

1 単元名 「みんなだいすき、小田原かまぼこ」(全14時間)

2 単元目標

地域の人々の生産や販売について、次のことを見学したり調査したりして調べ、それらの仕事に携わっている人々の工夫を考えるようにすることである。

- ・地域には生産や販売に関する仕事があり、それらは自分たちの生活を支えていること
- ・地域の人々の生産や販売に見られる仕事の特徴および国内の他地域などとの関わり

3 ひびき合う子どもたちをめざすための指導の工夫

研究課題…子どもが解決したい問題を持ち、友だちとひびき合いながら学習する子どもの育成
手だて…子どもの願いや思いの育ちを見とった単元構想と授業づくり

中学年ブロックテーマ

「追究する力、仲間と支え合う自分」

- ・自分の問題をとことん追究する姿
- ・仲間と協働して追究する姿

自分の考えを表現できる児童に限られているため、学級内で関わり合い・ひびき合いの経験はまだ不十分だと感じる。一人ひとり考えを持つことはできているのだが「間違えたらどうしよう」「言うのが恥ずかしい」と思ってしまうことが発言できない要因の一つであると考えられる。“教室は間違ってもいいところだよ”や“みんなの学びをよりよいものにしてくれてありがとう”などの声掛けとフォローを教師側からしたり、朝の会で日直のスピーチで全体場で発表することに慣れさせたりする手立てをとっている。

また、考えを発表する場面では同じものでも自分の言葉で発表したり、意見をつなげ発展したりしていく経験を積ませたい。そのために、児童が自分の考えを書いているときに似ている考えを持つ児童を教師が把握しておき、意図的な指名も取り入れていきひびき合いの姿に近づけていきたい。

4 単元と指導について

<単元について>

本単元は、自分たちの市で行われている生産活動について、働く人たちの様子や生産のための工夫をとらえていくものである。今回、小田原の名産品として昔から作られてきた「かまぼこ」を教材として取り上げ学習を進めていく。小田原にはかまぼこを作る工場が複数あり、町たんけんでは学区にあるかまぼこ通りを訪れているため子どもたちにとって身近なものであり、かまぼこ工場の見学を通して製造工程を調べたり、働く人の生の声を聞いたりして「かまぼこ作り」についての理解を深めていく。最後には、かまぼこの生産量の問題に対し、自分なりの考えを持ち課題解決に努めていく。

<指導について>

小田原のかまぼこと島根のかまぼこ(あご野焼き)を食べ比べしていくところから始めていく。昔から馴染みのある小田原のかまぼこと見た目や味が異なるかまぼこと出会い、なぜかまぼこでもこんなに違いがあるのか予想を立て、自分たちにとって身近な小田原のかまぼこについてくわしく調べる学習に進んでいく。

インターネットやわたしたちの小田原、かまぼこについての資料などから、小田原かまぼこの作り方、原料、道具などについて調べていき、実際に自分の目で確かめたいという児童の思いを、かまぼこ工場見学へとつなげていく。児童の中には、かまぼこは白い扇形で板に付いているというイメージが強い。かまぼこは“魚肉を使っている製品”のことであり、児童に馴染み深いかまぼこは蒸しかまぼこの一種である。工場見学で試食するさつまあげの原料を取り上げ、さつまあげもかまぼこの一種であることを理解させ、他にもかまぼこがあるのか調べていく。

かまぼこにはさまざまな作り方や味があり、なぜこんなにたくさんのかまぼこがあるのか自分の考えを持つ。工場で働く人や職人の「みんなにもっと食べてもらいたい」という思いがある一方で、月別の生産量のグラフを提示し、月によって生産量が大きく異なっている実態を知る。そこで本時に取り上げるのは、**みんなに食べてもらうためにもっと新しいかまぼこを増やしていくべきか**という問題である。増やすべきか増やさないべきか、その理由はそれぞれ違うことが考えられ、一つひとつを大切に取上げていきたい。みんなで話し合い、互いの理由を聞いていく中で**違いを認め合い、互いの考えを合わせて新たな解決策を見つける姿**を「ひびき合い」の姿として期待したい。そのため、授業内で全員が自分の理由を伝えられる機会を設け、学びを深めていきたい。

単元目標

地域の人々の生産や販売について、次のことを見学したり調査したりして調べ、それらの仕事に携わっている人々の工夫を考えるようにすることである。

- ・地域には生産や販売に関する仕事があり、それらは自分たちの生活を支えていること
- ・地域の人々の生産や販売に見られる仕事の特色および国内の他地域などとの関わり

土台となる学習

町たんけんでかまぼこ通りを歩いたことを思い出す。

2つのかまぼこを食べくらべよう①②

島根

- ・茶色っぽい
- ・あまりだん力がなかった
- ・魚のあじがうすい
- ・しおのにおい

小田原

- ・白いけど黒い点もあった
- ・かたい、コリコリ
- ・魚のあじがこい
- ・魚のにおい

- ・小田原かまぼこと、島根県のおご(とびうお)のかまぼこを用意する。
- ・食べ比べるときに着目するところを子どもから挙げさせる。

- ・食感
- ・味
- ・におい
- ・見た目(形・色)
- ・その他

なんで、こんなにちがうんだろう

- ・ざいりょうがちがう
- ・作る場所がちがう(かん東とかん西)
- ・人のこのみ
- ・作り方がちがう
- ・あじが同じだとつまらないから
- ・しょく人のこだわり
- ・~~道具がちがう~~
- ・形が同じだとつまらないから
- ・海のきれいさ

このあとどうする?

調べたい!

- ・どのような調べ方があって自分たちに適しているか、話し合わせる。

小田原のかまぼこについてくわしく調べよう③④⑤⑥

- ・インターネット
- ・原料が書いてある紙を見る
- ・しょく人に聞く
- ・わたしたちの小田原
- ・かまぼこ屋、工場に行く

かまぼこ作りについて、調べる観点に基づいた適切な方法で調べ、わかったことをまとめている。(技能)

かまぼこ作りに携わる人々の様子について、意欲的に調べようとしている。(関・意・態)

<原料> こだわり 全国一の

- ・グチ(長崎, 下関から) **使用量**
- ・スケソウダラ(海外からすり身で)
- ・クロムツ
- ・オキギス
- ・イサキ
- ・金目鯛
- ・ニベ
- ・イトヨリ

魚

- ・天然の塩(ミネラルが豊富)

塩

- ・箱根百年水

- ・地下水

ミネラル, カルシウムがある

水

調味料

<つくり方> こだわり

1. 魚の身とかわやほねを分ける
2. 水でさらす(何回もやる)
3. 水をしぼる
4. 塩を入れながらすりばちでする
5. うらごしする
6. すり身を板につける
7. せいろでむす

小田原かまぼこの伝とう的な作り方

~~かまぼこの種類によって~~

~~すべて人の手でつくっている~~

⇒上手になるのに10年

<道具> こだわり

- ・石うすときね
- ・かまぼこ包丁
 - ・身落とし包丁
 - ・手付け包丁
- ・木型

<その他>

- ・板についていくさらない
- ・あづちももやま時代からさかんになった
- ・色をつけるのに、いろいろなものを使っている

- ・作ってみたい
- ・作ったことあるよ
- ・見たことないからわからない
- ・じっさいに見たい

工場で見よう!

工場見学で分かったことを伝えよう (⑦~⑨見学, ⑩共有)

かまぼこ
魚肉を使ったせい品
を共通理解する

<作り方>

- ・むす温度は 85~90℃で 35~40 分
- ・しおでねばり気が出る
- ・さつまあげはあぶらであげていた
- ・原料はグチとタラを多く使っている
- ・うらごしはきれいなすり身にすること
- ・ねるときはきかいと人がいっしょだった

<山上さんについて>

- ・生の原料にこだわっている
- ・ねり方にこだわっている
- ・食感を大切にしている
- ・1878 年からやっている
- ・1 日に 4000~1 万本生産している
- ・売れる量の 30~40%は年末

<その他>

- ・小田原かまぼこは全部で 13 社
- ・板はもみの木でアメリカやカナダから来ている
- ・11 月 15 日はかまぼこの日
- ・かまぼこにもランクがある
- ・さつまあげがおいしかった
- ・また食べたい
- ・黒はくじらを表している

・実際に食べたさつま揚げの原料を提示する

なにから作られているの?

グチを使っているね

かまぼこのなかま!

ほかにはどんな種類があるんだろう⑪

・かまぼこ製品図鑑を提示する

かまぼこ工場の見学を通して調べたことをもとに、工場の工夫や努力について考え、適切に表現している。(思・判・表)

- ・いっぱいある
- ・だてまきってかまぼこなんだ
- ・なるともあったよ
- ・はんぺんもかまぼこだ
- ・ちくわ
- ・たくさん種類がある
- ・作り方が多いね

なんでこんなにかまぼこの種類があるのか⑫

・補助資料の提示
かまぼこの月別の生産量

- ・いろんな人に食べてもらうため
- ・あきさせないため
- ・選ぶのが楽しいから
- ・きょうみをもってもらうため
- ・人のこのみに合わせるため
- ・作り方がちがう
- ・商品の質を変えているから
- ・たくさんの魚がとれるから

職人の思い

みんなに食べてもらいたい
かまぼこのよさを知ってほしい

・お正月のために 12 月は生産量が多い
・夏はあまり作られてない
→食べる量が減っているから?

- ・種類を増やせば食べてくれるチャンスがふえるかも
- ・キャラクターのかまぼこは子どもに人気が出そう
- ・昔からのこだわりやよさもあるからなあ…

・かまぼこといえばお正月で夏のイメージがないから
・好きな人は食べているけど、みんなが食べているわけではない

工場でのかまぼこ作りや働く人たちの工夫や努力、かまぼこ作りの歴史や工場での環境への配慮について理解している。(知・理)

みんなに食べてもらうためにもっと新しいかまぼこをふやしていくべきか

⑬ (本時)

増やすべき

- ・いろいろなかまぼこがあれば食べる機会が増える
- ・たくさんあると知ってもらえる
- ・人のこのみがちがうから多い方がいい
- ・子どもも大人も食べてくれるようになる
- ・あきないで食べられる
- ・夏に食べてもらえるものがあればいい

新しい気付き

新しいものを取り入れながらよさやこだわりを守っていくことが大切

増やさないべき

- ・小田原かまぼこのよさを知ってほしい
- ・しょく人やお店のこだわりがあるから
- ・すごい賞をとっているんだから、それをみんなに知ってもらいたい
- ・いろいろなかまぼこを増やしたら小田原かまぼこのアピールにならない
- ・小田原かまぼこのれきしが深いから

味・作り方

- ・どうやって伝えればいいかな
- ・チラシを作ってくばる
- ・ポスターをはる
- ・だれに伝える?
- ・学校の人以外にも伝えたい
- ・新聞を作る

国語科との関連

小田原かまぼこのよさを宣伝しよう⑭ (まとめ)

6 本時について

6. 本時について

(1) 本時目標

かまぼこの生産量を見て出てきた「みんなに食べてもらうためにもっと新しいかまぼこの種類を増やすべきか」という問題に対し、自分の考えを伝えながら違いを認め合い、新たな視点を考えることができる。

(2) 本時の展開

学習活動	主な支援・留意点【評価】
<p style="text-align: center;">みんなに食べてもらうためにもっと新しいかまぼこをふやしていくべきか</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>増やすべき</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いろいろなかまぼこがあれば食べる機会が増える ・たくさんあると知ってもらえる ・人のこのみがちがうから多い方がいい ・子どもも大人も食べてくれるようになる ・あきないで食べられるようになる ・夏に食べてもらえるものがあればいい <p>新しいものかまぼこを増やすのはいいけど、こだわりも大切にしたい。</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>増やさないべき 味・作り方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小田原かまぼこのよさを知ってほしい ・しょく人やお店のこだわりがあるから ・すごい賞をとっているんだから、それをみんなに知ってもらいたい ・いるんなかまぼこを増やしたら小田原かまぼこのアピールにならない ・小田原かまぼこのれきが深いから <p>新しいものを作りながらよさやこだわりを守っていくことが大切</p> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の考えを確認する時間をとる。 ・自分がどちら立場なのか明確にするために、黒板にネームプレートを貼り、個人には円グラフを用意して話し合いを進めていく。 ・自分と異なっている意見が出てきたときも素直に受け入れ、なぜその意見なのか考えられるようにする。(新たな解決策への手立て) ・似た意見をつなげ広げていくために、意図的指名も行っていく。 ・“増やすべき”の意見が多かった場合、小田原かまぼこのよさやこだわりをPRしている看板などの写真を提示する。 ・“増やさないべき”の意見が多かった場合、生産量の問題に立ち返る。 <p>★異なる意見を聞き、新たな視点を考えようとしている。</p>

7 実践を終えて

自分たちが住んでいる町の人たちがどんな仕事をしていて、わたしたちの生活にどのように関わっているか学習する単元で、小田原市の名物である小田原かまぼこを題材として単元構想を練っていった。児童のかまぼこへの興味・関心を高めるために、単元の導入では小田原かまぼこと島根の“あご”(とびうお)のかまぼこの食べ比べを行った。その中で「なぜ同じかまぼこなのに、こんなに違いがあるのか」「もっと小田原かまぼこについて知りたい！」など、児童から出てきた疑問や解決したいことを中心発問とし、自分の予想を立て友達と意見を交わし合って追究していく単元を構成していった。

かまぼこ工場見学の際に、工場で働く方へ質問する時間があった。児童一人ひとりが調べ学習を通して出てきた疑問や、見学の中でくわしく知りたいことなどを聞いていった。最後に、工場の方から「みんなにもっと小田原かまぼこを食べてもらいたい」という思いを伺った。学習を進めていく中で、かまぼこの生産量が年末以外多くないという事案が判明した。児童もかまぼこというとお正月のイメージが強いと発言していたため事案と児童の実態も一致している。工場の方が話していた思いとのズレが生じ、本時の課題である「みんなに食べてもらうためにもっと新しいかまぼこをふやしていくべきか」が生まれた。

本時の学習の前に、今まで学んできたことや掲示物を参考にして一人ひとりが課題に対しての自分の考えを書くことができた。そのため、一人ひとりが考えをもって本時に臨み、多くの児童が自分の考えを伝え合うことができたという点が成果の1つである。話し合いをしていく中で、「新しいかまぼこを増やす側だけど、昔からの伝統も守りたい」という考えをノートに記述していた児童に意図的指名をした。そこから考えの変容が見られた児童が現れ、互いの意見のよさを認め合っていた結果として「伝統やよさを守りながら、新しいかまぼこを作っていく」というものが授業内で広がっていった。少数の考えから、新たな視点へ話し合いが広がっていく、ひびき合いの姿が見られたことが、もう1つの成果である。

一方、実践の課題として、授業の前半から中盤にかけて、教師主体の授業になってしまったことが挙げられる。児童の意見をたくさん出そうとしていたため、児童の発言に対し自分が反応して次の児童へという流れを作ってしまった。今後は、児童同士で発言をつなげていけるような展開をしていく必要がある。そうすることで、課題の2つ目の子どものつづやきを拾うことができなかったという点を解決できるのではないかと考える。また、出てきた意見を順番に書いてしまったために、授業内での大切な考えが分かりづらい板書になってしまったことが課題の3つ目である。この授業で大切なものはなにか明確にするためにも、板書計画を行い児童の理解を深めていくことで、ひびき合う子どもたちを育成していくことにつながっていくと考えられる。