

学校名	三浦市立南下浦小学校
授業者	松田明子

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

三浦の海の恵みを活かした「みうらめん」作り～地域の海を知り、守り、活かす～

1-2. 学年

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・家庭科

1-4. 単元の概要

三方を海に囲まれた三浦市に育つ子どもたちにとって、海は遊び場の一つであり身近な存在である。しかし、身近に存在するからこそ当たり前になり、海について多くを知らないままに過ごしている子も多い。

そのため地域の海について知りたいという動機付けとして、「みうらめん」を作るという活動に取り組み、その活動を通して身近な海の知らなかった側面を体験的に学ばせたいと考えている。地元の食材を活用した「みうらめん」作りに取り組むことにより、より深く海を知り、海の恵みによって生かされてきた自分たちの生活に気づかせたい。

海岸での磯観察・海藻の採集から生き物や海藻の種類や旬について知り、塩田での塩づくりから海を利用してきた歴史について学び、魚（カツオ節・煮干しなど）海藻（昆布など）貝（アサリ・サザエなど）などを使った出汁の学習から食育にもつなげ、三浦の良さに改めて気づかせたい。

そして水産技術センターの取り組みから海の資源を守り育てていく環境教育、また海藻を使った麺づくりに取り組んでいる地元の製麺業者や地元の食材を使っている飲食店の方の取り組みを学習し、地域の良さを活かしながら地域を発展させていきたいという地域の願いに気づかせたい。

三浦の良さや海の恵み、また地域の発展を願う地域の人々の思いに気づき、三浦の未来を担う自分達も地域の発展を願い、三浦を豊かにしていきたいという思いを持たせたい。

1-5. 単元設定の理由・ねらい

- ・「みうらめん」作りを通して、身近な海について体験的に学び、三浦の良さに改めて気づく。
- ・海の恵みを活かしながら発展してきた地域や人々の願いに気づき、自分達も三浦を豊かにしていきたいという思いを持つ。

1-6. 育みたい資質や能力、態度

<ul style="list-style-type: none"> <li>・問いを見だし、自分で課題を立て、情報を集め、整理・分析して、まとめ・表現する力</li> <li>・探求的な学習の過程において、必要な知識及び技能を身に付け、課題解決する力</li> <li>・探求的な学習に主体的・共同的に取り組むとともに、互いのよさを生かしながら、積極的に社会にかかわろうとする力</li> </ul>
---

1-7. 単元の展開（全30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
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「三浦」を中心としたウェビングを作る。 海生き物、海藻、野菜、食、名産品・・・</li> <li>・三浦について深く調べるための課題を持つ。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・磯観察、海藻採集から種類や旬を知る。(高抜海岸)</li> <li>・三浦名産品「まぐろラーメン」を試食し、課題を持つ。</li> <li>・三崎「港楽亭」長谷川さんにまぐろラーメンについてインタビューをする。</li> <li>・「みうらめん」作りに必要な条件について考え、必要なことについて調べる。</li> <li>・「みうらめん」を作る計画を立てる。</li> <li>・「みうらめん」を作るために調査・研究をする。(出汁、麺、具、作り方など)</li> <li>・出汁教室(外部講師)で様々な食材の出汁の旨味や出ることや味の違いを体験する。</li> <li>・丸清製麺さん(市内製麺業者)に麺についてインタビューする。</li> <li>・地域のみかん園で青みかんの摘果をする。</li> <li>・青みかんの皮を使って、青みかん胡椒を作る。</li> <li>・青みかんの果汁を使って、ポン酢を作る。</li> <li>・金田漁港、岡本さん(地元漁業者)に食材についてインタビューをする。</li> <li>・岡本さんがイセエビ漁をしている様子について知る。(撮影した動画)</li> <li>・塩田での塩作り体験をする。</li> <li>・三浦の良さを活かした「みうらめん」レシピを考案し、調理して試食する。</li> <li>・金田漁港のわかめの種付け体験をする。</li> </ul>	<p>講師/三崎港楽亭長谷川さん</p> <p>講師/丸清製麺石毛さん</p> <p>講師/石井農園石井さん</p> <p>講師/三崎港楽亭長谷川さん</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「みうらめん」のPR活動をする。 パンフレット・動画・キャラクター・ポスター・漫画など</li> <li>・地域の飲食店にみうらめんをメニューに採用してもらえるように手紙を書く。</li> <li>・「みうらめん」を継続していけるのか調べ、海、漁業の課題を知る。</li> <li>・海の資源を守る水産技術センターの取り組みを知る。</li> <li>・わかめの収穫体験をする。</li> <li>・活動のまとめ、発信をする。 保護者への発表会、動画作成して市内の学校へ発信</li> <li>・「みうらめん」の試食会などをしてさらにPR活動をする。 保護者に試食をしてもらう。</li> </ul>	<p>講師/三崎港楽亭長谷川さん</p> <p>講師/金田漁港岡本さん</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

まぐろラーメンについてのインタビューから地域の人々の思いを知り、自分達の「みうらめん」作りへの課題を持つ。

### 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>●まぐろラーメンについてのインタビューから地域の人々の思いを知り、自分達の「みうらめん」作りへの課題を持つ。</p> <p>○インタビューしたことを整理して、まぐろラーメンの秘密を探ろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・きっかけ   ・作った人</li> <li>・作り方     ・発祥地など</li> </ul> <p>○どのような思いを持って、まぐろラーメンを作ったのかな？</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・もっと三浦に人が来たらいいと思ったから。</li> <li>・もっと三浦を盛り上げようと思った。</li> </ul>	<p>・インタビューした時のワークシートや模造紙を用意する。</p>
<h2 style="margin: 0;">三浦を盛り上げる「みうらめん」を自分達も考えよう！</h2>	
<p>●「みうらめん」の条件を考える。</p> <p>○まぐろラーメンの条件がいくつかあったけれど、「みうらめん」はどんな条件にしたらいいだろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・三浦でとれるものを材料にする。</li> <li>・出汁も三浦の海でとれるものを探す。</li> </ul> <p>●みうらめん作りに向けての課題を持つ。</p> <p>○みうらめん作りに向けて、どんなことを調べたらいいかな？</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・出汁の材料   ・麺</li> <li>・作り方       ・具など</li> </ul>	<p>・インタビューで聞いたまぐろラーメンの条件をもとに考えさせる。</p> <p>◎インタビューをもとに、「みうらめん」作りについての課題を持つことができたか。（ワークシート）</p>

### 3. 今回の活動の自己評価

前時にまぐろラーメンで地域おこしに取り組んでいる港楽亭・長谷川さん(三浦市三崎の中華料理店)のインタビューで話していただいたことから、まぐろラーメン自体について知るだけでなく、三浦を盛り上げたいという地域の方々の思いからまぐろラーメンが始まったという地域への熱い思いを知ることができた。そこから自分達もまちおこしにつながる「みうらめん」作りに取り組もうということになった。

### 4. 今後の課題

「みうらめん」作りについて具体的な活動や講師についても計画していきたい。

#### 4-1. 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

#### 4-2. 本時の目標

「みうらめん」を継続していけるかを調べ、海・漁業・魚食の課題を知る。

#### 4-3. 本時の展開

学習活動(児童の動き)	○発問 ・児童の予想される反応	支援や授業作りの工夫 ◎評価
○本時の課題を知る。	○みうらめんや三浦の特産品の生産に課題はないのかな。	・いつも同じワークシートを使う。
みうらめんや三浦の海の特産品を継続して生産できるのだろうか。		
○海や漁業、魚食の課題について情報交換する。	○海や漁業、魚食の課題について情報交換しよう。 ・あさは採れなくなっている。 ・海藻は減っている。	・課題をグループ分けさせ、わかりやすくする。 ・気づいたことをワークシートに書かせる。
○これらの課題について何か対策はしているのか予想する。	○これらの課題について何か対策はしているのだろうか。 ・栽培漁業 ・禁漁期間 ・新しい養殖漁業	◎海・漁業・魚食の課題について知り、次時への課題を持つ。

#### 5. 今回の活動の自己評価

わかめの種付け体験をした時に、漁師さんから東北地方のわかめの種より四国地方のわかめの種の方が育つようになっているという話を聞いた。そこで今後「みうらめん」を継続していけるのか調べると、環境問題、魚食の問題、漁業者の問題・・・海、漁業の課題が多くあり、地域だけの課題は世界の課題でもあるということに気づいた。

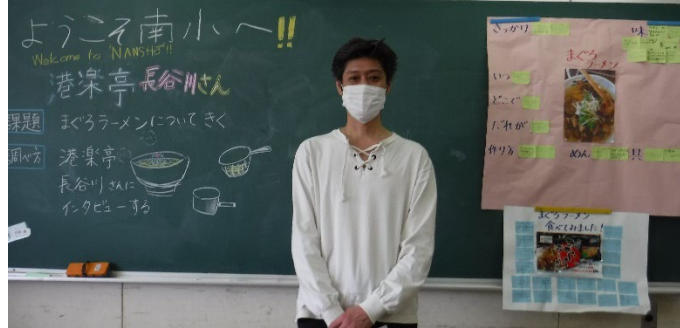
#### 6. 今後の課題

海に関する課題について、子どもたち自身がすぐに解決しているものではないが、解決に向けて取り組んでいることなどを調べるきっかけとしていきたい。

#### 7. 本学習内容報告書活用にあたっての留意点

## おおまかな学習の流れ

- 4月 磯観察、海藻採集から種類や旬を知る。(高抜海岸)
- 5月1日(火) まぐろラーメンの試食
- 5月26日(水) 三崎「港楽亭」長谷川さんにまぐろラーメンの秘密を聞こう!



### ● 5月28日(金) 授業

#### ・ 本時の目標

まぐろラーメンについてのインタビューから地域の人々の思いを知り、自分達の「みうらめん」作りへの課題を持つ。

#### ・ 本時の流れ (本時7/30時間)

学習活動	○発問 ・ 予想される児童の反応	・ 支援や授業作りの工夫 ◎評価
<p>○インタビューしたことを整理する。</p> <p>○まぐろラーメンを作った人々の思いを知る。</p>	<p>○インタビューしたことを整理して、まぐろラーメンの秘密を探ろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ きっかけ</li> <li>・ 作り方</li> <li>・ 作った人</li> <li>・ 発祥地など</li> </ul> <p>○どのような思いを持って、まぐろラーメンを作ったのかな?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ もっと三浦に人が来たらいいと思ったから。</li> <li>・ もっと三浦を盛り上げようと思った。</li> </ul>	<p>・ インタビューした時のワークシートや模造紙を用意する。</p>

## 三浦を盛り上げる「みうらめん」を自分達も考えよう!

<p>○「みうらめん」の条件を考える。</p> <p>○みうらめん作りに向けての課題を持つ。</p>	<p>○まぐろラーメンの条件がいくつかあったけれど、「みうらめん」はどんな条件にしたらいいだろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 三浦でとれるものを材料にする。</li> <li>・ 出汁も三浦の海でとれるものを探す。</li> </ul> <p>○みうらめん作りに向けて、どんなことを調べたらいいかな?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 出汁の材料</li> <li>・ 作り方</li> <li>・ 麺</li> <li>・ 具など</li> </ul>	<p>○インタビューで聞いたまぐろラーメンの条件をもとに考えさせる。</p> <p>◎インタビューをもとに、「みうらめん」作りについての課題を持つことができたか。</p>
--	---	---

まぐろラーメンを作った長谷川さんの思い

三浦を盛り上げたい! 知ってもらいたい!

B1クラス... グルメで三浦を知ってほしい!

課題: 三浦を盛り上げる 自分達で みうらめんを考えよう!

条件: 全て三浦産! (四も) 季節: 夏 みうらめん

旬のもの (春夏秋冬) 春

味: めん 具 作り方

5月28日(金) 日直

●6月1日(火)

「みうらめん まちおこし プロジェクト!!」

条件: 三浦産のものを使う

旬のもの 季節ごとの みうらめん

出汁: めん 具 + 見た目 器 (お皿? 冬かん)

魚	海藻	野菜	肉(動物)
かつお節 アゴ(とらふ) まぐろ 真鯛 いわし(いわし)	こんぶ わかめ アカモク	にんにく にんじん キャバツ 玉ネギ しょうが セロリ ネギ	とん骨 牛骨 鶏がら
貝	甲殻類		きのこ しいたけ
あさり サザエ はまぐり しじみ ほら貝 まら貝	かに えび イセエビ 桜エビ		

●6月3日(木)

課題: みうらめんの具を考えよう

具: 三浦でとれるもの

6月3日(木) 日直 柚那 果南

魚	貝	甲殻類	海藻	野菜
マグロ マダライ	あさり あわび ほら貝 サザエ	イセエビ カニ その他 ウニ カメノテ	わかめ こんぶ アカモク みかん すいか メロン いちじ	キャバツ 枝豆 なす カリフラワー ブロッコリー 大根 ネギ 甘唐 玉ねぎ 大根の葉 おろぬき トマト にんじん トウモロコシ ジャガイモ かぶ わさび菜 冬かん (きゃうり) 空豆

すてしまうもの 摘果したもの

## ●6月9日（水） 外部講師による出汁教室

### ・本時の目標

出汁の旨味には種類があり、組み合わせによりおいしさが増すことに気づく。

### ・本時の流れ（本時9/30時間）

学習活動（児童の動き）	○発問 ・児童の予想される反応	支援や授業作りの工夫 ◎評価
	○だして何だろう？ ・味つけのことかな？ ・かつお節とか	・出汁教室の講師紹介。 ・ビニール手袋を使用。
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; display: inline-block;"> <h3>出汁について知ろう。（種類・組み合わせ・取り方）</h3> </div>		
<p>○だしを取る様子を見る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・昆布だしを取る。</li> <li>・鰹節を削り、花ガツオで出汁を取る。</li> <li>・出し殻→花ガツオの順に試食する。</li> <li>・エビの体の仕組みを知り、エビの殻を剥く。</li> <li>・エビの出汁を取る。</li> <li>・マダイをさばいているのを見る。</li> <li>・だしの試飲をする。</li> </ul> <p style="margin-left: 20px;">① 昆布 ② かつお節 ③ エビ ④ マダイ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・気づいたことをワークシートに書く。</li> <li>・出し殻、昆布を使ってお好み焼きを作れることを知る。</li> <li>・無駄なく食材を使い切ることができることを知る。（フードロス）</li> </ul>	<p>○出汁の取り方はどうやっているのかな？</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・出汁の取り方も食材によって違うね。</li> </ul> <p>○出汁の試飲をしてみよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・味が違う。</li> <li>・〇〇の味がいい。</li> <li>・出汁を合わせるともっとおいしくなる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・4種類の出汁を紙コップに分けさせる。</li> <li>・気づいたことをワークシートに書かせる。</li> </ul> <p>◎出汁の旨味には種類があり、組み合わせによりおいしさが増すことに気づく。</p>





●みかん園での青みかんの摘果体験（7月）



●摘果した青みかんで、青みかん胡椒・青みかんポン酢を作る。（7月）



摘果した青みかんのほとんどは廃棄されてしまうそうですが、石井農園さんでは青みかんのシロップなど商品を作っているそうです。青みかんを利用することでフードロスにもつながります。



●イセエビ漁の様子を知る。（8月上旬撮影）



イセエビ漁のやり方だけでなく、網にはイセエビ、エイ、ガザミ、サザエ、イシダイなどの魚などがかかっている、いつも見ている身近な海にたくさんの生き物がいるとわかりました。

## ●自分達が考案したみうらめんを作る。(9月)



### イセエビラーメン

出汁：イセエビ、しいたけ、鶏ガラ

調味料：塩

麺：中華麺（海洋深層水入り）

具材：イセエビ、冬瓜、ネギ、青みかん薄切り、青みかん胡椒（手作り）



### 海藻冷やし麺

出汁：昆布、かつお節

調味料：醤油、青みかんポン酢（手作り）

麺：かじめん（かじめ入りの麺）

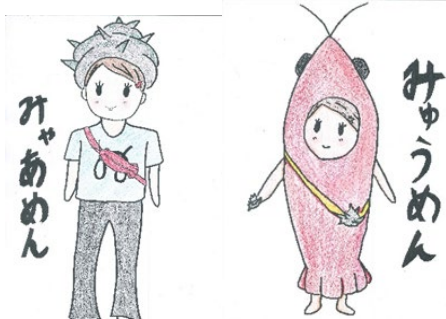
具材：アカモク、わかめ、サザエ甘辛煮、ネギ、青みかん薄切り、花おくら

## ●みうらめんのPR活動（12月）

- ・パンフレット、ポスター、キャラクター、漫画、CMなどを作った。

完成度の高いみうらめんグッズも製作

### キャラクター



### ほんこ



### フラバンキーホルダー



### パンフレット



### ポスター



- ・10月にエビ・フェスで、パンフレットの配布とポスターの掲示をしてもらった。
- ・メニューに採用していただけないか、市内のいくつかの飲食店に手紙を出した。

→いくつかのお店から検討してもよいという連絡をいただいています。

学習の最初に来ていただいたまぐろラーメンを作っている三崎「港楽亭」長谷川さんが子ども達の考案したものを元に「イセエビラーメン」をメニューに加えられないか現在試作中だとのこと。

# 6年 総合学習指導案

松田明子

1. 日時 2021年12月10日(金) 6校時(14:00~14:45)
2. 学年・学級 6年1組(男7名、女10名)
3. 場所 6年1組教室
4. 単元名「みうらめんまちおこしプロジェクト!~海を知り、海を利用し、海を守る~」
5. 児童・単元について

三方を海に囲まれた三浦市に育つ子どもたちにとって、海は遊び場の一つであり身近な存在である。しかし、身近に存在するからこそ当たり前になり、海について多くを知らないままに過ごしている子も多い。

そのため地域の海について知りたいという動機付けとして、「みうらめん」を作るという活動に取り組み、その活動を通して身近な海の知らなかった側面を体験的に学ばせたいと考えている。地元の食材を活用した「みうらめん」作りに取り組むことにより、より深く海を知り、海の恵みによって生かされてきた自分たちの生活に気づかせたい。

海岸での磯観察・海藻の採集から生き物や海藻の種類や旬について知り、塩田での塩づくりから海を利用してきた歴史について学び、魚(カツオ節・煮干しなど)海藻(昆布など)貝(アサリ・サザエなど)などを使った出汁の学習から食育にもつなげ、三浦の良さに改めて気づかせたい。

そして水産技術センターの取り組みから海の資源を守り育てていく環境教育、また海藻を使った麺づくりに取り組んでいる地元の製麺業者や地元の食材を使っている飲食店の方の取り組みを学習し、地域の良さを活かしながら地域を発展させていきたいという地域の願いに気づかせたい。

三浦の良さや海の恵み、また地域の発展を願う地域の人々の思いに気づき、三浦の未来を担う自分達も地域の発展を願い、三浦を豊かにしていきたいという思いを持たせたい。

## 6. 単元目標

- ・「みうらめん」作りを通して、身近な海について体験的に学び、三浦の良さに改めて気づく。
- ・海の恵みを活かしながら発展してきた地域や人々の願いに気づき、自分達も三浦を豊かにしていきたいという思いを持つ。

## 7. 評価規準

	知識・理解	思考・判断・表現	主体的に取り組む態度
目標	探求的な学習の過程において、課題の解決に必要な知識及び技能を身に付け、課題にかかわる概念を形成し、探求的な学習のよさを理解するようにする。	実社会や実生活の中から問いを見だし、自分で課題を立て、情報を集め、整理・分析して、まとめ・表現することができるようにする。	探求的な学習に主体的・共同的に取り組むとともに、互いのよさを生かしながら、積極的に社会に参加しようとする態度を養う。

8. 単元計画 (全30時間/本時20時間目)

	学習活動	評価			主な評価の観点
		知	思	主	
つかむ	・「三浦」を中心としたウェビングを作る。 海の生き物、海藻、野菜、食、名産品・・・	○			三浦について知っていることからウェビングを作る。
	・三浦について深く調べるための課題を持つ。		○		三浦について深く調べる課題を持つ。
深める・広げる	・磯観察、海藻採集から種類や旬を知る。(高抜海岸)	○			体験から春に採れる海藻について知る。
	・名産品「まぐろラーメン」を試食し、課題を持つ。		○		まぐろラーメンについて疑問を持つ。
	・三崎「港楽亭」長谷川さんにまぐろラーメンについてインタビューをする。	○			インタビューからまぐろラーメンを開発した地元の方の思いを知る。
	・「みうらめん」作りに課題を持ち、必要な条件について考え、調べる。		○	○	インタビューをもとに、「みうらめん」作りについての課題を持つ。
	・「みうらめん」を作る計画を立てる。		○		知っていることや調べたことからみうらめんの計画を立てる。
	・「みうらめん」を作るために調査・研究をする。(出汁、麺、具、作り方など)			○	
	・出汁教室(外部講師)で様々な食材の出汁の旨味や出ることや味の違いを体験する。	○	○		出汁の旨味には種類があり、組み合わせによりおいしさが増すことに気づく。
	・丸清製麺さん(市内製麺業者)に麺についてインタビューする。	○	○		みうらめんに必要な情報をさらに収集し、活用している。
	・みかん園で青みかんの収穫し、青蜜柑胡椒と青みかんポン酢作りに取り組む。	○	○		
	・金田漁港、岡本さん(地元漁業者)に食材についてインタビューをする。	○	○		
	・岡本さんがイセエビ漁をしている様子について知る。(撮影した動画)	○	○		
	・塩田での塩作り体験をする。	○			
	・三浦の良さを活かした「みうらめん」レシピを考案し、調理して試食する。		○	○	これまでの情報を活用し、「みうらめん」レシピを考案する。
	・金田漁港のわかめの種付け体験をする。	○			わかめの養殖方法について知る。

活かす・ふりかえる	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「みうらめん」のPR活動をする。 パンフレット・動画・キャラクター・ポスター・漫画など</li> <li>・地域の飲食店にみうらめんをメニューに採用してもらえるように手紙を書く。</li> </ul>			○	個々の考えたPR方法に取り組んでいる。	
	<b>本時</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「みうらめん」を継続していけるのか調べ、海・漁業・魚食の課題を知る。</li> </ul>		○		海・漁業・魚食の課題について知る。
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・海・漁業・魚食の課題解決の方法について調べる。</li> <li>・海の資源を守る取り組みを知る。(水産技術センターなど)</li> </ul>	○			海・漁業・魚食の課題解決の取り組みについて知る。
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・わかめの収穫体験をする。</li> </ul>	○	○		わかめの収穫方法について知る。
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・活動のまとめをする。</li> </ul>		○	○	自分の方法で学習のまとめをする。
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・「みうらめん」の試食会などをしてさらにPR活動をする。</li> </ul>		○	○	さらにみうらめんをPRする活動に取り組んでいる。

## 9. 研究主題との関わり

### (ア) 単元の中で意識した点

- ・同じワークシートを活用する。
- ・単元の流れ、またその学習課題につながる活動を設定する。

### (イ) 友達の意見を受け入れ、意志表示ができる子の育成に向けた具体的な手立て

- ・課題解決のために、単元の中で情報交換の時間を取り入れる。

### (ウ) 自分なりの目標を設定して取り組める子の育成に向けた具体的な手立て

- ・自分の取り組む課題を明確にしてから、課題別グループに分かれ活動に取り組む。

## 10. 本時の目標

「みうらめん」を継続していけるかを調べ、海・漁業・魚食の課題を知る。

1 1. 本時の流れ（本時20時間目/30時間）

学習活動（児童の動き）	○発問 ・児童の予想される反応	支援や授業作りの工夫 ◎評価
○本時の課題を知る。	○みうらめんや三浦の特産品の生産に課題はないのかな。	・いつも同じワークシートを使う。
<b>みうらめんや三浦の海の特産品を継続して生産できるのだろうか。</b>		
○海や漁業、魚食の課題について情報交換する。  ○これらの課題について何か対策はしているのか予想する。	○海や漁業、魚食の課題について情報交換しよう。 ・あさは採れなくなっている。 ・海藻は減っている。  ○これらの課題について何か対策はしているのだろうか。 ・栽培漁業 ・禁漁期間 ・新しい養殖漁業	・課題をグループ分けさせ、わかりやすくする。  ・気づいたことをワークシートに書かせる。  ◎海・漁業・魚食の課題について知り、次時への課題を持つ。

1 2. 板書計画

それぞれのスライドを見ながら、グループ分けしていく。

**課題** みうらめんや三浦の海の特産品を続けて（20～50年後）生産できるのだろうか。

海の問題	漁業	魚食
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">温暖化</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">海の汚染</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">埋め立て</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">環境の変化</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁業就労者が減っている。</li> <li>・漁獲量も減っている。</li> <li>・密漁</li> </ul> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚より肉を食べることが多い。</li> <li>・</li> </ul> </div>
対策は？ <ul style="list-style-type: none"> <li>・禁漁期間がある。</li> <li>・稚魚の放流をしている。</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・養殖をしている。</li> </ul>		

テレビ  
Aさんの例

2048年問題

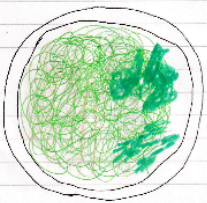
2048年にはもう海から魚がいなくなるかもしれないと言われています。  
その理由は3つあります。  
1つ目は温暖化です。2048年には気温が2度上昇します。  
2つ目は海洋汚染です。主にプラスチックなどが関係します。  
3つ目は海産物の**乱獲**です。捕獲はほどほどにしてください。  
以上のことから2048年にはさかながいなくなると言われています。  
みんなで解決方法を考えていきましょう。そうすれば魚の絶滅を防げるかもしれません。

それぞれが海に関わる問題について作ったスライドを流します。

- 発信・・・保護者への発表、動画作成（校内5年生、市内学校）※動画はCD-ROM、別紙
- 試食・・・家で作って保護者に食べていただいた。

海藻冷やし麺のPRをしよう(試食)

絵または写真




自分の感想  
おいしかったです。サッパリしていてどんどんとべれる口実でした。  
おかげでアカモクが以前と違って玉子の食感がとても変わったのが  
気がします。この学習を通して、玉子の食感がイライチ食品等  
と食べ比べに成り、そしてまた玉子の食感をいかにいかに  
思いました。

おうちの方の感想  
麺がツルツルして、へど感しが最高でした。  
おかげでアカモクの食感が玉子の食感と違って、  
食感も全然違うので、おうちの方の食感も  
思いました。

父

海藻冷やし麺のPRをしよう(試食)

絵または写真




自分の感想  
青みかんポン酢が美味しかったです。  
かじめんも合っていてまた食べたいです。

おうちの方の感想  
青みかんポン酢、さっぱりと、手取り以上においしく  
頂きました。  
めんをゆで、盛り付け等がばっちりでした。  
ごちそう様でした。

海藻冷やし麺のPRをしよう(試食)

絵または写真

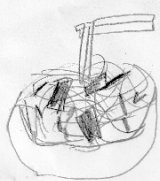


自分の感想  
味がおいしいです。冷やし麺がおいしいです。  
おいしかったです。

おうちの方の感想  
さっぱりしておいしいです。麺もモチモチして、夏に食べたい  
と思いました。おかげで試食出来ては思いますが、おうちの方の食感も  
おかげで思いました。

海藻冷やし麺のPRをしよう(試食)

絵または写真



自分の感想  
とてもおいしいです。はじめて、  
でも、おいしかったです。

おうちの方の感想  
Estuvo muy rico, un poco shoyu por rico.  
とてもおいしいです。はじめておいしい、  
おいしいです。おかげで思いました。

海藻冷やし麺の試食によって、アカモクや青みかんポン酢、かじめんのおいしさを味わっていただくことができた。これまであまり知られていないものも保護者に知っていただくことができた。