

全学年 単元名「ホッキ貝やウニが育っている海を見てみよう」

(8時間)

1 単元設定の理由

ホッキ貝の生態調べやホッキ貝を使った調理実習、ウニの観察やウニを使ったフランス料理にも挑戦してきた。馴染のある海の幸であるが、どのような場所でどのような漁をしているのかわからない。

2 単元目標

- ① 種差の海の幸、魚介類について進んで聞き取りをすることができる。
- ② 海の幸を取り込んだフランス料理を、自分なりに絵に表すことができる。
- ③ 4つのレシピの作業の段取りが理解できる。
- ④ 縦割り班での調理を通して、高学年児童が低学年児童へ作業を手伝いながら、仲よく楽しく調理できる。

3 単元の評価基準

- ア：魚介類の名前だけでなく、ホッキ貝、ウニ、アワビ等、漁期が決められていることがわかったか。
 イ：考えた絵の中に、その魚介を食べてみたい理由が表現されているか。
 ウ：低学年は野菜中心、高学年が難しい作業を担当する等、作業内容が理解できたか。
 エ：縦割り班の中で、自分が分担した作業を行い、4つのメニューを完成させ、おいしく食べることができたか。食材その物の味を感じることができたか。

4 単元の指導計画

時	学習活動	指導上の留意点
1	○種差漁港の見学を通して、海の幸を調べよう。	・種差、深久保、白浜の漁業生産部会長さんから種差海岸で漁獲される魚介類を聞く。
1	○八戸港見学を通して、港のつくり、工場と海のつながりを調べよう。	・八戸港湾・空港整備事務所職員の授業と業務船「ほくと」乗船による体験学習から
1	○種差の海の幸を使ったフランス料理を絵に表してみよう。 ※八戸パークホテルのシェフに絵を見せて、児童が調理できるメニューとレシピを考案してもらう。	・スープ、メイン、デザート3種類を各家庭で考えてくる。 保護者からもアイデアを募集
1	○当日の調理の仕方や方法の見通しをたてる。 「ウニ入りスクランブルエッグ」「学校園で作ったコーンスープ」「牛フィレ肉のステーキと学校園野菜添え」「ババロアと学校園で作ったスイカのゼリー」	・コーンスープと野菜添えの作業は同時進行となる。
4 本時	○海洋教育パイオニアスクール「種差小子どもシェフ」の開催 ※メニューごとに、食材を小分けしてケースに入っているので、分量や味付けに注意させる。	・1つ1つの調理の仕方を実演を通して理解する。 ・低学年児童のできる作業と包丁などの作業は高学年等と作業を区別して、安全に調理させる。

外部連携 / 教材等

八戸パークホテル、全日本司厨士協会北部地方八戸支部/八田西洋料理部長考案のレシピ
 国土交通省八戸港湾・空港整備事務所