

第6学年3組 おおとりの時間学習指導案

平成26年6月14日(土)
 授業者 肥田 幸則
 授業会場 6-3教室

1 単元名 附属小140周年記念の〇〇をつくろう

2 単元目標

これまでの学習や生活の中から、学級として課題を見つけ、対象との関わりを深めながら解決を図る中で、地域・社会と自分との関係や自己の生き方について見つめ直せるようにする。

3 単元について

(1) 単元設定の理由

21世紀は知識基盤社会と言われている。その社会を生き抜くために必要な、幅広い知識と柔軟な思考力は、立場の異なる人との関わりを深める中で、地域・社会と自分との関係や自己の生き方について見つめ直していくことで育まれていく。

本学級の児童は、昨年度に行った国際交流センターの方々との交流を通して、日本人の生活様式を広い視野から見つめ直してきた。今年度は、地域で働く身近な和菓子職人と深く関わることで、ものの見方や考え方の違いに焦点を絞り、地域・社会と自分との関係や自己の生き方について見つめ直していく。本単元を通して、広い視野からの見つめ直しと、焦点を絞った見つめ直しを経験することができる可能性が高い。

児童が、これらの経験を積むことで、幅広い知識と柔軟な思考力を身に付けていくことを願い、本単元を設定した。

(2) 展開にあたって

本単元では、身近な和菓子屋「足立屋」と「140周年を記念する商品」を共同で開発していく。その参考になるのが、大学と「足立屋」が共同開発し、先行商品となった「埼玉大学まんじゅう」である。児童は、そのまんじゅうの開発の手順を参考に、浦和の名物を取り入れた商品開発を地域の方々の協力を得ながら取り組む。

具体的には、浦和で有名なウナギを取り入れたまんじゅう作りについて考えていく。そこで、ウナギと和菓子に関連させた商品開発を学級の課題として取り組む。しかし、和菓子職人には、おいしいと言ってもらえる商品を作りたいという職人としての思いと、売れるものを作りたいという商売人としての思いがある。また、協力を依頼するウナギ屋には、和菓子の開発のために秘伝のたれを簡単には公開できない思いもある。このような思いの違いをくみ取りながら商品開発をしていく中で、地域で働く方々と協同した活動に取り組むことができる。

商品を開発した後は、商品化に向けてPR活動を行う。その活動を通して、対象を近隣に住む方々に広げ、様々な思いや考え方に児童が触れていくことができるようにしていく。

4 観点別評価規準

ア 問題解決能力	イ コミュニケーションの力	ウ 自己を見つめ、自己を高めていく力
①学級及び個で解決すべき問題を設定している。 ②課題解決のめあてや見通しを表している。 ③和菓子職人やうなぎ屋さんの思いを反映させた商品開発の在り方を築き上げている。	①和菓子職人の思いを図や文に書き表している。 ②ウナギ屋さんの思いを図や文に書き表している。 ③近隣に住む方々の思いを図や文に書き表している。	①和菓子職人やウナギ屋さんの思いによる、自己の変容に気付いている。 ②商品開発並びにPR活動を通して、地域・社会の協力体制が整っていることについて感謝している。

5 単元の指導計画・評価計画(40時間扱い)

◎学習対象：

- ・身近にある「食」とそこに関わる人々

◎学習事項：

- ・お菓子づくりに関わる人々、学校関係者の思いや願い
- ・お菓子づくりに関わる人々、学校関係者の現状

◎これまでの学習との関連

- ・2年生の生活科(町探検)

時数	○学習活動・予想される児童の意識や姿	○指導上の留意点	評価規準 【評価方法】	
1	附属小百四十周年記念の〇〇をつくろう ○クラスの取組として、百四十周年記念のまんじゅう等をつくることについて話し合う。 ・埼玉大学60周年記念でまんじゅうを作ったように、みんながお祝いの気持ちになれるようなものを作りたいな。	○埼玉大学60周年記念で作成したまんじゅうや、附属小学校100周年の記念品などを実際に見せることで、自分たちで何かを作りたい気持ちをもたせる。 ○今までの総合的な学習の時間のことを振り返り、単元を通して取り組む価値について話し合うようにする。 ○総合的な学習の時間として必要な条件を、①全員でできる。②本気になる。③地域の方と関われる。④自分たちの成長につながる。⑤夢や感動がある。⑥喜んでもらえる。⑦発表の場がある。とすることで、判断できるようにしていく。	ア ①	
2	○埼玉大学まんじゅうについて、和菓子店の足立屋さんに聞く。 ・商品開発するときは、味も値段もお菓子のもつ意味も考えているんだね。	○実際に和菓子職人の和菓子に対する気持ちに触れることで、お客さんを第一に考えていることや、和菓子の特質について気付けるようにする。 ○和菓子職人から、小学生とコラボレーションすることの価値について話してもらうことで、児童が主体的に活動していくことへの関心を高める。	【発言・学習記録】	
3	○埼玉大学のまんじゅう企画担当者に、周年行事に関する話を聞く。 ・プロに任せるところと、自分たちでできることを考えていたんだな。	○まんじゅう企画担当者の話から、クラスの企画を見直すようにする。 ○まんじゅうを作ることを専門家である和菓子職人に任せたこと、包装紙を美術科の学生が作成したことなどを話してもらうことで、クラスで取り組む活動について具体的に考えられるようにする。		ア ②
4 ・ 5	○和菓子店の足立屋さんや大学の企画担当者の話を参考にして、附属小百四十周年記念の和菓子とするための取組について話し合う。 ・埼大附属小の関係者がお土産としてくれればいいな。	○和菓子だけでなく、洋菓子についても同様に取組めそうなことに気付くようにする。 ○事前に、洋菓子店「ケルクショーズ」「アカシエ」に、百四十周年記念の洋菓子を作りたいことを相談し、児童と共に作ってもらえるか打診しておく。 ○埼大附属小百四十周年をみんなで祝いしていくことについて、どのような取組がよいか観点を決めて話し合うようにする。児童・教師・保護者・地域の人・今までの学習でお世話になった人・以前勤めていた教師・先輩・附属幼稚園等の関係者に喜んでもらえる取組としていけるようにする。		
6	埼大附属小和菓子(仮)をつくろう ○和菓子店や洋菓子店では、どのように商品が売られているのか、店舗を見学する。 ・お菓子を説明するポップがあったり、お客さんから相談を受けたりしているな。	○和菓子作りに必要なことを知るために、あらかじめ見学する観点を決めたり、お店の人にインタビューする内容を考えたりしておく。 ○お店の人から、お菓子に対するお客さんとのやりとりで工夫している点を話してもらえるようにしておく。 ○アピールポイントになるところがないと、ふさわしくないことに気付くようにする。		
7	○附属小百四十周年記念のものについて、全校児童や保護者などの考えを調査する。 ・附属小の関係者は、埼大附属小和菓子(仮)	○調査活動に入る前に、インタビュー内容の共通項目を学級で作る。 ○保護者や在校生を対象としたアンケート用紙に記載する内容を話し合い、アンケート用紙を作成する。 ○クラスで仕事内容を分担し集計していく。また、どのような傾向があるかを明確にと	イ ①	

	<p>を作るとしたら、どのような和菓子がよいのか意見を聞きたいな。</p>	<p>らえていく。</p>	
8 ・ 9	<p>○今までの調査や、インタビューの結果から、埼大附属小和菓子（仮）をつくることについて話し合う。</p> <p>・附属小関係者の期待に応えるようにしたいな。</p> <p>・浦和区の特徴を生かした和菓子にしたいな。</p>	<p>○埼大附属小和菓子の味、値段、形状、色など具体的に話し合う。</p> <p>○埼玉大附属和菓子の正式名称を付ける。</p> <p>○さいたま市浦和区を素材を生かした和菓子にすることについて、特産品がわかる地図や情報誌をする。</p> <p>○埼大附属小和菓子にうなぎパウダーなどのウナギをコンセプトにしていくことについて、話し合う。</p>	【発言・学習記録】 イ②
10	<p>○ウナギ専門店の萬店さんに、浦和区別所沼のウナギについての話聞く。</p> <p>・ウナギは浦和で捕れなくなったけど、伝統の味を守り受け継いでいるんだな。</p>	<p>○鰻専門店の萬店（まんだな）さんの話から、鰻料理の伝統を守っていくことの大切さを感じられるようにする。</p>	
11	<p>○ウナギ専門店の萬店さんに、うなぎを使った和菓子を作ることに協力していただけるか依頼する。</p> <p>・浦和の味をみんなに喜んでもらえるような埼大附属小和菓子を作りたい。</p>	<p>○埼大附属小和菓子とうなぎをコラボレーションすることの価値について、鰻専門店の萬店さんに伝えられるようにする。</p>	
12 ・ 13	<p>○和菓子店の足立屋さんに、自分たちの考えをまとめたり、発表したりする。</p> <p>・埼大附属小和菓子の特徴は、浦和の味と伝統を和菓子に表現していくことです。</p>	<p>○和菓子店の足立屋さんに埼大附属小和菓子の意味や価値について説明できるように話し合う。</p> <p>○和菓子店の足立屋さんに、埼大附属小和菓子の特徴について説明し、協力していただけるように依頼する。</p> <p>○ウナギをコンセプトにした埼大附属小和菓子の開発を和菓子店の足立屋さんに依頼する。</p>	
14	<p>○和菓子店の足立屋さんから、埼大附属小まんじゅうの作り方について話を聞く。</p> <p>・自分たちでも埼大附属小和菓子を作ってみよう。</p>	<p>○各自が、和菓子作りに家庭でも取り組めるようにレシピを教えてもらう。</p>	
15 ・ 16 ・ 17 ・ 18 ・ 19	<p>○埼大附属小和菓子の商品を開発するために必要なことを話し合ったり、実際に作ったりする。</p> <p>・味と値段と見た目のバランスが必要なんだな。</p>	<p>○和菓子作りをして、試食することで足立屋さんに具体的に依頼できるようにする。</p> <p>○和菓子作りや試食を通して、埼大附属小和菓子の特徴を決定していく。</p> <p>○試食を行う際の観点シート（味、和菓子の種類、見た目など）を作成する。</p> <p>○和菓子職人の足立屋さんと一緒に、埼大附属小和菓子を作ることで、和菓子職人の技や気持ちに気付けるようにする。</p> <p>○調理実習前に、埼大附属小和菓子の特徴（味・見た目など）ごとにチームを作る。</p>	【行動観察】 ウ①
20	<p>○埼大附属小和菓子の試作品を試食する。</p> <p>・さすがプロが作ると違うな。</p> <p>・美味しいけど、もう少し小さい形がいいな。</p>	<p>○前時までの調理実習や、それを基にした話し合いから足立屋さんが試作品を作り、学級全員で試食する。</p> <p>○試食した感想を足立屋さんに伝え、よさや改善点を伝えていく。</p> <p>○最終的にどんな和菓子にするのかを決定する。</p>	
21 ・ 22	<p>埼大附属小和菓子をPRしよう</p> <p>○埼大附属小和菓子ができあがるまでに、学級で取り組めることについて話し合う。</p> <p>・みんなに埼大附属小和菓子のよさを知ってもらうために様々なPR活動が必要だな。</p>	<p>○今まで関わった人（和菓子職人の足立屋さん、鰻専門店の萬店さん、埼玉大学の広報部）の話思い出せるように、その内容をまとめた掲示物を作成しておく。</p> <p>○電話や手紙、メールなどを使って、自分たちが考えたPR活動について、今まで関わった人たちから意見をいただく。</p> <p>○PRする内容ごとにチーム作りを行う。</p> <p>包装紙チーム、ポスターチーム（店舗内、学校内）、チラシチーム、POPチーム、CM制作チーム等</p>	【発言・学習記録】 イ③
23 ・ 24 ・ 25	<p>○PRする内容ごとに、チームを作り活動する。</p> <p>・今まで教わってきたことを生かしてPR活動の準備をしよう。</p>	<p>○包装紙チームは、デザインを考える。</p> <p>○ポスターチームは、掲示してもらえるようなデザインを考える。</p> <p>○チラシチームは、チラシの作成と配付先を考える。</p> <p>○POPチームは、お客さんの関心を高める工夫を考える。</p> <p>○CM制作チームは、校内放送で流すCMづくりを行う。</p>	
26 ・ 27	<p>○学級全体で、チームごとの中間報告会をする。</p> <p>・一つの商品を開発するために、様々な工夫が必要なんだな。</p>	<p>○和菓子店の足立屋さん、鰻専門店の萬店さん、保護者（消費者代表）に発表し、よさや改善点について意見交換する。</p>	
28	<p>○学級全体で、中間報告会での友達や専門家等の意見を基に、埼大附属小和菓子のPRの取組について話し合う。</p> <p>・自分たちだけの立場で考えていたけど、生産者も消費者もそれ以外の人の気持ちも考えてPR活動をしよう。</p>	<p>○埼大附属小和菓子が、附属小の関係者だけでなく、地域の方にも愛される商品となるようなPR活動ができればという思いをもたせる。</p>	
29 ・ 30	<p>○PRする内容ごとのチームで活動する。</p> <p>・それぞれのPR活動と関連させていくと、埼大附属小和菓子にこめた思いが伝わる。</p>	<p>○包装紙チームは、デザインを考える。</p> <p>○ポスターチームは、掲示してもらえるようなデザインを考える。</p> <p>○チラシチームは、チラシの作成と配付先を考える。</p> <p>○POPチームは、お客さんの関心を高める工夫を考える。</p> <p>○CM制作チームは、校内放送で流すCMづくりを行う。</p>	
31	<p>○学級全体で、チームごとの最終報告をする。</p>	<p>○和菓子店の足立屋さん、鰻専門店の萬店さん、保護者（消費者代表）に発表し、埼大附属小和菓子のPRについて了承を得る。</p>	ア

	・自分たちの思い、生産者の思い、消費者の思い、附属関係者の思いを具体的に表現できた。		③
32 ・ 33 ・ 34	埼大附属小和菓子を未来に残そう ○埼大附属小和菓子を足立屋さんの店舗で販売できるようにする。 ・多くの人に埼大附属小和菓子のよさを知ってもらいたい。 ・埼大附属小百四十周年を祝う気持ちを分かち合いたい。	○PR活動のチームごとに完成品を作る。 ○足立屋さんの店舗に、ポスターやチラシ、POPなどを置かせてもらい、お客さんに埼大附属小和菓子をPRする。 ○昼の校内放送で、埼大附属小和菓子のCMを流す。 ○学校説明会や保護者会などで、多くの附属関係者に、埼大附属小和菓子をPRする。	【行動観察】 ウ②
35	○埼大附属小和菓子の売れ行きや評判について、足立屋さんに話を聞く。 ・足立屋さんの店舗に来たお客さんだけでなく、より多くの人に埼大附属小和菓子をPRしたいな。	○埼大附属小和菓子のよさを実感することで、より地域へ発信していく気持ちを高めるようにする。	
36	○さらに、埼大附属小和菓子をPRできる方法について話し合う。 ・地域の方にもっと発信できる方法はないかな。	○ポスターやチラシなどを、浦和にある鰻専門店にも置いてもらえるように依頼する。 ○NHKさいたま放送局やテレビ埼玉にも、埼大附属小和菓子の取組を知らせ、放送してもらえるように依頼する。	
37	○足立屋さんの店舗以外でも、埼大附属小まんじゅうのことにPRしていく。 ・浦和に来た人に、浦和の特産の鰻を知ってもらいたい。	○附属幼稚園や附属中の他に、さいたま観光協会（浦和駅近く）にも、埼大附属小まんじゅうのポスターやチラシを置かせてもらうように依頼する。	
38 ・ 39 ・ 40	○今までの学習でお世話になった人々と学習を振り返る。 ・自分、相手、世間の思いをつなぐ埼大附属小和菓子を作ってよかった。	○お世話になった方に、お礼状を届ける。 ○これまでの取組をチームごとにまとめていく。 ○クラスごとの取組を報告し合う。	

6 本時の学習指導（本時16／40時）

(1) 目標

第1回目の試食会を振り返り、自分たちのコンセプトに合った附属小まんじゅうを考えることができる。

(2) 本時までの取組

児童はこれまでに、和菓子店の足立屋さんや埼玉大学まんじゅうの企画担当者である柴田さんから聞いた話を参考にしながら、附属小まんじゅうの商品化を目指して話し合いを進めてきた。その中で附属小学校140周年記念をみんなで祝うためには、どんなおまんじゅうがよいのか、それに関わる様々な人の思いも考えながら附属小まんじゅうのコンセプトを決定してきた。

(3) 展開

学習活動・児童の意識	指導上の留意点(○) 評価(評) 支援の工夫(→)	時間
1 第1回目の試食会を振り返り、商品化する附属小まんじゅうについて話し合う。	○自分たちが考えた附属小まんじゅうのコンセプトを提示し、これまでの活動を振り返りながら、話し合うことができるようにする。	25'
第1回目の試食会をもとに、附属小まんじゅうについて考えよう		
・さすがプロが作るとどれも美味しいな。 ・美味しいけど、もう少し小さい大きさの方が食べやすいな。 ・見た目と味のバランスも大事だね。 ・ウナギの味があまりしないね。 ・甘いのが苦手な人でも食べられそうな甘さだね。	○試食を行う際に使用した観点シートを基に、味や見た目などを観点別に評価をしながら話し合いを進め、板書にまとめていくようにする。 ○和菓子屋職人の技や気持ちにも気付いている児童の考えを教師が全体に広げていく。 ○児童の発言を基に、それぞれのまんじゅうのよさや、他のまんじゅうとの違いを明確にし、自分たちのコンセプトに合った附属小まんじゅうを決定できるようにする。	10'
2 商品化する附属小まんじゅうのよさや改善点をおおとりノートに記入する。 ・味はよいけど、もう少し附属小らしさも出るおまんじゅうにしたいな。 ・味も見た目もよいから、包装のデザインを何か工夫できないかな。	○話し合ったことを基に、より自分たちのコンセプトに合ったおまんじゅうにできないか考え、おおとりノートに記入するようにする。 評自分たちのコンセプトに合った附属小まんじゅうを考えている。 →自分の考えをもてていない児童には、板書を基に話し合いの内容を一緒に振り返るようにする。また附属小まんじゅうを食べた人がどのような気持ちになってほしいかを考えることで、自分の思いを込めて考えられるようにする。	10'
3 自分の考えた附属小まんじゅうのよさや改善点について、発表する。	○足立屋さんに附属まんじゅうのよさや改善点を直接伝えることにより、感謝の気持ちと一緒に商品化していく気持ちを強くもてるようにする。	10'

7 備考 在籍児童数 40名