

学習内容報告書 フォーマット

学校名	只見町立只見小学校
授業者	千葉 卓嗣

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

オリジナル料理を調理してみようⅡ

1-2. 学年

第5・6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

1-4. 単元の概要

本年度の総合的な学習の時間では、現在に至るまで受け継がれてきた只見町の郷土料理を知り、その食材を生かした子どもたちなりの料理（オリジナル料理）づくりを追究していくことで、只見町の未来を考えることをねらいとしている。

只見町の郷土料理は、地元の山菜や野菜に加え、八十里越えによってもたらされた海の食材によってより豊かなものとなっている。

本単元では、前単元で調理した経験をもとに、見た目や味わいなどを追究する活動を取り入れることで、海の食材を使用することでより味わい深いものになることに気付かせたい。そして、自分たちが考えたオリジナル料理が、郷土料理を受け継ぐ一つの方法であることを意識付けることで、子どもたちがよりよいオリジナル料理を作ろうという気持ちを高めることができるようにしていく。

1-5. 単元設定の理由・ねらい

只見町の未来を担う子どもたちが、只見町の郷土料理が山の幸だけでなく、海の幸によってより豊かになっているという特徴を知ること、郷土料理の価値を受け継ぎ、食を通して只見町で生きていくことについて考えていこうとする意識を高めたいと考えた。そこで、総合的な学習の時間で学んできた只見の郷土料理の歴史や只見の農業、八十里越えの学習などをもとに、山の幸と海の幸を生かしたオリジナル料理を完成させ、発信していく。

本時では、只見町の郷土料理に使われる食材を振り返ったことをもとに、海の食材によって郷土料理が豊かになっていることに気付かせた上で、よりよいオリジナル料理を作ることができるようにしたい。

最終的には、地域の方々に味わってもらったり、ホームページや学校だより等で多くの人に知ってもらったりすることで、只見町を盛り上げることができるようにしていきたい。

自分たちのオリジナル料理に取り入れようとしている食材を取り巻く環境問題や漁獲量の変化などについて問いかけていく。そうすることで、食材を大切にしようという思いや、おいしく調理したり環境を守ったりして受け継いでいこうという思いをもつことができるようにしていきたい。

1-6. 育みたい資質や能力、態度

○ ゲストティーチャーとオリジナル料理を考えていく中で、海の食材によって郷土料理が豊かになっていることに気づき、地域の食材と海の食材を使った料理の作り方を理解する。 【知識及び理解、相互性・連携性、コミュニケーションを行う力、海を知る(生命)】
○ 只見町の郷土料理は、地元の山菜や野菜だけでなく、海の食材によってより豊かになっていることを知り、その組み合わせ方や調理法を自分たちのオリジナル料理づくりに生かすことができる。 【思考力・判断力・表現力等、未来像を予測して計画を立てる力、海を利用する(生命)】
○ 郷土料理は、守り受け継がれて今に至ることに気づき、オリジナル料理づくりを通して、自分たちもその食文化を受け継いでいこうとする思いをもつ。 【学びに向かう力・人間性等、他者と協力する力・つながりを尊重する力、海に親しむ(生命)】

1-7. 単元の展開（全8時間）

時数	主な学習内容	評価規準及び評価方法
1	・ 前単元のオリジナル料理のよさや課題を明らかにする。	c ゲストティーチャーや地域の方の助言をもとに、オリジナル料理のよさや課題に気付いている。 (発言・行動観察・学習カード)
1	・ オリジナル料理を改善するための方法を考える。	a 海の食材によって郷土料理が豊かになっていることに気付くことができる。 (発言・学習カード)
1	・ 郷土料理に使われる食材を振り返る。	c 郷土料理と自分との関わりを考えようとしている。 (発言・行動観察・学習カード)
1 本時	・ オリジナル料理の改善案を考える。	b 食材のよさや調理法を生かしたオリジナル料理を考えることができる。 (発言・学習カード)
2	・ ゲストティーチャーや地域の方の指導を受けながら、自分たちのオリジナル料理を作る。	a 食材を生かして、オリジナル料理を作ることができる。 (行動観察・作品)
1	・ 作ったオリジナル料理を味わい、感想を共有する。	b 食材の味や調理法をまとめることができる。 (発言・学習カード)
1	・ 完成したオリジナル料理をまとめる。	b 食材の味や調理法をまとめることができる。 (発言・学習カード)

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

海や他地域の食材に着目することで、よりよいオリジナル料理を考えることができる。

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 地元の食材のみの料理と海の食材も取り入れた料理を食べ比べ、本時のめあてを捉える。</p> <ul style="list-style-type: none"> 海の食材が入っているとおいしい。 ぼくたちの料理はどうだったかな。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>もっとおいしい料理にするにはどうすればいいかな。</p> </div> <p>2 グループに分かれ、改善案を考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> 海の魚を使うと、臭みがないよね。 煮干しや昆布の出汁を使うと、味わい深くなるね。 ご飯を炊くときに、出汁が使えないかな。 調味料を増やすのではなく、出汁で味を濃くすることができないかな。 <p>3 改善したオリジナル料理を全体で共有する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 発表者は、前回の料理づくりの違いや改善点、そのようにした理由を発表する。 聞き手は、自分たちの改善点と比較しながら聞き、他の班の考えを生かしたり、自分たちの考えを伝えたりする。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>山の幸に加えて、海や他地域の食材を加えるとおいしくなりそう！</p> </div> <p>4 本時の学習を振り返る。</p> <ul style="list-style-type: none"> 改善したオリジナル料理についての気づきや今後の意欲をまとめる。 	<p>○ ゲストティーチャーに作っていただいた2種類の料理を食べ比べることで、他地域の食材を取り入れるよさや食材を工夫する必要感をもったりして、本時の見通しをもつことができるようにする。（手立て）</p> <p>○ 改善に行き詰まったグループに対しては、ゲストティーチャーに試食して感じたことを基にアドバイスしてもらう。そうすることで、子どもたちが自分たちの料理を見つめ直したり、視野を広げたりして、よりよいオリジナル料理を考えることができるようにする。（手立て）</p> <p>○ 前回の料理づくりとの違いや改善したところを発表できるように発表の視点をグループで共有する。また、そのようにした意図を問いかけることで、子どもたちがしっかりとした根拠をもってよりよいオリジナル料理を考えることができるようにする。</p> <p>◆ 海や他の地域の食材に着目して話し合ったり、他のグループの発表を聞いたりすることでよりよいオリジナル料理を考えているか。（発言・行動観察・学習カード）</p> <p>○ 使用する食材を取り巻く環境問題や漁獲量等について問いかけることで、環境を守ったりおいしく調理したりしようという意欲を高めていく。</p>

3. 今回の活動の自己評価

- ゲストティーチャーとの打合せを綿密に行ったことで、ゲストティーチャーが各班に助言することができ、子どもたちは自分たちの料理の課題に気付き、よりよい料理にしようと話し合うことができた。
- 試食の経験から、子どもたちが海の食材を加えるメリットに気付き、1回目のオリジナル料理に取り入れていこうという思いを高めることができた。
- 只見の食材だけでなく、海の食材を取り入れる利点を理解したり、只見の独自の食文化を受け継いでいくという思いを高めたりすることができた。
- 子どもたちが、あさりを加えただけで味わいが変わることに気付くことができた。子どもたちが海の食材のよさを実感できた導入だったのではないか。
- 試食という導入を行ったことにより、子どもたちが五感を使って、食材の味わいをつかむことができ、本時の学習の意欲につながっていた。
- 子どもたちがだしや食材の味わいに気付いたことから、導入で提供した2種類の試食（山菜の炊き込みご飯にあさりを加えたものとそうでないもの）の違いをさらに引き出し、子どもたちにどうすればよりよいオリジナル料理になるかという問いをもたせることで、めあてを引き出すことができたのではないか。
- 全てのグループが、只見の食材と海の食材を取り入れた料理づくりを行うことができたわけではない。只見の食材だけに注目したグループもあったので、そのことも称賛しつつ、自分たちが只見の食文化を受け継いでいこうとする思いをさらに高めることができるようにしたい。
- ゲストティーチャーが、教師の意図をつかみ子どもたちに助言をすることができた。しかし、ゲストティーチャーと教師が教えることの区別ができていたか。例えば、レシピや食材を取り入れる利点などをゲストティーチャーが助言するとよかったのではないか。



4. 今後の課題

料理に詳しい方をゲストティーチャーとして招き、子どもたちのオリジナル料理について助言をしてもらうことで、子どもたちが自分たちのオリジナル料理のよさや課題に気付き、よりよいオリジナル料理を作るという思いを高めることができるようにしたいと考えた。そうすることで、子どもたちの思い描く料理づくりを具体的なものに方向付けたり、子どもたちが只見に親しみ、愛着をもったりすることができた。しかし、食文化について只見町と海とをつなげて考えることができたものの、それ以上に子どもたちの視野が広がることはなかった。今後は、生命や環境、安全について地球規模で捉え、社会経済的な視点で学びを広げ、さらに多面的に只見について学び深めていくことが課題となってくる。例えば、「食と環境問題」「食と生態系のバランス」などといった、学習を展開することができるようにしていきたい。

5. 本学習内容報告書活用にあたっての留意点

--