

第3学年 総合的な学習の時間 学習指導案

指導者 担任 (T1)

栄養教諭 (T2)

1 単元名 黒豆調査隊 ～黒豆食べて、お米を食べて～ (みそ作り編)

- 2 単元の目標
- ・特産物「丹波黒大豆」を使ってできる食品を調べる。
 - ・黒豆料理を作って味わう。
 - ・昔のくらしの知恵や工夫に気づく。

3 指導にあたって

本校の3年生は毎年総合的な学習の時間に「丹波黒大豆」をとりあげ、地域の方々にお世話になりながら学習を積み上げてきた。昨年の3年生が「丹波黒大豆」の調べ学習をしている様子を隣の教室で見てきた本学級の児童達も「丹波黒大豆」について幅広く調べたり、黒豆を実際に育て収穫後に料理をして食べたりすることを楽しみにしている。黒豆の学習を始めた頃、ある児童が自家製のいり豆で作った黒豆茶を持ってきてくれたのでみんなで飲んだところ、大変おいしく今後の調べ学習に意欲的に取り組んでいくよいきっかけとなった。

実際に家の畑で「丹波黒大豆」を栽培しているという家庭は3分の1ほどで、身近に感じることができる子もいるが、農業をしておられず黒豆の生長や収穫に関心が薄い児童もいる。学校のまわりに黒豆の圃場が多くあることや、黒豆の館が近くにあることで、黒豆について見たり聞いたりという調べ学習を取り入れやすい環境にある。

「丹波黒大豆」を植えつけ育てながら、黒豆について調べてきた。「丹波黒大豆」の人气が高まり全国的に有名になってきたことや、黒豆をいつてきな粉やお茶にしたり豆腐やみそに加工したりすることなどを学んできた。黒豆の食べ方については、煮豆など伝統的な食べ方だけでなく、オリジナル料理がいろいろあることも知った。

そこで、昔は家庭でみそを手作りしてきたという話や給食で使われるみそが手作りであるということに注目し、「丹波黒大豆」を使ったみそ作りに挑戦することにした。まず家庭で使っているみそを持ちより、みそにはいろいろな種類があることを知り、みそについての興味関心を高めてきた。本時の学習では、みそを実際に作ってこられた方をGT (ゲストティーチャー) に迎え黒豆みそ作りを体験し、作り方や昔のくらしの知恵や工夫を学びたい。今後、石臼で黒豆をひいてきな粉を作る活動を取り入れ、「丹波黒大豆」を大切に守り育てていこうとする心情を育みたい。

4 学習計画 (全8時間)

- (1) 「丹波黒大豆」のいろいろな食べ方を調べる。・・・3時間
- (2) いろいろなみその種類について調べる。・・・1時間
- (3) みそ作りをし、味わう。・・・4時間 (本時2/4)

5 本時の目標

- ・みそ作りの方法を教えていただきながら、黒豆みそを作る。
- ・昔ながらの手法を知り、昔のくらしの知恵や工夫に気づく。

6 展開

児童の活動	指導上の留意点	準備物等
<p>1 みそ汁を味わい、本時の活動を知る。</p>	<p>・みそ汁を味わい、本時の活動の意欲づけをする。</p>	<p>エプロン、三角巾 マスク みそ汁、紙コップ</p>
<p>「丹波黒大豆」で黒豆みそを作ろう</p>		
<p>・みそ作りの先生(GT)と挨拶</p>	<p>・GTを紹介し、お願いの挨拶をする。</p>	<p>GTの名札</p>
<p>2 黒豆みその作り方を聞く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・材料 ・作り方 ・麴について ・すりこぎとすり鉢 ・注意すること 等々 <p>・皮つき皮なしのみその違いを知る。</p>	<p>・黒豆みその作り方がよくわかるように掲示資料を用意する。</p> <p>・豆は前日から柔らかく煮しておく。(T1, T2)</p> <p>・皮つきのままつぶすこと、できあがりの違いを説明する。(GT)</p>	<p>「材料」「作り方」の掲示資料 煮た豆、豆の煮汁 麴、塩 すりこぎ、すり鉢</p> <p>皮つきみそ、皮なしみそ</p>
<p>3 黒豆みそを作る。</p> <p>①班ごとに材料・用具を用意する。</p> <p>②煮ておいた黒豆をすりこぎでつぶす。</p> <p>③麴、つぶした黒豆、塩、黒豆の煮汁を入れてよく混ぜる。</p> <p>④空気を抜きながらビニル袋につめる。</p>	<p>・活動を見て回り、助言する。(GT, T1, T2)</p> <p>・手洗いや使い捨て手袋を使うなど、衛生、安全に気をつけて作業させる。</p> <p>・班ごとに協力して活動させる。</p> <p>・皮のままなので、よくつぶし、手でしっかり混ぜさせる。</p> <p>・空気を抜くわけに関心を持たせる。</p>	<p>手ふきタオル ふきん 使い捨て手袋 ビニル袋</p> <p>保管容器</p>
<p>4 黒豆みそがいつ頃食べられるようになるか、話を聞く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・熟成の方法 	<p>・暗く涼しいところで熟成させる保管方法や調理時期について説明する。(T2)</p>	
<p>5 感想を出し合い、GTに お礼を言う。</p>	<p>・お世話になったGTに感謝の気持ちを伝える。</p>	

7 評価の観点

- ・話をよく聞いて黒豆みそが作れたか。
- ・昔のくらしの知恵や工夫に気づけたか。