

- ・本学習で変容を促す ESD の価値観

自然環境や生態系保全を重視する

その土地に合わせたものを生み出すことで、人にも自然環境にも無理のない生産活動を続けていくことができる。

手間もコストもかかる無農薬有機栽培が、人の体にやさしいだけではなく、肥沃な土地をつくることにもつながるように、一見いらないと思えるものも、見方をかえることでそれは必要なものとなる。

反対に、安全とは言えず、土に無理をさせる農薬や化学肥料は、おいしいお茶をたくさん速くつくりたいというねがいに応えて生みだされたものでもある。自然のなかで生産することのむずかしさをふまえて考えさせたい。

世代間の公正

人にも自然にもやさしい無農薬有機栽培は、今の消費者だけでなく、未来の消費者や生産者、そして自然環境にもつながっている。

- ・達成が期待される SDGs 12 持続可能な生産消費形態を確保する

4. 評価規準

ア 知識・技能	イ 思考・判断・表現	ウ 主体的に取り組む態度
① 一年を通じた茶の栽培と茶工場での茶の葉の加工の過程がわかる。	① 「おいしいお茶」をつくる大和高原の自然の役割について考えることができる。	① 「有機無農薬栽培」から、竹西さんのねがいに目を向け、おいしいお茶づくりと自然づくりとの関係について考えようとしている。
② 見たり、触ったり、聞いたりして得た知識をまとめることができる。	② 大和高原の自然とお茶づくりについて学んだことや考えたことをなかまに伝えることができる。	② 竹西さんのこだわりを知り、自分たちが口にする食材に興味を持てる。

5. 指導計画（全12時間）

学習活動	指導上の留意点	評価備考
<p>1. 暮らしのなかの茶</p> <ul style="list-style-type: none"> ・茶の種類調べ ・茶畑の写真から疑問を出す ・生の茶葉と飲む茶葉を比べる 	<ul style="list-style-type: none"> ○調べた茶を加工の種類で分ける。 ○ふだん飲んでいるお茶がどんな場でどうやってつくられているのかを、写真や実物をもとに予想し、理由とともに出し合わせる。 	<p>ウ① ア②</p>
<p>2. 茶畑と茶工場を見学する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大和高原の自然や地形をたしかめる ・茶畑と茶工場の見学 ・竹西農園の竹西さんの話を聞く 	<ul style="list-style-type: none"> ○大和高原の涼しさや土地の高さ、斜面にあることに気づかせる。 ○茶工場の機械の動きと意味をたしかめる。 ○竹西さんの話（茶畑のしごとと収穫の時期や回数、無農薬有機栽培の大変さと意味ややりがい）を聞いて、さらにわからないことがあれば、質問をさせる。 	<p>ア① イ① ウ①</p>
<p>3. 茶の栽培と製茶</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大和高原で茶づくりがさかんなわけ ・おいしいお茶にするために 	<ul style="list-style-type: none"> ○おいしい茶の葉をつくる大和高原の自然の役割について考えさせる。 ○茶工場での3つの加工とその意味について考えさせる。 	<p>ア② イ② ウ②</p>
<p>4. 農薬や化学肥料を使わない竹西さんの茶づくり</p> <ul style="list-style-type: none"> ・竹西さんの使う肥料について知る ・竹西さんの困ることについて考える ・「安心安全」を出すための大事なしごと 	<ul style="list-style-type: none"> ○基本的に農薬は口にするときには体に無害になっていることを確認する。 ○竹西さんが、消費者だけでなく、農薬に直接接触れることになる生産者にとっての体にもやさしいお茶づくりをしていることについてわからせる。 ○たくさんの害虫は3年後には益虫になり、有機物でつくられる肥料は土に無理をさせないことから、大和高原という環境を持続させていくことにつながることをおさえる。 ○無農薬有機栽培についての自分の考えをもたせる。 	<p>イ② ウ①②</p>
<p>6. 学習のふりかえり</p>		<p>イ②</p>