

学校名	玄海みらい学園 後期課程
授業者	宗寛展 西浦友梨乃

1. 単元計画

1-1. 単元名

食 ～世界から日本、そしてふるさと玄海町へ～

1-2. 学年

第7学年（中学校第1学年）

1-3. 教科（単元を実施する教科を全てお書きください）

総合的な学習の時間（バス研修旅行を含む）、道徳科

1-4. 単元の概要

いつも自分達の身近な場所に存在する海は、私たちにたくさんの『いのち』を与えてくれる。「いのちがつながり、いのちをいただく」という、『食』を大きなテーマにして、世界・日本・玄海町ごとの共通点や相違点、もっと知りたいことなどを考える。そこで、テーマや課題に沿っての情報収集や事前学習、現地見学（バス研修旅行）、調べ学習、体験活動などを通して、課題を探究し、解決をめざす。さらに、探究活動を通して得たこと（調べたことや学んだこと、自分たちにできること）を、発信する。

1-5. 単元設定の理由・ねらい

『食』というテーマを通して、海のありがたさ、素晴らしさやふるさと・玄海町の魅力に改めて気づき、身近な場所に存在する海を大切に考え、ふるさと・玄海町が将来にわたって豊かであり続けることに関心をもつ生徒の育成を大きなねらいとした。

ただ、話し合い活動では、活動を人任せにしたりするなど、興味・関心の度合いによって活動への取り組み具合が大きく変わる生徒もいる。自分の意見をはっきり伝えることはできても、もう一步踏み込んで考えを深めたり、多面的に物事を見たりすることができる生徒が少なく、「自分事」として、主体的に海やふるさと・玄海町を守ろうとする生徒の育成につなげることに力点を置いた。

1-6. 育みたい資質や能力、態度

・自分を取り巻く環境（世界、日本、ふるさと・玄海町）について問題意識をもち、多くの人が興味・関心をもつような課題を見つけることができる。 【課題の設定力】

・自分を取り巻く環境（世界、日本、ふるさと・玄海町）について書籍やインターネットなどを活用して情報を収集している。 【情報の収集力】

・必要な情報を適切に取捨選択し、整理・分析を行っている。 【整理・分析力】

・調べたことや考えたことを見やすく資料にまとめ、わかりやすく発信している。 【まとめ・表現力】

・学習を通して、海やふるさと・玄海町が将来にわたって豊かであり続けることの大切さに気づき、社会や自分たちの生活に生かそうとしている。 【自己伸長力】

1-7. 単元の展開（全 17 時間）

時数	学習活動・主な内容	教師の指導 / 主な評価 外部連携 / 使用教材等
1・2	<p>○世界や日本の『食』に関する問題（について学習する。</p> <p>○「フードロス」についてグループごとに調べ活動を行う。</p>	<p>・教師から関係書籍を紹介した上で、グループごとの考えを出し合い、討論させる。</p> <p>・書籍やインターネットを活用して調べさせる。</p> <p>【主な評価】 課題の設定力、情報の収集力</p> <p>【使用教材】『最も大切なボランティアは、自分自身が一生懸命に生きること』（池間哲郎・著）</p>
3・4	<p>○ふるさと・玄海町の魅力（『食』・特産物など）や今後の課題について考えを出し合う。</p>	<p>・佐賀新聞社から講師を招へい（「NIE 出前授業」）し、講話を聴いた上で玄海町の魅力や今後の課題について考えを出し合わせる。</p> <p>【主な評価】 整理・分析力</p> <p>【使用教材】 ワークシート</p>
5～9	<p>○工場見学（ヤクルト佐賀工場、大塚製薬佐賀工場）を通して学んだことをグループごとに出し合い、学習内容をまとめる。</p>	<p>・バス研修で何を学ぶのか（ふるさとの『食』の魅力や環境に配慮した企業努力など）を明確にした上で見学に臨ませる。</p> <p>・文化発表会でのスライド発表を前提に、グループを編成し、活動に取り組ませる。</p> <p>【主な評価】 整理・分析力、まとめ・表現力</p>
10～12	<p>○これまでに学んだことをもとに、ふるさと・玄海町の『食』の魅力（特産物）についてグループごとに調べる。</p>	<p>・書籍やインターネットを活用して調べ活動を行わせるが、必要に応じて生徒自身で関係機関に質問をするように促す。</p> <p>・「ふるさと納税」の返礼品や特産物を利用した加工品などにも目を向けさせる。</p> <p>【主な評価】 情報の収集力、整理・分析力</p>
13・14	<p>○「仮屋湾の鯛」の養殖についての講話を聞く。</p>	<p>・玄海町の基幹産業でもあり、全国的な知名度をもつ「仮屋湾の鯛」について、外部機関との連携を図り、講師（玄海町役場）を招へいする。</p> <p>・養殖を取り巻く現状（課題）についてもふれてもらう。</p> <p>【主な評価】 課題の設定力、整理・分析力</p>
15・16	<p>○「仮屋湾の鯛」を使った調理実習を通して、玄海町の『食』の魅力について学ぶ。</p>	<p>・専門家（「食改（ヘルスメイト）さん」）との調理実習を通して、地元の食材の美味しさや栄養についての気付きをもたせ、考えをまとめる。</p> <p>【主な評価】 まとめ・表現力</p>
17	<p>○玄海町の『食』の魅力（特産物）についてグループごとに調べたことを発表する。</p>	<p>・学年で調べた特産物のグループごとに分かれて、質疑応答を行ったり、評価を出し合ったりするように促す。</p> <p>【主な評価】 まとめ・表現力、自己伸長力</p>

2. 学習活動の実際

2-1. 単元における位置づけ

単元 17 時間中の 15・16 時間目

※例：単元 10 時間中の 2 時間目 / 単元 15 時間中の 4, 5 時間目

2-2. 本時の目標

・ふるさと・玄海町の『食』の魅力について、これまでの学びと関連付けながら、理解を深め、考えをまとめることができる。 【まとめ・表現力】

2-3. 本時の展開

主な学習活動 / 反応	教師の指導・支援 / 評価の視点 (方法)
<p>(1) 本時の活動について確認する。</p> <p>(2) 本時のめあてを確認する。</p>	<p>(1) 前時 (13・14 時目) に学んだことを想起させ、どんな環境で鯛が育てられてきたか (養殖いかだの様子、餌など) を振り返る。</p> <p>(2) 「仮屋湾の鯛」の魅力をもっと広く知ってもらうための実習であることを再確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鯛の栄養分 (うまみ成分) について ・食材としての鯛の魅力 (様々な調理方法があること捨てるところが少ないなど)
<p>調理実習を通して、「仮屋湾の鯛」の魅力について理解を深めよう。</p>	
<p>(3) 鯛の調理をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各グループ 1 尾ずつの鯛をおろし、「ヘルスマイト」さんのアドバイスを受けながら切り身にする。 <p>(4) 地元の食材を使った「鯛しゃぶ」を調理し、会食する。</p> <p>(5) 本時の振り返りをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ワークシートに記入する。 	<p>(3) 鯛を切る時の感触などから、鯛の新鮮さや身の締まりに気付かせるような声かけ (教師・GT) を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・同じ生徒ばかりでなく、班の全員が調理をするよう促す。 <p>(4) 鯛の調理のときに感じたことや疑問に思ったことなどを互いに出し合いながら会食をさせる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1 グループに 1 人の GT に入ってください。 <p>(5) 本時の活動を通して、新しく学んだことや、「仮屋湾の鯛」について理解が深まったことを発表させる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・グループで感想交流をさせた後、全体で共有させる。
<p>(評価規準)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元の海や、ふるさと・玄海町の風土からもたらされる食材の魅力について、理解を深め、考えをまとめることができる。 (まとめ・表現力) 【ワーク】 	

3. 今回の活動の自己評価

- ・生徒の自主的な学びの場（特に調べ活動の時間）を設定したことで、生徒同士の学び合いを活性化させることができた。
- ・世界から日本（佐賀県）、ふるさと・玄海町へと学びを焦点化したことで、『食』というキーワードを通して、ふるさとの魅力を発信し、町が持続的に発展していくことの大切さに気付かせることができた。
- ・今回の学習で取り扱った、『食』は、すなわち海の恵み（生命）であり、その大切さや持続可能性について考えることに道徳的な価値ももたせることができた。

4. 今後の課題

- ・活動に係る費用の面で難しい部分があったので、予算規模にうまく合わせた活動を仕組むことが必要である。
- ・地元のことを調べる上で、書籍やインターネットを使うことには限界がある。毎回 GT を招へいすることは先方との調整の面でも難しかった。

5. 本学習内容報告書活用にあたっての留意点

特記無し