

## 学習内容報告書 フォーマット

学校名	福井県小浜市立内外海小学校
授業者	津田 恭明

### 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

内外海地区の魅力に触れ、ふるさとのよさを発信しよう！

#### 1-2. 学年

5年生

#### 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、国語、社会、家庭

#### 1-4. 単元の概要

- 「食のまちづくり」を進めている地元小浜市の良さ、児童が住んでいる身近な地域の魅力を、体験活動を通して価値付けることで再発見（再認識）する。
- 身近な地域の自然、歴史、文化、地域住民との交流を通して、発見した素晴らしい地域の魅力や発見した課題を発信したり、継承したりする心情や実践力を育む。
- 地域の伝承料理である鯖の「へしこ」や「なれずし」づくりと、内外海地区で盛んに行われていた「発酵食品」、「鯖街道の歴史」、「鯖の巾着網漁」、などを学ぶことで、「地元の食文化」の良さや地域の魅力に気づき、地域の活性化や持続可能な地域社会の担い手となることを目指す。


#### 1-5. 単元設定の理由・ねらい

これまで、児童は総合的な学習の時間を中心に「ふるさと学習」を進めてきた。4年時は、地域の産業や観光資源などに目を向け、地域の魅力を調査してマップにまとめ、発信してきた。5年生では、地域にある資源の側面からだけでなく、歴史や文化の側面からも地域の魅力を見つめ直していく。そして、学習活動や体験活動を通して、地域の「ひと・もの・こと」の素晴らしさを体得し、実感を伴って理解することをねらう。

#### 1-6. 育みたい資質や能力、態度

- 問題発見・解決能力
- 多面的・総合的に考える力
- 自然環境や資源の有限性の中で持続可能な社会をつくる資質・能力

1-7. 単元の展開（全35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
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学習課題と学習計画の設定</li> <li>・県立若狭高等学校実習船「雲龍丸」乗船体験</li> <li>・定置網漁についての事前学習</li> <li>・宇久地区の定置網漁体験学習</li> <li>・学習・体験の振り返り</li> </ul>	<p>福井県立若狭高等学校海洋学科の協力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地元の海を航海し、養殖の様子や海洋ゴミの実態、プランクトンの調査などを行った。</li> </ul> <p>宇久定置網(有)の網元 浦谷俊晴さん他</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁業の課題、定置網漁の良さ・大変さを学んだ。</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鯖街道について調べる。</li> <li>・鯖街道の歴史を知る。</li> <li>・奈良・平安時代からの京都と小浜とのつながりについて知る。</li> <li>・個人で調べたことを、班の友だちに発表する。</li> </ul>	<p>小浜市と奈良・京都との歴史的なつながりや文化の交流について説明した。</p> <p>観光協会のパンフレットやインターネットサイトを紹介し、興味のある内容について個別で調べ学習に取り組んだ。</p> <p>(鯖街道のパンフレット・鯖街道に関するホームページを参考)</p>
6	<p>鯖街道踏破第1弾</p> <p>【内外海小学校～鯖街道ミュージアム～清右衛門～若狭姫神社～彦神社～鶴の瀬～上根来助太郎～鯖街道登山口】</p>  <p>鯖街道踏破体験をしての振り返り・まとめ 個人でスライドにまとめ、学級内で交流</p>	<p>学校から鯖街道登山口まで約17kmを歩き、途中で施設見学やゲストティーチャーから「鯖街道」に関する話を聞いた。</p> <p>小浜市役所 産業部 文化交流課 中辻さん 鯖街道ミュージアム 語り部の方 清右衛門さん (芝田さん)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・昔の人々の生活や苦勞を学んだだけでなく、文化や歴史を継承しようとしている人々の工夫や努力についても学ぶことができた。</li> </ul>
6	<p>勝山市成器南小学校6年生とのオンライン交流会</p> <p>間伐材を利用した割箸に使用する「割り箸袋のデザイン」(鯖や海の割り箸袋のデザイン)</p> 	<p>オンライン学習により、お互いに学習の成果を交流。本校は、海の恵や海洋ゴミに関する学習成果を報告した。相手校からは、河川の美化や河川ゴミ問題、間伐材の利用方法の提案などの報告を受けた。</p> <p>アノミアーナ代表 西野ひかるさん 福井テレビ 北嶋伸希さん</p>
4	<p>鯖のへしこ・なれずしについて学ぶ。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・発酵食品に関する学習</li> <li>・鯖のへしこ作りを班で調べる活動</li> <li>・ノートにまとめる</li> </ul>	<p>小浜市栄養教諭 黒羽根七海さん</p>
7	<p>鯖のへしこ作り①②</p> <p>①鯖を背開き2枚おろしに捌き、みず洗いする。 塩漬けにして、1週間置く。</p> <p>②塩漬けした鯖をうまみ成分を含んだ「すえ」(汁)の中で塩を洗い、糠に漬ける。</p>	<p>【2023.02.01と2023.02.08の2日間】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・うちとみキッチン使用</li> <li>・へしこ作り名人 (森下佐彦さん、山下善嗣さん)</li> </ul>

## 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

地域の伝承料理について知り、内外海の魅力を再発見する。  
日本の発酵食品について栄養学から学ぶとともに、へしこづくりを通して、鯖の郷土料理への関心を高める。  
伝承料理の工程や技法を学び、へしこづくりやなれずしづくりにこめられ地域の方の思いを知る。

### 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>●発酵食品の学習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「塩」の役割や「発酵」の過程について説明を聞く。</li> <li>・身近な発酵食品の特徴や良さについて、栄養学の視点から科学的に学ぶ。</li> </ul> <p>→乳酸菌、こうじ菌などうまみ成分の増やし方について興味関心を抱いていた。</p> <p>●うちとみ KITCHEN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・へしこづくり・なれずしづくり名人の森下さんからへしこづくり、なれずしづくりの歴史や広まった背景などの説明を聞く。</li> <li>・事前に調べた内容とともに、へしこづくり・なれずしについての理解を深める。</li> <li>・へしこを作る工程を聞き、鯖の捌き方の手本を見せてもらう。</li> <li>・各自 4 匹ずつ背開きにする。</li> </ul> <p>→鯛を捌いた際の腹開きとの違いに注意し、作業を進めることができた。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・開いた鯖の血や内臓を水できれいに洗い、塩漬けして樽に漬け込む。</li> </ul> <p>→樽につけることを「へしこむ」というため、「へしこ」の語源になったことを学んだ。</p> <p>●約 1 週間漬けた樽から鯖を出して、鯖をうまみ成分を含んだ「すえ」（汁）の中で塩を洗う。糠に漬けて再度樽に詰める。</p> <p>●ふりかえり</p>	<p>小浜市栄養教諭黒羽根先生と連携する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スライドを活用し、発酵食品の種類や発酵の過程を説明する。</li> </ul> <p>【評価】発酵がどのように進むのか説明を聞き、先人の知恵や伝承料理の素晴らしさを理解する。（発言・ふり返り）</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;">     </div> <p>出刃包丁を使用するため、怪我のないように安全に配慮する。</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;">   </div> <p>【評価】</p> <p>体験を通して、伝承料理や地域の魅力を感じたり、先人の知恵を理解したりできる。（感想・ふりかえり）</p>

### 3. 今回の活動の自己評価

児童は、これまでの校外学習や家庭でのお手伝いなどの場面で、魚を腹から捌く経験をしてきた。

5年生では、児童の体験と地域の伝承料理「へしこ」や「なれずし」について、栄養教諭の先生と連携し、栄養学の視点から発酵食品の良さや特徴、伝承料理の素晴らしさについて学習した。そのため、これまでの児童の生活経験や既習の知識と関連づけながら体験活動を進めることで、地域の「食文化」や「鯖」を使った伝承料理（へしこ、なれずし）への理解を深めることができた。

また、地域の方が講師として漁業、鯖街道の歴史、地域の伝承料理について話をしてくださったり、児童が実際に体験活動に取り組んだりすることで、これまで以上に児童は地域の魅力を感じたりや感謝の気持ちをもったりすることにつながった。児童の中には、「伝承料理のすばらしさを県外の人や外国人にも知ってもらいたい」と、ふり返る児童も見られた。

### 4. 今後の課題

教師が単元計画を見通し、体験だけで終わらせないためには、事前学習の準備やふり返りの視点を明確にすることが大切である。そのため、年度当初の単元構想や児童の実態に沿った単元計画の修正を考える必要がある。

「へしこ」を漬け、「なれずし」を作るまでの期間が約1年近くあるため、1年計画ではなく1～2年にまたがる活用方法や活用時期について、見通しをもって取り組む必要がある。

児童が学習してきた内容やふり返りを、スライドなどにまとめて発信する際、内容を精選してスライドを作成したり、原稿をまとめたりすることが課題として見られた。

### 5. 本学習内容報告書活用にあたっての留意点

※実施した単元ごとに作成してください。

※写真、画像、図表等の使用可。必要に応じて記入欄やページ数を増やしても構いません。

※基本レイアウト

フォント：MS明朝、10.5ポイント / マージン：上下端20mm、左右端16mm

※ファイル名は「学習内容報告書\_学校名」とし、複数提出する場合は学校名の後に数字を記載してください。

例：学習内容報告書\_海洋市立パイオニア小学校1

※年間指導計画（年間の指導計画における単元の位置づけが分かる資料）があれば別添資料として提出してください。フォーマットの指定はありません。