

第6学年1組 総合的な学習の時間学習指導案

指導者 ○○○○

単元 日本の伝統的な食文化を伝え合おうー大豆の秘密ー

指導観

○本学級の子どもたちは、これまでに、家庭科で食品を栄養素ごとに分類したり、実際にご飯やみそ汁を調理したりして学習したことを生活場面で生かすことができるようになっている。しかし、自分達が食べているものが何からできているのかを知らない子どもが多い。そこで、物事を多面的・総合的に考え、柔軟にコミュニケーションをとることができるようになるこの期に本単元を取り上げる。そして、先人が様々な工夫をしたため、伝統食が受けつがれていることをとらえることができるようにする。このことは、食への関心を深め、健康な生活への実践力を育てる上からも意義深い。

○本単元に関しては、第4学年「郷土の伝統を調べよう」で手鎌校区の土地のつくりや歴史について学び、がたいね踊りを学習している。さらに第5学年「学ぼう！郷土の食文化『黒崎串だご』」においてはがたいね踊りの歌詞に出てくる串だごを作り、黒崎串だごが手鎌校区で伝統的に受けつがれていることを学んでいる。本単元では、この上に立って、国内の伝統的な食の一つである大豆の加工食品について知り、大豆のよさを考え、日本の伝統的な食文化として長く継承されていることについて考えることができるようにする。このことは、生活の中で食生活について振り返る意欲へと発展していく。

○本単元の指導にあたっては、伝統的な食文化である大豆の加工食品の豊富さを知り、大豆のよさを調べ、伝統食として長く継承されていることを理解し、尊重することができるようにする。そこで、まず子ども達がアンケートで応えた加工食品が何からできているのかをクイズにし、昨年味噌汁を作ったり、醤油教室で学習をしたりした経験から原料の大豆に焦点をあて、大豆や大豆の加工食品のよさや長く伝わってきた秘密を調べるという学習課題をつかませる。次に、大豆を使った加工食品について調べ、特に自分が調べた大豆の加工食品を決定して調べて、グループでまとめ、大豆の加工食品の特徴について考えを深める。そして、大豆の加工食品がなぜ日本に残り続けているのか、という学習課題につなぐ。さらに、それぞれのグループから加工食品のよさについて出し合い、大豆のよさに気づき、大豆をはじめ、日本の伝統的な食文化を受けついでいこうという思いをもたせる。

目標1 大豆や大豆の加工食品が長く伝わってきたのは、大豆に栄養がたくさん含まれていることや保存がきくことなどのよさがあることを理解し、先人の工夫や努力があったからであることをとらえることができるようにする。

2 大豆の加工食品がさまざまに作られていることや、長く伝統食として受けつがれていることについて多面的に考え、加工食品の優れている点について判断したり調べたことを発信したりすることができるようにする。

3 日本の伝統的な食文化に関心を持ち、自分が興味をもった大豆の加工食品について主体的に調べ、問題解決をしたり、大豆のよさを支えている人、もの、ことを伝えたいと思う態度を育てる。

計画（11時間）

- 1 加工食品のクイズをし、原料の大豆に焦点化し、学習問題をつかませる。————— 1
- 2 大豆の加工食品について調べ、大豆の加工食品のよさをとらえさせる。————— 7
 - (1)大豆の加工食品について調べる。————— ①
 - (2)豆腐作り体験を行う。————— ②
 - (3)興味がある大豆の加工食品について調べる。————— ①
 - (4)調べた大豆の加工食品について整理・分析をする————— ①（本時）
 - (5)大豆の加工食品についてグループでまとめる。————— ②
- 3 加工食品のよさから大豆のよさをとらえる。————— 3

本時

主眼 1 大豆や大豆の加工食品が長く伝えられてきたのは、保存、栄養、調理のしやすさでのよさがあることをとらえることができるようにする。

2 自分たちが調べた大豆を使った加工食品について付箋紙を使ってグループで整理・分析し、大豆を使った加工食品のよさについて考え、長く日本に伝わっていることについて話し合うことができるようにする。

準備物 画用紙、付箋紙、調べたノート

本時学習指導過程

段階

つかむ

しる

いかす

主な学習活動

1 前時学習を想起し、本時学習のめあてをつかむ。

・加工食品には色々な歴史や工夫があった。

・友達が調べたことも知りたいな。

大豆の加工食品について調べてわかったことを整理し、よさを
みつけよう。

2 調べてわかったことをグループごとに整理・分析し、大豆の加工
食品のよさについて話し合う。

○調べてわかったことを整理・分析する。

	作り方	栄養	歴史
納豆	蒸して作る。	納豆菌・ねばねば 体を作るもと	弥生時代に 自然発酵
しょうゆ	こうじ菌で発酵させる。	血流改善 体を作るもと	中国で 奈良時代に
とうふ	豆乳をにがりで固める。	消化吸収がよい。 体を作るもと	中国から 奈良時代に
みそ	大豆と米、麦をこうじ菌で 発酵させる。	タンパク質 体を作るもと	中国から 飛鳥時代に
きなこ	煎った大豆を粉にする。	タンパク質 体を作るもと	奈良時代
油あげ	とうふを油で揚げる。	タンパク質 体を作るもと	江戸時代

○それぞれの加工食品が長く日本に伝わっていることについて話
し合う。

・簡単に作れるものが多いね。

・全部おもに体をつくるもとになるね。

・昔からあるものばかりだね。

大豆の加工食品は栄養や調理の仕方でのよさがあり、
長く伝えられて、現在も受けつがれている。

3 模造紙にまとめるという見通しをもち、構図を立てる。

指導上の留意点と支援

○ めあてをつかませるため
に、前時の学習を振り返ら
せ、自分が調べた大豆の加
工食品を整理していくこと
を確認する。

【育てたい資質・能力】

多面的に調べようとする意
欲。

○ グループで話し合うため
に、自分が調べてわかった
ことを付箋紙1枚に1つず
つ書かせ、友達の付箋紙と
の共通点を探し、グループ
で話し合わせて情報を整理
・分析させる。

○ 加工食品が長く伝わって
いる理由を自分達で調べた
事柄の中から考えさせる。

【育てたい資質・能力】

共通点やそれぞれのよさを総
合的に判断する力。

○ 整理・分析したものをも
とに、まとめる構成を考え
させる。

本単元の構成

段階	配時	学 習 活 動	指導上の留意点
つかむ	45	<p>1. 自分が食べた加工食品の中から、大豆に焦点化し、単元のめあてをつかむ。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">＜学習課題 1＞</p> <p style="text-align: center;">日本の伝統的な食文化を支える大豆や大豆の加工食品について調べよう。</p> </div>	<p>○子ども達がアンケートで応えた加工食品がもとは何からできているのかをクイズにし、その中から大豆に焦点をあててめあてをつかませる。</p> <p>※GT：小宮豆腐店</p>
しらべる	45 90 45 45 (本時) 90	<p>2. 大豆の加工食品について調べる課題をもち、大豆の加工食品について本やインターネットで調べたり、実際に豆腐作り体験をしたりして、伝統的な食文化について調べる。</p> <p>○大豆の加工食品について調べる。</p> <p>○豆腐作りの仕事について聞いたり、豆腐作り体験をしたりして、豆腐作りの仕事について理解を深める。</p> <p>○特に興味のある大豆の加工食品について調べる。</p> <p>○調べて分かったことをもとに、大豆の加工食品についてまとめグループで整理・分析をする。</p> <p>○グループで加工食品について模造紙にまとめる。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">＜学習課題 2＞</p> <p style="text-align: center;">大豆の加工食品がなぜ日本に残り続けているのか調べよう。</p> </div>	<p>○自分で調べる課題や疑問をはっきりと作らせる。</p> <p>○GTからの話や豆腐作り体験を通して、大豆の加工食品作りについての考えをもたせる。</p> <p>○班で分かれて調べさせる。</p> <p>○調べたことや、GTから聞いたことや体験してわかったことをグルーピングして整理・分析する。</p>
いかす	45 90	<p>3. 加工食品のよさについて出し合い、大豆のよさについて気づき、発表する。</p> <p>○学級全体でまとめたものを発表し、共通点から大豆のよさに気づく。</p> <p>○給食や家で食べた加工食品についてそれぞれ調べ、「加工食品便り」で家庭に発信する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">大豆にはたくさんのよさがあり、先人が工夫をしたから大豆を使った加工食品は受けつがれている。</p> </div>	<p>○大豆の加工食品の共通点を見つけさせ、大豆そのもののよさについて考えさせる。</p> <p>○体験を通して感じたことや考えたことを踏まえて家庭に調べたことを発信する。</p>