

第5学年C組 家庭科学習指導案

授業者 石川 優子

研究協力者 佐々木信子, 堀江さおり

1 題材名 だしのきいたみそしるをつくろう～感じてみよう 味覚の不思議～

2 子どもと題材

(1) 子どもについて

ほとんどの子どもたちは、5年生になって初めて出会う家庭科という教科をとっても楽しみにしている。調理をしたり、裁縫をしたりすることが楽しみだと感じている子どもが多い。しかし、調理については、食べることが楽しみであり、家でも家族の手伝いとして実践はしているが、家族の一員として食材を選び、献立を考え、家族のために調理している子どもは少ない。また、家庭科という教科を科学的な目で見たり、家庭生活で行われている生活事象に課題をもったり、追究していく学習として見ているわけではないのが実態である。

みそ汁は、給食や家庭でよく食べているため、親しみのある料理であるが、作り方をはっきりと分かっている子どもは少なく、だしの存在そのものに気が付いていない子も8割以上いる。また、分かっているだしの種類や調理する上でどのような役割を担っているのか、知っている子どもは少ない。

(2) 題材について

本題材では、だしのきいたみそ汁づくりに関する実践的・体験的な活動を通して、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」に関心をもつことにより、「和食」のよさやみそ汁づくりについての理解が深まると考える。その上で、だしのとり方、中に入れる実の切り方や入れ方、味噌の香りを損なわない扱い方などを調べ、家族の一員としてみそ汁づくりを工夫してできるようにすることをねらいとしている。

家族が家庭でどのようにみそ汁を作っているかについて関心を高め、さらに、だしの必要性や相乗効果を実感したり、今まで食べていた和食には、どのようなよさがあるのかを調べたりすることで、みそ汁や和食のよさに気付いていく題材である。その上で、家族の一員として家庭の仕事に積極的に関わっていくことの大切さや、家庭の仕事をよりよくするために自らの考えで実践することの楽しさを実感させ、主体的に家族に協力しようとする態度が高まることを期待して、本題材を設定した。

(3) 指導について

本題材での新たな価値とは、みそ汁づくりにおけるだしの必要性を子どもたち自身が見いだしていくことである。この気付きによってみそ汁づくりについての理解が深まり、実践を支え、家族の一員としてみそ汁をつくってほしいとする子どもの姿につながると考える。

日頃、家庭生活の事象を意識して生活している子どもは少ない。みそ汁においても給食や家庭でよく食べてはいるものの、どのように作られているのかまでは、深く考えていないと思われる。そこで、みそ汁は和食であり、日本人の伝統食であることやおいしく作るためにだしや味噌、実の組み合わせの工夫があることに気付くことができるように、家庭ではどのような作り方をしているのか、家族にインタビューする機会を設ける。さらに、様々な作り方にふれ、「仲間との対話」を通して、自分の生活について見つめ直し、よりよい工夫を見付け、実践につなげる意欲をもつことができるようにしたい。

うま味成分であるグルタミン酸とイノシン酸の相乗効果を体感することで、だしの存在、種類、成分と組み合わせに気付くことができるよう、かつおだしと煮干しだし、昆布だし、混合だしを使って官能検査を行う。風味やだしの味の違いを感じることから、食べ物と合わさることでだしは生かされることに気付いたり、自分の好みのだしに気付いたりしていく。また、うま味成分が増すことを実感することで、混合だしがよく使われている理由や食べ物の組み合わせを考えた料理があることに気付き、科学的なものの見方を高め、調理実践の意欲につながるものと考えられる。

和食やだしの種類や成分に着目し、だしの存在や必要性、うま味の違いを比較し考えるという「見方・考え方」から、調理を科学的に見たり、生活文化を継承していくことの大切さに気付いたりするという教科の本質に迫っていきたい。

みそ汁づくりを通して、調理の基礎的・基本的な知識及び技能を身に付けたり、材料にあった切り方や手順を考えたりする場面を設定し、安全面にも十分な配慮をしていきたい。さらに、6年生、中学校、高校のスパンで繰り返していくことで、知識・技能を確実に身に付けていくことも重要であると考えられる。

3 題材の目標〈記号は本校の資質・能力表による〉

- (1) 日本の伝統食である和食に関心をもって学習活動に取り組み、みそ汁の要素とだしの必要性や大切さに気づき、家族の一員としてみそ汁づくりに取り組もうとする。
〈エ〉
- (2) みそ汁づくりについて課題を見付け、その解決を目指して考えたり、自分なりに工夫したりする。
〈ケ〉
- (3) だしや味噌、実の組み合わせを工夫し、調理手順を考えてみそ汁づくりを実践する。
〈B-6・9〉
- (4) みそ汁の作り方や和食などの料理に使われているだしの必要性について理解する。
〈シ・B-7〉

4 題材の構想（総時数5時間）

時間	学習活動	教師の主な支援	評価〈本校の資質・能力との関連〉
1 2 本時	(1)和食の文化について考える。	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日本の伝統的な食文化が無形文化遺産に登録されていることを示し、登録された内容について考えを深めることができるように、話し合いの場を設定する。 ・ だしの必要性に気づくことができるように、だしあり、だしなしのみそ汁を飲み比べる活動を設定する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 一汁三菜や季節ごとに旬の食材を活かしていること、伝統行事に合わせた料理などに気づき、意欲的にみそ汁づくりに取り組もうとする。 〈エ〉
	(2)だしのうま味に気づき、自分たちでつくるみそ汁のだしについて考える。	<ul style="list-style-type: none"> ・ だしの種類やうま味に気づくように官能検査を行い、みそ汁づくりに使用するだしを決める話し合いの場を設定する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ だしの種類やうま味を合わせるとうま味が増すことに気づくことができる。 〈エ・B-7〉
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>学習課題 だしのきいたみそしるをつくろう。</p> </div>			
3	(3) 各家庭ではみそ汁を作るときにどんな工夫をしているのか話し合い、味噌や実の組み合わせを考える。	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事前に家庭でのみそ汁の作り方を調べたり、家族にインタビューしたりすることを伝えておく。 ・ 日本の食文化にもふれることができるように、味噌の種類や季節を考えた実の組み合わせなどの資料を準備する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自分や友達の家のみそ汁の作り方の工夫から味噌の種類や実の組み合わせを考え、実習で使用する味噌や実を考えることができる。 〈シ・B-6・7・9〉
4 5	(4) 自分たちで考えただしと味噌、実の組み合わせでグループごとに実習を行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・ グループごとに調理手順を確認することができるように手順カードを準備する。 ・ みそ汁づくりへの実践意欲を高め、これまでの学びを活かし、よりよい家庭実践ができるように、家族に作ってあげたいみそ汁を考える活動を設定する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 目的に応じて、実習の計画を立て、だしや味噌の違いによる味や香りなどの違い、調理方法のポイントに気づくことができる。 〈ケ・B-6・7・9〉

5 本時の実際 本時 (2 / 5)

(1) ねらい

官能検査を行い、友達との話し合いを通して、だしの種類や組み合わせによって異なるうま味があることに気付くことができる。

(2) 展開

○：「仲間との対話」を通して新たな価値を創造するための手立て

時間	学習活動	教師の支援 評価
5分	<p>① 家庭でのみそ汁の作り方について話し合う。</p> <p style="text-align: center;">【仲間との対話】</p> <p>(予想される子どもの反応)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 煮干しを家では使っていた。 ・ かつおだしが一番おいしいだろう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ だしの種類や味に興味をもてるように家庭で調べてきたことをもとに、みそ汁に使うだしや味について問う。 ・ 実習への目的意識をもてるように、みそ汁でよく使われているだしを使い官能検査を行うことを確認する。
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 80%;"> <p>学習課題</p> <p>だしによって、みそ汁の味はどのように変わるのだろうか。</p> </div>		
25分	<p>② かつおぶし、昆布、煮干しのだし汁とかつおぶしと昆布の混合だしの味には相違点があるのか官能検査を行う。</p> <p style="text-align: center;">【自分との対話】</p> <p>(予想される子どもの反応)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 煮干しやかつおぶしのだし汁は魚の味がする。 ・ 昆布は、あまり味がしない。 ・ 混合だしのほうが味が濃い。 ・ 混合だしのほうがまるやか。 ・ 混合だしのほうがこくがある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 検査を正確に行うため、口に含んだ後は味が混じらないよう、水を準備し、次の味をしっかりと感じるができるようにする。 ○ 合わせることで生じるうま味を感じ、みそ汁作りにつなげることができるように、煮干し、かつおぶし（主としてイノシン酸）と昆布（主としてグルタミン酸）を準備する。 ・ 視点が明確になるように、味を表す観点が分かるワークシートを準備する。
10分	<p>③ みそ汁実習のときに自分たちのグループで使用するだしを考える。</p> <p style="text-align: center;">【自分との対話】 【仲間との対話】</p> <p>(予想される子どもの反応)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 昆布だけだと味がもの足りないから、昆布とかつおぶしの混合だしがいいな。 ・ 官能検査では混合だしのほうが、うま味が増していたから、混合だしがいい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 選んだだしやその理由を他のグループと共有できるように、ホワイトボードを準備する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 80%;"> <p>だしの種類や組み合わせによって異なるうま味に気づき、だしの種類やうま味について話したり書いたりしている。 〈エ・B-7〉（発言、ワークシート）</p> </div>
5分	<p>④ 分かったことや今後の生活に活かしていきたいことをワークシートにまとめる。 【自分との対話】</p> <p>(予想される子どもの反応)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ みそ汁はだしを使っているから、おいしくなる。家でもだしの組み合わせを考えて家族に料理を作ってあげたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 身近な食べ物の中にもうま味を合わせたものがあることに気付くことができるように、うま味を活かした身近な食べ物の例を紹介する。 ・ 本時の課題に立ち返り、これからの家庭生活で、だしの種類や味を意識できるように、普段食べている給食のだしの話をする。

(3) 「仲間との対話」を通して新たな価値を創造する子どもの姿

《学習活動②において》

子どもの姿

- ・ みそ汁にだしを使うことには気付いているが、だしの種類やうま味の違い、合わさるとうま味が増すことまでは気付いていない。

【教師の手立て】

- ・ 調べてきたワークシートからそれぞれの家庭のだしの違いに気付くことができるように、みそ汁に使うだしや味について問う。
T : 「調べてきたことを見ると、みんなの家ではだしを入れているようですね。みそ汁にはどうしてだしを入れるのかな。」
C : 「だしを入れるとおいしいから。」
T : 「そうなの。おいしいの。」
C : 「前に飲み比べたら、だしを入れたほうがおいしかった。」
T : 「なるほど。それからみんなの調べてきたことを見るとだしにもいろいろあるようですね。どうしてだろう。」
C : 「好みがあるからじゃないかな…。」
T : 「へえ、だしの好みがあるんだ。だしによって味は変わらないんじゃない。」
C : 「変わるような気がするけど…。」
C : 「だしによって味が変わるのか調べてみたいな。」

【学びを深める「見方・考え方」】
だしの種類や成分に着目し、うま味の違いを比較しながら、考える。

【協働して追究する「問い」】

「だしによって、みそ汁の味はどのように変わるのだろうか。」

仲間との対話

- ・ みそ汁でよく使われているだし（かつおぶし、昆布、煮干し、かつおぶしと昆布の混合だし）で、官能検査を行う。

- ・ かつおぶしは、かつおの味がする。香りも自分の好みの香りだな。
- ・ 煮干しは、魚の味がして好みではない。
- ・ 煮干しは、こくがあって、自分好みの味が出そう。
- ・ 昆布は、あまり、味がしない。
- ・ 昆布は、海の香りがする。何かと組み合わせないとおいしくないかも。
- ・ 混合だしは、なぜかわからないがおいしく感じる。
- ・ 混合だしは、味が濃いような気がする。
- ・ 混合だしは、こくがある。自分好みの味だ。
- ・ 混合だしは、まるやかに感じるから、この味がいいな。

目指す
子どもの姿

- ・ だしの昆布やかつおぶし、煮干しにはそれぞれのうま味があることや、だしの種類を組み合わせることによって異なるうま味があることに気づき、だしの種類やうま味について話したり書いたりしている。
- ・ 自分の好みのだしに気づき、みそ汁づくりの実践に向けて意欲を高めている。