

## 全学年 単元名「ホッキ貝をおいしく食べよう」(4時間)

### 1 単元設定の理由

小学生のころから海の幸を味わい、味覚を豊かにしてほしいと地域の漁業生産部会から毎年ホッキ貝をいただいている。焼いたり、てんぷらにしたりして食べる活動を行ってきた。漁業生産部会の方から「海が豊かだから、6年くらいで大きく育つ。餌は何もやっていないのに。」と説明を受けた。食べるだけでなく、食べた後で、「貝は何を食べているのか」「貝の体のつくりは?」「海の栄養はどこからくるのか」等、追究していくことが大切であると考え、この単元を設定した。

### 2 単元目標

- ① ホッキ貝料理を考え、調理することができる。
- ② ホッキ貝(二枚貝)の特徴を調べることができる。
- ③ ホッキ貝が栄養にしている物が何かを調べることができる。
- ④ 川や海の栄養、プランクトンの流れ、海流などに関連して、海の栄養の巡りを理解できたか。

### 3 単元の評価基準

ア：5, 6年はレシピを考え調理できたか。低学年は盛り付けや後片付けの仕事ができたか。

イ：入水管、排水管などの体のつくりを観察できたか。

ウ：貝類は砂に沈んでくるプランクトンなどを餌にしていることが理解できたか。

エ：植物プランクトン、リン・鉄分などの栄養循環の仕組みが理解できたか。

### 4 単元の指導計画

時	学習活動	指導上の留意点
1	○ホッキ貝を使った料理のレシピを考えよう。	・5, 6年の家庭科の時間に考えさせる。
1 本 時	○ホッキ貝をおいしく食べよう。～パスタとホッキのサラダづくり ・ホッキ貝の殻むき作業 ・パスタをゆでたり、いためたり、味付け ・ホッキの身と耳を分ける。 ・ひもはマヨネーズとあえる	・パスタの味付けは、オリーブオイル、塩、コショウ・にんにく、鷹の爪。
1	○ホッキ貝の生態を知ろう(体のつくり、食べ物) ・入水管から・・・も、けいそう、ミジンコ類の植物・動物プランクトン等沈んできたものを食べている。	・種差漁業生産部会：風張さんから採り方を学ぶ ・スライドで体のつくりを知る。
1	○植物プランクトンが増えるには何が必要なのだろう。 ・チッ素、リン、鉄 ・川の流れが関係している? ・おいしいホッキ貝を育てるには、森・川・海のつながりが大事 ○ホッキ貝学習のまとめをしよう。	・白山浄水場見学と関連づけ、馬淵川と新井田川からの栄養を理解させる。 ・スライドを活用
外部連携 / 教材等 民宿石橋、種差漁業生産部会、八戸水道企業団		