

くすの木タイム学習指導案

第5学年

I 単 元 広がれ！うんまい焼まんじゅう

II 考 察

1 教材観

(1) 育成を目指す資質・能力の三つの柱

①知識及び技能

焼まんじゅう文化や地元食材料理に関わる人々の特徴・よさ，それらを得るのに必要な技能

②思考力，判断力，表現力等

焼まんじゅう文化や地元食材料理に関わる人々の特徴・よさ等を関連付けながら課題を見だし，解決方法を導く力

③学びに向かう力・人間性等

焼まんじゅう文化や地元食材料理に関わる人々と関わることへの意欲や自信を高めながら，自ら取り組む態度

(2) 学習内容

- ・探究課題 焼まんじゅう文化や地元食材料理に関わる人々
- ・その具体 人 : 料理研究家や地元食材料理を提供するお店の方等の地元食材料理に関わる人々
もの : 地元食材を用いて作る焼まんじゅう
こと : 地域の風土から生まれた焼まんじゅう文化や，その文化と自分とのつながり

(3) 単元の価値

本単元は，子どもたちが，焼まんじゅうのニーズ調査やレシピ開発をして捉えた焼まんじゅう文化や地元食材料理に関わる人々の特徴・よさを発信する学習である。その価値は以下のとおりである。

焼まんじゅうは，小麦で作ったまんじゅうに，甘い味噌だれをぬって火にかけた地元食材料理である。前橋を中心に広まった背景には，全国有数の小麦産地である気候風土や，その小麦で仕込んだ味噌づくりが盛んだった暮らし，製糸工場の女工さんたちに食べられ広まった歴史等がある。近年，焼まんじゅう等の地元食材料理が，地域の活性化や地元食材の広報の1つとしてメディアやイベントで再注目されている。一方で，進んで地元食材を選び，「地産地消」を実践する人は依然半数に満たない実態がある。これは，消費者が地元で作られた新鮮で安心なものを食べられるよさや，生産者と地域が活性化するよさを損なうという地域の問題になっている。

子どもたちは，家庭科の学習や給食を通して，地元食材料理への関心を高めてきている。また，これまでの生活や学習で地域の活性化を望んだり地域への愛着をもち始めたりしてきている。このような子どもたちにとって，地元食材料理を再考し地産地消を推進する中で直面する課題は，関心のあることと地域の問題に取り組むことの両者を満たす必要感のある課題である。

焼まんじゅうを探究することは，栄養士や食生活改善推進員，料理研究家，小麦料理店の方等の専門家と関わる中で，前橋の気候風土や，人々の暮らし，歴史等の多様な角度から地元食材を見て知識・技能を得たりそれらを活用したりすることになる。また，他の地元食材料理と比べて食材の組合せや調理工程が単純であることから，食材の組合せや調理工程と試食の感想

との因果関係を見付け、食材の組合せや調理工程の改善に向けて繰り返し分析的に見ることにつながる。そして、解決が難しいこの問題の解決に向けて他者と協働して取り組み、その成果を共有することは、学級や地域の一員としての自信をもつことになる。

これらの探究を通して子どもたちは、焼まんじゅうが地域の様々な要素と深い関係にあることや、地元食材を進んで消費することが地域のためにも自分たちの食の安心・安全にもつながることの概念的な理解をし、地域への愛着を高めていく。

(4) 今後の学習

食から見た地域への愛着を高めてきたこの学習は、6年「ふるさと再発見プロジェクト」において、子どもたちが商店街の店や施設の手伝いをしながら商店街の人と繰り返し関わり、商店街の人の特徴・よさを発信するといった、地域コミュニティから見た地域への愛着を高める学習へと発展していく。

2 児童の実態及び指導方針

子どもたちは、4年「めざせ！心の親ぜん大使」において、目の不自由な方との関わりや目の不自由な状態の疑似体験をして得たそれらの特徴・よさを発信する学習を行ってきた。この学習の中で明らかになった子どもたちの実態及び本単元を進めるにあたっての指導方針は、次のとおりである。

- ① 外部講師との情報交換や目の不自由な状態の疑似体験をして、目の不自由な方やその生活を支えるものの特徴・よさを得られるようになってきている。このような子どもたちが、外部講師や体験だけでなく地域の人々からも焼まんじゅうの特徴・よさを得られるように、調理・試食等での専門家との情報交換に加えて地域の人々への焼まんじゅうの印象調査を設定する。

目の不自由な方やその生活を支えるものの発信内容や方法について分類・比較をするピラミッドチャートやマトリクスを使えるようになってきている。このような子どもたちが、これらの思考ツールに加えて、焼まんじゅうのレシピの作り方や発信方法等について分類・比較・関連付けをするメリット・デメリット、PMNを使えるように、それらを繰り返し用いる機会を設定する。

- ② 目の不自由な方やその生活を支えるものにかかわる課題に対する根拠のある考えを導いてきている。このような子どもたちが、焼まんじゅうにかかわる課題に対する多様な角度から見た根拠のある考えを導けるように、「課題を解決した状態の具体図」と、特徴・よさや考え方等を言語化・可視化して整理する学習プリントの用意をする。
- ③ 目の不自由な方との関わりや目の不自由な状態の疑似体験を通して、目の不自由な方やその生活を支えるものにかかわる課題の解決への自信をもてるようになってきている。このような子どもたちが、焼まんじゅうにかかわる課題の解決への自信をもてるように、活動ごとに自分が与えたよい影響について友達から評価をもらう振り返りシートを読み合う機会を設定する。

Ⅲ 目標及び評価規準

Ⅳ 指導計画 ※Ⅲ・Ⅳについては、指導と評価の計画参照

Ⅴ 本時の学習

- 1 ねらい 開発した焼まんじゅうの提案の評価を基に改善策について話し合うことを通して、開発した焼まんじゅうの特徴・よさを多様な角度から見直し把握する。
- 2 準備 提案資料 振り返りシート 店の示した視点 評価シート 対話の心構え
- 3 本時に想定した躍動をする子どもの姿

課題「開発した焼まんじゅうを市外の人にも食べてもらうには、どう発信したらよいのだろう」の解決に向けて、開発した焼まんじゅうの提案についての改善策とその根拠を自

らの班の友達に発言している。

4 展 開

学習活動と子どもの意識	指導上の留意点
<p>1 本時のめあてをつかむ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・僕らの「地元野菜焼まんじゅう」の提案は、旬で地元ブランド野菜を使うという説明があって説得力があるな。でも友達はサツマイモとニンジンにした理由が弱いと思っているのだな。 ・他の班の人に見てもらって、よりよくしたいな。 <p>めあて 「提案を見合って、よい点・修正点を伝え合い、納得できる改善策を見付けよう」</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○提案の出来具合についての友達との認識のずれを感じられるように、班の中で前時の振り返りシートを読み合うよう促す。 ○提案の評価を基に改善策を導くという見通しをもてるように、提案の出来具合と本時に取り組むべきことを問いかける。
<p>2 班同士で提案を見合い、評価を伝え合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ちぎり焼まんじゅう」の班の提案は、「客が食べたい」の評価が「4」だな。ちぎりやすい形にした理由で焼まんじゅう認識調査の結果「口元が汚れる」を出したのはよかったな。 ・僕らの提案は、「客が食べたい」の評価が「3」なのか。サツマイモとニンジンを使ったよさを、旬で地元ブランド野菜だからとただけでは、伝わらなかったな。どう伝えたらいいかな。 <p>3 班で提案の改善策を話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「客が食べたい」ものだと伝わるように、旅行先の食事の選び方調査の結果に出た、「地元食材の人気」を出したらどうかな。地元の野菜を使ったことの、説得力のある理由だと思うよ。 ・「ちぎり焼まんじゅう」の班に聞いたら、地元ブランドのサツマイモとニンジンの魅力を知りたいと言っていたな。味の違いが伝わるといいな。甘さのグラフや試食も加えたらどうかな。 ・旅行先の食事の選び方調査の結果に出た、「地元食材の人気」と地元ブランドのサツマイモとニンジンの甘さを伝えれば、「客が食べたい」ものにふさわしいという説明ができそうだな。店の人に納得してもらえる提案にしたいな。 <p>4 本時の学習のまとめをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・班で納得のいく改善策を考えられてよかったな。前よりもいろいろな種類の考えを出せるようになったからかな。提案会が楽しみだな。 	<p>②開発した焼まんじゅうの特徴・よさを様々な角度から得られるように、店の示した視点「①客が食べたい」「②商品への思い」「③手間がかからない」「④材料費が高すぎない」を提示し、評価を問いかける。</p> <p>②開発した焼まんじゅうの特徴・よさを共有できるように、視点ごとの評価とその理由を記述して可視化する評価シートを配付し、記述後に相手の班へ渡すよう促す。</p> <p>③改善策の表出方法を共有できるように、提案資料を印刷した学習プリントを用意し、その使い方と対話の心構えを説明する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○改善策を導くきっかけを得られるように、相手の班からの評価シートを見合ったり再度相手の班に聞いたりすることを促す。 ○根拠のある改善策を導けるように、焼まんじゅう認識調査と旅行先の食事の選び方調査の結果等の資料を見返すよう助言する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">評価項目</p> <p style="text-align: center;">開発した焼まんじゅうの提案の改善策を、根拠を明確にして記述したり発言したりしている。<学習プリント・発言②></p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ○今後の追究への意欲と自信を高められるように、改善策を導く過程のよさと、そのよさを得られた自分や班の仲間の頑張りについての発言や記述を称賛する。

指導と評価の計画（全70時間）

目標	前橋市の地元食材調査や焼まんじゅうの調理・試食、レシピ開発、それらの発信を通して、前橋市の歴史や農業、気候、人々の暮らしが地域食材料理と深い関係にあることや、進んで地産地消を推進することが地域のためにも自分の食の安心・安全にもつながることといった概念的な理解をし、前橋市への愛着を高める。			
評価規準	<p>(① 知識及び技能) 地元食材の種類や旬、前橋市とのつながり、焼まんじゅうのレシピや市民のもつ焼まんじゅうへの印象といった焼まんじゅうの特徴・よさを理解している。アンケート結果や焼まんじゅうの特徴・よさを分類・比較・関連付けする思考ツールを使ったり、自他の考えの折り合いを付け合意形成を図ったりしている。</p> <p>(② 思考力、判断力、表現力等) 焼まんじゅうについての課題を設定し、地元食材について調べ、調べたことや他者の発言といった複数の情報を根拠として解決方法を導き実践している。</p> <p>(③ 主体的に学習に取り組む態度) 地元食材への関心を高め、取組への思いや自信をもち、前橋市への親しみを感している。</p>			
過程	時間	学習活動	指導上の留意点	評価項目<評価方法(観点)>
であ う	1	○学級目標とこれまでの対象や先輩たちが関わってきた対象を基に、対象を選択する視点について話し合う。	○これまでの探究の経験から探究のよさを想起できるように、過年度のくすの木タイムでの具体的な活動とその時の成果が分かる振り返りシートや写真を提示する。	◇対象を選択する視点として、人や地域の役に立てることや試行できることといった、学級目標やこれまでの探究の経験を基とした思いを記述したり発言したりしている。<学習プリント・発言③>
	5 家庭2	○対象の候補を挙げ、対象を選択する方法を話し合ったり、それらについてwebサイトや図書資料、栄養士へのインタビュー、観光地についてのニーズ調査等で情報収集をしたりする。 ○試しの調理・試食や再度調査をし、対象にしたいものとその理由を話し合う。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">学習のめあて：焼まんじゅうを広め、多くの人に喜ばれる名物にしよう。</div>	○TONTON汁やおきりこみ、焼まんじゅう等の前橋市の名物から対象を決め、地域活性に一役買いたいという思いをもてるように、都道府県庁所在地別魅力度ランキングの上位の都市と最下位の前橋市の名物料理を比較するベン図の用意をする。 ○対象の候補のTONTON汁やおきりこみ、焼まんじゅうの対象としての特徴・よさを比較できるように、対象を選択する視点と、メリット・デメリットの思考ツールの用意をする。	◇対象にしたいものを自分なりに決め、その理由として人や地域の役に立てることや何度か試せることといった、対象を選択する視点を記述している。<学習プリント②> ◇対象を選択する視点に照らして対象を決めた根拠を複数記述したり発言したりしている。<学習プリント・発言②>
か か わ る	2	○焼まんじゅうの印象調査をし、その結果を基に、課題をつかむ。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">課題：焼まんじゅうの弱点を改善するには、どうしたらよいのだろう。</div>	○焼まんじゅうの現状を改善する必要感をもてるように、印象調査や今までに得た、焼まんじゅうの特徴・よさを振り返る「意外だったこと」の視点を提示する。	◇今までに得た、焼まんじゅうの特徴・よさを基に、これから取り組みたいことを記述したり発言したりしている。<学習プリント・発言②>
	5	○焼まんじゅうのレシピの開発をする計画を立て、作り方や地元食材の活かし方について調べる。	○課題を解決した状態を具体的に想定できるように、弱点を克服した焼まんじゅうの特徴・よさを整理する「評価する人」と「評価してもらう方法」の視点を提示する。	◇焼まんじゅうの特徴・よさを複数、記述したり発言したりしている。<学習プリント・発言①>
	4	○改善したい焼まんじゅうの弱点ごとに班を作り、班のごとにレシピを作る。	○食材や味付け、形状等を決められるように、課題を解決した状態の具体図とマトリクスの思考ツールの用意をする。	◇選んだ食材や味付け、形状等の根拠を記述したり発言したりしている。<学習プリント・発言①>
	7	○調理・試食をし、感想を基に改善策を話し合い、必要な情報をWebページで調べて、班のレシピを見直す。	○開発した焼まんじゅうについて「食材」や「味付け」等の視点から多面的に評価できるように、課題を解決した状態の具体図と、PMNシートの用意をする。	◇「食材」や「味付け」等の複数の視点から根拠のある改善策を記述したり発言したりしている。<学習プリント・発言②>
	7	○調理・試食をし、感想を基に改善策を話し合い、必要な情報を栄養士や料理研究家にインタビューしたりWebページで調べたりして、班のレシピを見直す。	○開発した焼まんじゅうについて「材料費」や「食べやすさ」、「見た目」等の新たな視点から多面的に評価できるように、課題を解決した状態の具体図と、PMNシートの用意をする。	◇「材料費」や「食べやすさ」、「見た目」等の複数の視点から根拠のある改善策を記述したり発言したりしている。<学習プリント・発言②>

	<p>8 ○調理・試食をし、感想を基に改善策を話し合い、必要な情報を栄養士や料理研究家にインタビューしたりWebページで調べたりして、班のレシピを見直し、今までの成果を話し合う。</p>	<p>○食べてもらった教員や友達の感想を基に課題の解決状況を評価できるように、課題を解決した状態の具体図とアンケート結果の用意をする。</p>	<p>◇今までの取組の成果を記述したり発言したりしている。 ＜学習プリント・発言③＞</p>
	<p>2 ○商品化されているアレンジ焼まんじゅうを調べ、気付きや疑問を話し合い、課題をつかむ。 課題：開発した焼まんじゅうを市外の人にも食べてもらうには、どう発信したらよいのだろう。</p>	<p>○開発した焼まんじゅうを発信する目的と相手を明確にできるように、学習のめあてに至った過程や、商品化されている開発した焼まんじゅう調べの結果をまとめた模造紙の用意をする。</p>	<p>◇地域の名物として市外の人にも食べられることや専門店だけでなく小麦を扱う店でアレンジされていること等を根拠に、発信の目的と相手を記述したり発言したりしている。 ＜学習プリント・発言②＞</p>
	<p>2 ○開発した焼まんじゅうの商品化をする計画を立てる。</p>	<p>○課題を解決した状態を具体的に想定できるように、開発した焼まんじゅうを商品化したくなる提案内容について整理する「評価する人」と「評価してもらう方法」の視点を提示する。</p>	<p>◇開発した焼まんじゅうの特徴・よさを基に、発信内容を記述したり発言したりしている。 ＜学習プリント・発言①＞</p>
<p>6 国語2</p>	<p>○商品化に向けたプレゼンテーションの方法について話を聞き、班ごとの提案の構成や分担を話し合い、提案資料を作成する。</p>	<p>○提案の構成を決められるように、「問題」「原因」「解決方法」に分けて開発した焼まんじゅうの特徴・よさを記述する学習プリントを用意する。</p>	<p>◇開発した焼まんじゅうの提案について「問題」「原因」「解決方法」のつながりがある構成を記述している。 ＜学習プリント②＞</p>
	<p>3 ○作成したプレゼンテーションを見合い、改善策を話し合い、修正する。(本時1/3)</p>	<p>○提案の評価と改善策につながりがもてるように、他の班から見たよい点・修正点と改善策を対応できる、自分の班の提案スライドと原稿を印刷した学習プリントの用意をする。</p>	<p>◇開発した焼まんじゅうの提案の改善策を、根拠を明確にして記述したり発言したりしている。 ＜学習プリント・発言②＞</p>
	<p>2 ○商品化に向けた店の人への提案会をし、成果について話し合う。</p>	<p>○課題の解決状況を評価できるように、課題を解決した状態の具体図と、店の人の感想の用意をする。</p>	<p>◇開発した焼まんじゅうの提案の成果を記述している。 ＜学習プリント③＞</p>
	<p>2 ○店の人からの商品化後の様子を聞き、気付きや疑問を話し合い、課題をつかむ。 課題：店や一般市民に全ての開発した焼まんじゅうを発信するには、どうしたらよいのだろう。</p>	<p>○開発した焼まんじゅうを発信する目的と相手を明確にできるように、学習のめあてに至った過程や、商品化された開発した焼まんじゅうへの客の反応をまとめた模造紙の用意をする。</p>	<p>◇全ての開発した焼まんじゅうの魅力やレシピを発信したいという思い等を基に、発信の目的と相手を記述したり発言したりしている。 ＜学習プリント・発言②＞</p>
	<p>3 ○全ての開発した焼まんじゅうのよさやレシピを発信する計画を立てる。</p>	<p>○課題を解決した状態を具体的に想定できるように、開発した焼まんじゅうを作りたくなる内容について整理する「評価する人」と「評価してもらう方法」の視点を提示する。</p>	<p>◇開発した焼まんじゅうの特徴・よさを基に、発信内容を記述したり発言したりしている。 ＜学習プリント・発言①＞</p>
<p>3 行事2</p>	<p>○料理レシピWebサイトへ開発した焼まんじゅうのよさやレシピを掲載し、学習発表会で紹介する。</p>	<p>○レシピが分かりやすくなる工夫ができるように、写真の加工や手順の示し方の例を用意する。</p>	<p>◇開発した焼まんじゅうのよさやレシピを分かりやすく掲載している。 ＜Webページ②＞</p>
	<p>1 ○料理レシピWebサイトでのアクセス数や反応を基に、成果を話し合う。</p>	<p>○課題の解決状況を評価できるように、課題を解決した状態の具体図と、料理レシピWebサイトでのアクセス数や反応が分かるWebページの用意をする。</p>	<p>◇開発した焼まんじゅうの料理レシピWebサイトへの掲載の成果を記述している。 ＜学習プリント③＞</p>
<p>・まいとかめする</p>	<p>2 ○1年間の取組の成果を基に、実社会へ貢献することと探究的に学ぶことの価値について話し合う。</p>	<p>○地元食材に対する概念的な理解や前橋市への愛着の高まりを実感できるように、単元始めの地元食材や前橋市への印象を記述した学習プリントと掲示物の用意をする。</p>	<p>◇地元食材に対する概念的な理解や高まった前橋市への思いを記述している。 ＜学習プリント③＞</p>