

学校名	八戸市立金浜小学校
授業者	田名部純一 佐藤かおる 北村美沙紀

1. 単元計画

実施した活動内容に基づきご記入ください。

1-1. 単元名

南浜地区の海産物を知ろう

1-2. 学年

2～6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・生活科・社会科

1-4. 単元の概要

①ホッキガイの体のつくり・漁の仕方・調理の仕方について調べる。

②ウニを採集し、殻割やウニむきを体験する。

・ウニを調理する。

③磯の生物を採集し、生態を調べる。



1-5. 単元設定の理由・ねらい

- ・漁港や磯で活動することにより、金浜の海に親しみ、地域に愛着をもつ子どもを育む。
- ・ホッキガイやウニなどの海産物を調理し、海の恵みについて知る。
- ・磯の生物に触れ自然の豊かさを知り、自然を守っていかうとする態度を育てる。

1-6. 育みたい資質や能力、態度

- ・自分と地域とのつながりに気づき、地域とすすんでかかわる。
- ・目標を設定して課題の解決に向けて行動する。
- ・相手や目的に応じて効果的に表現する。

1-7. 単元の展開（全8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
2	<p>①ホッキガイを調べよう</p> <p>○ホッキガイの体のつくりを調べよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホッキガイの体のつくりを図鑑やインターネットで調べる。 ・本物の貝を見て調べる。 ・海水に入っている時の様子を調べる。 <p>水管を伸ばしている様子を観察する。</p> <p>○ホッキガイの採り方を調べよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁の方法を本やインターネットで調べる。 <p>○ホッキガイを調理しよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・貝柱の位置を確認し、さばき方を覚える。 ・家で調理してみよう。 	<p>・漁業部会からホッキガイを提供してもらおう。</p> <p>・教師が実際に貝をさばいて観察する。</p> <p>評：ホッキガイの体のつくりを理解できたか。</p> <p>・いただいたホッキガイを各家庭に持ち帰り、調理する。</p> <p>・後日、どのような調理をして食べたか聞く。</p> 
3	<p>②ウニを調べよう</p> <p>○ウニがどんなところにいるか</p> <ul style="list-style-type: none"> ・磯の観察 ・実際にウニを採る。 <p>○ウニの殻剥きを体験しよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・殻割の仕方 ・ウニの身の採り方 <p>○ウニを食べてみよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ウニ丼にしよう。 ・いちご煮にしよう。 	<p>外部：金浜漁業生産部会 教えてもらいながら、ウニの身を採る。</p> <p>・ウニ料理を知る。</p> <p>・ウニ料理を味わう。</p> <p>評：ウニに対しての思いや金浜の海の豊かさに気づくことができたか。</p> 
3	<p>③磯の生き物を調べよう</p> <p>○どんな生き物がいるか調べよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今までの経験や図鑑などで調べ、どんな場所にどんな生き物がいるか調べる。 <p>○海の生き物を採取しよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実際に磯へ行って採集活動をする。 <p>○カニ釣りをしよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・どんなエサがいいか。 	<p>・スルメやソーセージなどを購入する。</p>  <p>評：磯の生物に触れ自然の豊かさを知ることができたか。</p>

2. 学習活動の実際

実施した単元中のキーとなるような時間（導入の時間・主となる活動の時間・まとめの時間など）の学習内容をご記入ください。また、複数の時間についてご記入いただける場合には、この項目をコピーして複数記入していただいても構いません。

2-1. 単元における位置づけ



単元 時間中の 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

- ・ホッキガイの体を観察し、体のつくりを知る。
- ・ホッキガイの体のつくりを理解し、調理するコツをつかむ。

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>○ホッキガイの体のつくりを知る。 ホタテガイとの違い</p> <ul style="list-style-type: none"> ・貝柱の位置がちがう。 ・貝柱の数がちがう。 <p>どんなものを食べているだろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水槽のホッキガイが水管を出している。 ・穴が 2 つある。 <p>○実際にさばいて貝を観察する。</p> <p>○さばき方を学ぶ。 貝のすきまから、へらを入れて、貝柱を切る。</p> <p>○ホッキガイの料理を考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お刺身 ・ソテー ・お吸い物 	<p>教師の指導・支援 / 評価の視点（方法）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・塩水を作り、ホッキガイを水槽に入れておく。 ・ホッキガイとホタテガイの絵図を示し、違いを見つけさせる。 ・体のつくりを説明する。  <p>評：ホッキガイの体を観察し、体のつくりを知ることができたか。（観察・感想）</p> <p>※児童にいただいたホッキガイを持ち帰らせ、家庭で調理し、後日どのような調理をしたか聞く。</p>

3. 今回の活動の自己評価

- 体のつくりや住んでいるところなど、図に描いて説明してから、実際にさばいて見せたので、児童の理解が深まった。
- 水槽に入れたホッキガイが水管を出したり足を出したりするところが見られ、動いている様子を観察させることができよかった。



4. 今後の課題

- コロナウイルス感染症の対策により、児童が調理をすることができなかった。地域の方から調理の仕方を聞いたり、家庭での食べ方を調べてきて実際に調理したりすると、さらに海の恵みについての理解が深まると考えられる。



5. 本学習内容報告書活用にあたっての留意点

特になし