

1 単元名 「大事なことをたしかめよう」教材名 すがたをかえる大豆

副題 もしも〇〇の食べ物しかなかったら～未来の人へ本を贈ろう～

2 単元目標

- 身近な食べ物についての知識を得るとともに興味を広げる。(関心・意欲)
- 友達と推敲し合うことで、よりよい文章を書こうとする。(関心・意欲)
- 中心となる語や文、段落相互の関係に注意して文章を読む。(読む)
- 調べて書く必要のある事柄を収集したり選択したりし、書こうとすることの中心を明確にしながら段落と段落の続き方に注意して書くことができる。(書く)

3 ひびき合う子どもたちをめざすための指導の工夫

(1) 単元と指導

① 単元について

本単元「大事なことをたしかめよう」は、段落や重要語句などに注意しながら要点を読み取り、教材文の内容を参考にして自分で調べたいものを選んでそれに関する情報を集めて文章にまとめることをねらいとしている。

教材文「すがたをかえる大豆」は児童にとって身近な食べ物である大豆や、その加工食品について書かれた読み物であり、児童は興味をもちながら読み進めることができるであろう。特に、大豆の加工食品については、見た目からは大豆からできていると思われないものが多く、児童にとっては意外性がある。また、本教材は解説型の説明教材である。接続語を意識して、はじめ・中・終わりの分かれ目を大きく捉え、教材文で何度も使われているくふうという言葉キーワードに段落の中心文を際だたせていく。そうすれば、子どもたちにとって要点をまとめる学習は取り組みやすく、また書く活動の際のよい参考例にもなる教材である。この学習では、長い文章をキーワードや意味段落を考えて、要点を短くまとめ文章構造をわかりやすく見る力をつけたいと考える。

② 導入について

子どもの実態でも述べたように、読むことや書くことに抵抗を感じている児童が多い。そこで、“もし、この食べ物しかなかったら・・・”状況を想定させたい。環境汚染や温暖化などの気候の変化で、将来、作物が減ってしまうことなどを話し、意欲を引き上げたい。そこから、食べ物の工夫を見つけ、書くことで、未来の人に贈り、役立ててほしいという思いを持ち、知的好奇心を高めてほしい。そして、筆者が伝える昔の人々への知恵も書く手立てとして必要な事だと感じて、読みを深めたい。

③ 学習過程とひびき合いについて

まず、書きたい気持ちを導入で持つが、「一体どうやってかいたらいいのか。」子どもたちにこの疑問が生まれてくる。そこで、教材文「すがたをかえる大豆」に目をむけさせるようにする。教材文を読めば、書き方がわかるという思いで必死に読んでいくだろう。自分たちが、筆者のように完成させなければならないことなので、真剣に取り組めると思う。読みの具体的指導は、①でも述べているが接続語やキーワードを意識して、文章の構造を理解できるようにしていく。“このように”という言葉は、終わりのサインになっている。繰り返し使われている“くふう”という言葉に線を引いて、要点をわかりやすく探すなどである。書き方も子どもたちから、考えさせて提案させていく。すがたをかえる〇〇という本で未来に贈る文章を書くにあたり、書き方の視点をみんなで考えていきたい。教材文を参考にそれまでに探し出してきた意味段落、接続語、繰り返し言葉などを再度確認し、書き方の視点を共通理解していく。

本時では、間違った文章を訂正することで、文章の書き方をより強く一人ひとりの思考に役立てられると考えた。教材文で学んだ事を踏まえて、実際にどこまで自力で気づくことができるか、また、気づいたことを互いに伝え合うことで、相手の意見を参考にして、文章構造が深まれば響き合ったと考える。また、みんなで考えた書き方の視点になかった部分も新たな気づきとして出てくれば受け入れていきたい。

4 単元指導計画

次	時	学習活動	【評価計画】
---	---	------	--------

一	1～ 2	○もし、この食べ物しかなかったら？ - 大豆・牛乳などを見て自分がどうするか考え、意見を出し合う。 - 他にもすがたをかえていく食べ物を考える。 - すがたをかえる〇〇について調べる計画を立てる。 (調べて誰に教えるのか) - すがたをかえる大豆の全文を読む。	【関】すがたをかえる食べ物について、必死に考えようとしている。また、大豆をおいしく食べる工夫について、関心を持って本文を読もうとしている。
	3～ 7	○大豆を読んで、書き方を学ぶ。 - 第一、第二段落を読み、そのままの大豆について考える。 - 第三、第四段落の大豆のすがた、工夫、方法を考える。 - 第五、第六段落の大豆のすがた、工夫、方法を考える。 - 第七段落の大豆のすがた、工夫、方法を考える。 - 第八・第九段落から筆者の考えを読み、文章全体の構成をとらえる。	【関】身の回りの食べ物に関する文章を書くことに関心を持っている。(発言・観察) 【読】中心となる語や文に着目し、話題と大豆の説明を読み取っている。(ノート・発言) 【読】昔の人々の知恵の素晴らしさについて、筆者の考えを読み取っている。(ノート・発言) 【言】つなぎ言葉の働きを考えている。(ノート・発言)
二	8 9	○自分の書く食べ物を決める。 本作りの計画を立てる。	【関】姿をかえる身近な食べ物について本で調べようとしている。 【関】身近な食べ物がすがたをかえる不思議や驚きを読み手に伝えようとしている。
	10 11 12	本での調べ方を確認し、調べて分かったことなどをカードにまとめる。	【書】身近な食べ物について、すがたをかえることを伝えるための中心となる語や文をカードに書き、本作りに必要な事柄を収集している。
	13 ～ 16	調べたことを整理し、段落を考えながら本にまとめる。書き方の確認をする。【本時】	【書】伝えたいことが分かるように、段落と段落の続き方を工夫して文章を書いている。
	17	未来へ本を贈る前に交流会をする。	【関】さまざまな食べ物のおいしく食べられる工夫について関心をもち、友だちの作った本を読んでいる。

5 本時について

(1) 目標

書く視点を明確にし、実際に文章を読みながら意識することを通して、もう一度自分の文章を読み、訂正することができる。

(2) 展開

学習活動	指導上の支援・留意点・◇評価
------	----------------

1. 学習課題について確認する。 <u>書くコツを考えて文章を作ろう！</u> 2. 書く視点を確認する。 間違えた例題をみんなで訂正していく。 ①初めの部分が1つにまとまっていること。 ②段落ごとに筆者の感想が書いてあるので、最後の段落に持っていけばよいこと。 ③くふうの部分をほうほうに変えてあること。 ・ほうほうの部分をくふうに変える ・くふうの部分をほうほうに変える。 ④内容の順番の違い ⑤終わりの部分が1つになっていること ⑥作り方の書き方が長くて読みづらい。 3. 自分の下書きを見直そう。 ○自分の文章を見直す。 訂正した文章を参考に自分の文章を振り返ろう。 4. 学習のふりかえりをする。 ・書くコツを意識してどんな所を見直すことができたのか。 5. 次時の学習内容を知らせる。	・書き始めた下書きを交流することを事前に伝えておく。段落、接続語の確認や文章構成など大豆の文章で学んだことを確認させる。 ・例題の文章を用意し、自分で視点を考えながら訂正や良い部分に線を書き込ませる。 ・支援が必要な児童については、大豆の文章を良い文章として比較しながら読み比べさせる。 子どもと確認した視点 書くコツ (初め) ①読み手へのよびかけ ②食べ物のとくちょう (中) ③くふう・作り方・食品 (終わり) ④まとめ・かんそう ◇書く視点を意識しながら訂正することができる。 また、自分の訂正する部分に気づくことができる。 (読む) ◇修正する箇所の考えを伝え、聞くことができる。 (話す・聞く) ・書く視点から自分の文章を見直し、訂正箇所を探させる。 ・支援が必要な児童には、声をかけて段落ごとに目をむけさせ、自分の文章を読んでいくようにさせる。
--	--

(3) 本時の評価基準

	◎十分満足できる	○おおむね満足できる	努力を要する場合の手立て
読む	書く視点を捉えて文章構成を考えることができる。また、自分の文章に振り返って見なおすことができる。	書く視点を意識して文章を訂正することができる。	大豆の文章との違いに気づき、間違った部分や良い部分に気付くことができる。

(4) 本時の視点

- ・書く視点を明確にし、文章を訂正することができたか。
- ・自分の文章を文章に振り返り、見直すことができたか。

6 実践を終えて

単元を作ることについて

子どもの一番身近な物である食べ物を扱う説明文なので、子どもたちと知っていることや知りたいことを出し合ってよかった。単元全体で、個人で調べて互いに伝えていくことを希望していたので、子どもたちと柱を始めに作

った。その後に、書き方のコツを探しながら、共通認識させていこうと考えた。見通しを持って学習できたことは、とても有意義に時間を活用できてよかった。

成果と課題

子どもたちが、意欲を強くもつほど様々な資料から調べていきたいと思う気持ちが強くなっていくが、資料の精選をすることがなかなか難しかった。何が必要かどうかを一人ひとりで見極めることができるようになるには、日頃の学習から積み重なっていくものであることを痛感した。資料の多さや情報の多さで、活字に慣れていない子はやる気を失うこともある。教師側で資料の精選をする手立ても必要だ。

今回、もう 1 つ説明文を自作で作り、一度読取りや書き方のコツの振り返りを行った。新たな文章で見つけることができる事で、より前時の学習が活用することができたと言える。どの教科も同じだが、三歩進んだら、一歩戻って振り返ることが学力の向上には、必要なことだと思う。また、子どもの意欲が低下しないように、テンポよく色々な学習態勢（書く、読む、振り返る、見直す、比べる、聞く、話す）が大切だと考える。

すがたをかえるじゃがいも（正しい文章）

北の大地で白い花をつける食べ物があることを知っていますか。日本につたわってきたのは、およそ今から400年前です。ヨーロッパでは、米などと同じように主食として広く人々の間で食べられています。それは、じゃがいもです。じゃがいもは、色々な食品にすがたをかえて多くのちいきで食べられています。

じゃがいもは、とても強い作物です。畑で育てるときも、じゃがいもを種にして植え付けます。それを種いもとよんでいます。2つに切り分けて植え付けていくと大きなじゃがいもが育ちます。えいようがたくさんありおながいっぱいになります。そのため、昔からいろいろな手をくわえておいしく食べるくふうをしています。

一番作りやすいのは、じゃがいもをそのままふかすくふうです。ふかしてバターをつけるとお祭りなどで売られているジャガバターができます。

次に、ゆでてつぶすくふうがあります。ゆでたじゃがいもをつぶしてマヨネーズをつけるとポテトサラダができます。ゆでてつぶしたじゃがいもを丸めて、パン粉をつけてあげるとコロッケができます。

また、じゃがいもをあげるくふうもあります。細長い形にして油であげるとフライドポテトになります。うすく切ってあげるとポテトチップスになります。

そのほかにもじゃがいもの中のでんぷんをくふうして使う食品もあります。でんぷんとは、じゃがいもをすりおろして水にいれておくと、下にたまってくる白い粉のようなものです。でんぷんは、うどんやかまぼこの中にも入っており、ほかの食品にまぜて形をととのえたり、味をやわらかくしたりする役目があります。

このように、じゃがいもはいろいろなすがたで食べられています。ほかの作物にくらべて、こんなに多くの食べ方が考えられたのは、じゃがいもが寒さに強く、土の中で育つので天気にならずに毎年たくさんとれる作物だからです。

じゃがいもは、とても育てやすい作物です。たくさんの人が、この本を読んで色々な食べ方をしてくれるとうれしいです。

すがたをかえるじゃがいも（間違い①）

北の大地で白い花をつける食べ物があることを知っていますか。日本につたわってきたのは、およそ今から400年前です。ヨーロッパでは、米などと同じように主食として広く人々の間で食べられています。それは、じゃがいもです。じゃがいもは、色々な食品にすがたをかえて多くのちいきで食べられています。じゃがいもは、とても強い作物です。畑で育てるときも、じゃがいもを種にして植え付けます。それを種いもとよんでいます。2つに切り分けて植え付けていくと大きなじゃがいもが育ちます。えいようがたくさんありおながいっぱいになります。そのため、昔からいろいろな手をくわえておいしく食べるほうほうが考えられてきました。

一番作りやすいのは、じゃがいもをそのままふかすほうほうです。ふかしてバターをつけるとお祭りなどで売られているジャガバターができます。食べきれないくらい大きくて食べると口がホクホクします。バターのところけ具合もぜつみょうです。

次に、ゆでてつぶすほうほうがあります。ゆでたじゃがいもをつぶしてマヨネーズをつけるとポテトサラダができます。ゆでてつぶしたじゃがいもを丸めて、パン粉をつけてあげるとコロッケができます。コロッケにソースをたっぷりかけるとさらにおいしくなります。

さらに、じゃがいもの中でんぶんを使いちがう食品を作るほうほうもあります。でんぶんとは、じゃがいもをすりおろして水にいれておくと、下にたまってくる白い粉のようなものです。でんぶんは、うどんやかまぼこの中にも入っており、ほかの食品にまぜて形をとのえたり、味をやわらかくしたりする役目があります。まさか、うどんにじゃがいもが入っているなんて思いません。これは、おどろきます。

また、じゃがいもをあげるくふうもあります。まず、きれいな水でじゃがいもをあらって、かわをていねいにむき、ぬめりがあるので手がすべらないように気をつけ、ほうちようを使って同じ大きさに細長く切っていき形を整え、クッキンググーパーで水分をなくし、大きななべに油をたくさん流して、全体にしおをつければフライドポテトになります。あげ物をする時は、油がはねるので注意します。うすく切つてあげるとポテトチップスになります。私は、ギザギザしたピザポテトや一番スキです。5まいくらい一気に口にほうりこむくらいが食べごたえもありさいこうです。

このように、じゃがいもはいろいろなすがたで食べられています。ほかの作物にくらべて、こんなに多くの食べ方が考えられたのは、じゃがいもが寒さに強く、土の中で育つので天気によって左右されずに毎年たくさんとれる作物だからです。じゃがいもは、とても育てやすい作物です。たくさんの方が、この本を読んで色々な食べ方をしてくれるとうれしいです。

③くふうの部分の方法を変えている箇所がある。

意見①ほうほうの部分すべてくふうに変える。（4箇所）

意見②くふうの部分すべてくふうに変える。（二箇所）

くふうという言葉の意味を考えながら、ほうほうでも話の筋が通ること。しかし、どちらかに統一したほうが読む人が読みやすいことなどが共通理解できればよい。

① はじめを一つに

② 段落ごとに筆者の感想

④ 内容の順番のちがい

⑥ 作り方の書き方

⑤ おわりを一つに

すがたをかえるじゃがいも 名前「

」

①北の大地で白い花をつける食べ物があることを知っていますか。日本につたわってきたのは、およそ今から40年前です。ヨーロッパでは、米などと同じように主食として広く人々の間で食べられています。それは、じゃがいもです。じゃがいもは、色々な食品にすがたをかえて多くのちいきで食べられています。じゃがいもは、とても強い作物です。畑で育てるときも、じゃがいもを種にして植え付けます。それを種いもとよんでいます。2つに切り分けて植え付けていくと大きなじゃがいもが育ちます。えいようがたくさんありおなががいっぱいになります。そのため、昔からいろいろな手をくわえておいしく食べるほうほうが考えられてきました。

②一番作りやすいのは、じゃがいもをそのままふかすほうです。ふかしてバターをつけるとお祭りなどで売られているジャガバターができます。食べきれないくらい大きくて食べると口がホクホクします。バターのところけ具合もぜひみようです。

③次に、ゆでてつぶすほうがあります。ゆでたじゃがいもをつぶしてマヨネーズをつけるとポテトサラダができます。ゆでてつぶしたじゃがいもを丸めて、パン粉をつけてあげるとコロッケができます。コロッケにソースをたっぷりかけるとさらにおいしくなります。

④さらに、じゃがいもの中のでんぷんを使いちがう食品を作るほうもあります。でんぷんとは、じゃがいもをすりおろして水にいれておくと、下にたまってくる白い粉の

ようなものです。でんぷんは、うどんやかまぼこの中にも入っており、ほかの食品にまぜて形をととのえたり、味をやわらかくしたりする役目があります。まさか、うどんにじゃがいもが入っているなんて思いません。これは、おどろきます。

⑤また、じゃがいもをあげるくふうもあります。まず、きれいな水でじゃがいもをあらって、かわをていねいにむき、ぬめりがあるので手がすべらないように気をつけ、ほうちようを使って同じ大きさに細長く切っていき形を整え、クッキングペーパーで水分をなくし、大きななべに油をたくさん流して、全体にしおをつければフライドポテトになります。あげ物をする時は、油がはねるので注意します。うすく切ってあげるとポテトチップスになります。

⑥このように、じゃがいもはいろいろなすがたで食べられています。ほかの作物にくらべて、こんなに多くの食べ方が考えられたのは、じゃがいもが寒さに強く、土の中で育つので天気に左右されずに毎年たくさんとれる作物だからです。じゃがいもは、とても育てやすい作物です。たくさんの方が、この本を読んで色々な食べ方をしてくれるとうれしいです。

