

# 全学年 単元名「種差の海の幸を調理しよう」(10時間)

## 1 単元設定の理由

種差の漁港(白浜・深久保・種差)では、ホッキガイ、イカ、サバ、ウニ、アワビ、コンブ等の海の幸が豊富に水揚げされる。地域の民宿やスーパー等へ出荷されている。保護者の職業は、8割が会社員であり、漁業従事者は1家庭しかいない状態であり、海の幸に関して知らない児童が多い。

本校では、海に関わる学習の一環として、数年前から魚を調理し、食すことから、海のよさを実感させる学習を行ってきた。昨年度は、「サバ」を使った調理実習を実施した。1学期は、「ホッキ貝」を使ったパスタを作った。2学期は、西洋料理の発展として、種差の海の幸と児童が学校園で栽培した野菜を使ったフランス料理に挑戦した。指導は、八戸パークホテル西洋料理部長に依頼した。(北東北3県で食育の指導をする担当者になっている方)

子どもたちは、アワビのステーキを希望したが、時期的に調達が難しいので、「ウニ」を使うことにした。ジュレを作る案もあったが、シェフと相談して、低学年児童でも簡単に調理できるスクランブルエッグにウニを入れるレシピになった。ウニの味を生かすメニュー、学校園で自分たちが作った野菜を使うメニューにしたことで、育てた喜びや種差の海の幸の素晴らしさを実感できるものとする。

## 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。
- ⑤ 八戸の郷土料理「八戸せんべい汁」と新開発した「種差海岸磯の香りの八戸せんべい汁」との違い(だしや具材)を理解できる。

## 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。
- オ：調理を通して、魚介のだしを使った郷土料理のよさ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	○種差の海の幸を調べよう。	・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	○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おう。	・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。

5	○「種差海岸磯の香りの八戸せんべい汁」を作ろう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ヒラメをさばいた後の骨やあらを使ってだしを取る。</li> <li>・マツモ、ワカメなどの海藻を使う。</li> <li>・彩りで食用菊も使う。</li> </ul>
<p>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  民宿石橋：女将：石橋英子さん</p>		