

第5学年 総合的な学習の時間 学習活動案

	対 象	授 業 者
第 5 学 年 1 組	3 0 名	
第 5 学 年 2 組	3 1 名	
第 5 学 年 3 組	3 1 名	
第 5 学 年 4 組	3 1 名	
第 5 学 年 5 組	3 0 名	

1 単元名「寿司」

- 1組:「The Japan～一握りに心を込めて～」
- 2組:「美味いを作る！S(桜町小学校) S(寿司) P(プロジェクト)」
- 3組:「目指せ！寿司名人～一貫一貫真心込めて～」
- 4組:「未来へ繋げろ！日本の文化～まだ見ぬお寿司を目指して～」
- 5組:「Let's Go(5) Go(5)! S(桜町) S(寿司) S(職人)～みんなでつくる美味しいお寿司～」

2 単元の目標(単元を通して子どもたちが学ぶであろうことから)

寿司作りを繰り返し行い、寿司について調査し、その魅力を知ることを通して、町の寿司屋さんの活性化に関わる人々の思いや願い、また日本の食文化のよさに気付くとともに、寿司の魅力を発信する方法をすすんで考え、協働して寿司のよさを伝えようとするができる。

3 育成をめざす資質・能力(育つと考えられる資質・能力)

知識及び技能	思考力、判断力、表現力等	主体的に学びに取り組む態度
探究的な学習の過程において、課題の解決に必要な知識や技能を身に付け、課題に関わる概念を形成し、探究的な学習のよさを理解することができる。	実社会や実生活の中から問いを見出し、自分で課題を立て、情報を集め、整理・分析して、まとめ・表現することができる。	探究的な学習に主体的・協働的に取り組もうとするとともに、互いのよさを生かしながら、積極的に社会に参画しようとする。
①寿司には様々な種類や歴史があり、美味しさを追究した結果生まれた日本の誇れる食文化であることを理解している。 ②活動を通して調べたり考えたりしたことについて、相手意識や目的を明確にして活動方法を考え、適切な方法で調べたりすることができる。 ③寿司の発展は人々の思いが繋がっていることや日本の食文化の現状への理解は、繰り返しの寿司作りや、他教科と結び付けての探究的学びを重ねた成果であると気付いている。	①目的をもって寿司作りを行うことから課題を作り、解決に向けて自分にできることを考えている。 ②美味しい寿司作りや寿司の魅力発信をめざして、必要な情報を適切な手段を選択しながら収集している。 ③美味しい寿司作りや、寿司の魅力の発信をめざして収集した情報を、取捨選択したり、複数の情報や考えを比較したり、関連付けたり焦点化したりしながら、整理して解決に向けて考えている。 ④美味しい寿司作りの方法や、寿司の魅力を、伝える相手や目的に応じてまとめ、適切な方法で表現している。	①自己の取り組みを振り返ることを通して、より美味しい寿司を作ろうと探究活動にすすんで取り組もうとしている。 ②寿司の魅力を発信するために、友達の考えを生かしながら、協働して課題解決に向けて取り組もうとしている。 ③課題解決に向けた自分の取り組みや寿司屋をはじめとする日本の食文化に関わる人々の思いや願いを振り返り、寿司や日本の食文化のためにできることを積極的に考え、粘り強く取り組もうとしている。

4 研究の手立て

○子ども主体の学習になるための手立て

(1)必然性のある材

4月、昨年度までの総合的な学習の時間の振り返りを行った。地域と関わることができたこと、自分の推しのお店とコラボ商品やシール作成、作ったパンフレットを置かせてもらうなどの活動に取り組み、子どもたちは、自分たちが地域のために役立っているという実感を得ることができた。学習のまとめとして活動の発表をし、様々な方に推しの店について熱心に伝えることができ、達成感を得ることもできた。地域で行われる春の「さくら祭り」では、ブースを出してさらに多くの方にお店の紹介を行い、意欲的に活動することができた。しかしその結果、総合的な学習の時間の52時間だけでは実現できなかった。国語や社会などと関連付けたカリキュラム・マネジメントを行うことで商店街について考える時間を増やしたからこそその結果であるこ

とを子どもたちと振り返った。また、校内行事の桜町フェスティバルで昨年度の5年生が「米プロジェクト」を行っていたことを想起し、何を探究していくかを子どもたちと相談した。

社会科の米生産・漁業・食糧生産に目を付けた子どもから「寿司」という言葉が出てきた。どの学級でもどんな材を扱いたいか、どんなことを追究していきたいかを考え、多くの子どもが「寿司作り」を挙げていたので、その願いのもと、「寿司作り」を材にすることにした(寿司づくりの他には「ビオトープ」「昨年度の商店街との関わりの続き」「お菓子作り」「工業からのものづくり」などが挙がった)。昨年度関わったお店の中に「神田屋寿司」というお店がある。今後子どもが課題をもった時、探究に行き詰まった時に「神田屋寿司」の職人さんに話を聞きたいという声も挙がっている。学びの連続性を子どもが感じ、「寿司」を通して昨年を超える達成感と自己有用感を得られるように支援していく。

最後に「寿司」の魅力について記述する。寿司には様々な探究の要素がある。シャリ作りは、酢飯の味付けや冷まし方、切り方、時間の置き方、保存の仕方、炊き方など工夫できる要素がたくさんある。一つの作業工程を変えることで、口に入った時の感覚やネタとの一体感に変化が起きる。

ネタは、学校においては生の食材を使えないという制約がある中、どのような食材が使えるか調べていくうちに「野菜寿司」「加熱寿司」など多くの工夫が既にされていることを知った。幼児や妊婦、生が苦手な方など様々な方に寿司を好きになってもらいたいと、相手意識をもっている子どもも既に出てきている。

握り方にも、いくつかの方法がある。その方法を様々試すことで自分のこだわりをもつことができる。口の中でほどけるように空気を入れて、かつ崩れない握りを繰り返し練習する楽しさを感じることができる。握る姿はパフォーマンスでもあるから、かっこよさを追究することで、互いに見合い褒め合うなど意欲が高まっていくことが想定される。

握りだけでなく、巻物や軍艦など多くの形に変化させることもできる。子どもの追究したい形を様々試すこともできる。米そのものや水、寿司に関わる様々な調味料や道具にも思いを至らせると探究していく幅も広がっていくことができる。学年で同じ材であっても、追究していく内容が多岐に渡り、子どもが誇れる活動になっていくと期待している。

(主な参考資料:①将太の寿司(漫画) ②二郎は鮓の夢を見る(ドキュメンタリー映像) ③寿司検定)

(2)子どもと共に追究する一人の教師としてのあり方

材が「寿司作り」に決定した後、学年の教師全員で寿司について勉強している。神田屋寿司に行き、寿司の握り方を教わることで子どものつまずきや課題を感じる場面を想定した。その後、各自自宅で酢飯を作り、寿司作りを日常的に行っている。情報は動画配信サイトにも多く挙がっていることから、寿司の握り方を調べながら練習している。生の食材を扱えないことから、どのような食材が使用できるのか、子どもはどんな食材を握りたいと思うだろうかと考え、試行錯誤をしている。寿司作りは職人さんも何年も修行して体得していくものなので、子どもが繰り返し関わることで同時に、教師も共に寿司を握り、寿司の魅力を感じていきたい。

○探究的な学びに向かうための手立て

カリキュラム・マネジメント(※後述)

○協働的な課題解決に向かうための手立て

自分の考えや思いを一人ひとりがもつ

グループ活動での相談や共同作業を行う必要性が出てくることが予想される。子ども一人ひとりが自分の思いや願いをもち、自分のこだわりを語るようになってからグループ活動を行っていく。自分の技術を高めていく中で、探究していくにあたり「どうすればよieldろう」「何が必要だろう」と課題を見付け、さらに高みをめざした話し合いが活発になると考える。

5 キャリア・未来デザイン教育の視点から

	「キャリア・未来デザイン教育」の視点	予想される子どもの姿
①	人間関係・社会形成能力(協力・協働) ※他者の個性を理解する力、他者に働きかける力、コミュニケーションスキル、チームワーク、リーダーシップ等	<ul style="list-style-type: none"> ・グループ内の子ども同士で、目標の相談をしている。 ・目標に向かって、作業を分担している。 ・職人さんへの質問を、積極的に行っている。 ・他グループと情報共有している。 ・寿司の魅力を、異学年や地域の方に発信している。
②	自己理解・自己管理能力(主体性・思考力) ※自己の役割の理解、前向きに考える力、自己の動機付け、忍耐力、ストレスマネジメント、主体的行動等	<ul style="list-style-type: none"> ・自分のこだわりの握り方などを決定している。 ・寿司作りや魅力の発信に、意欲的になっている。 ・職人さんへの質問等を、積極的に行っている。 ・緊張場面でもどのように関わればよいか考え、行動している。 ・魅力の発信に向けて役割を認識し、積極的に活動している。
③	課題対応能力(課題発見・分析・解決) ※情報の理解・選択・処理など、本質の理解、原因の追究、課題発見、計画立案、実行力、評価、改善等	<ul style="list-style-type: none"> ・課題や活動結果から、何を目標にすべきか考えている。 ・得た情報から具体的な取り組みを考えている。 ・職人さんから聞いた話を、適切にまとめている。 ・握った寿司の提供や魅力の発信の計画を、具体的に立てている。
④	キャリアプランニング能力(主体性・役割理解・社会貢献) ※学ぶこと・働くことの意義や役割の理解、多様性への理解、将来設計、選択、行動と改善等	<ul style="list-style-type: none"> ・グループ活動で、自分の役割を見つけている。 ・寿司作りに向かう活動が、将来に役立つと理解している。 (振り返り等) ・自身の活動が、日本の食文化を守ることに繋がっていると知る。 ・外部からのアドバイスを受け、改善策を考えている。

6 「せたがや探究的な学び」の4つのプロセス

世田谷区では、幼児・児童・生徒の実態に即した「せたがや探究的な学び」を通した指導改善に取り組んでいる。世田谷区の児童・生徒の実態は、学力は定着しているが、学んだことが社会で役に立つという実感や、将来の夢や目標の実現への意欲、人の役に立つ人間になりたいといった意志に課題が見られる。学びの中で、自ら課題を発見し、その課題を解決するための「探究のプロセス」を繰り返し、発展させていくことを通して、将来、自己実現を図るために必要な資質・能力を習得できるような学びを推進していく必要がある。

	探究的な学び 4つのプロセス	予想される子どもの姿
1	課題を見出し、把握している	<ul style="list-style-type: none"> ・美味しい寿司を握る(巻く)ために、何をすべきか考えている。 ・寿司作りに対して様々なアドバイスをもらい、今後何をすべきか考えている。 ・相手が何を求めているかを知り、何をすべきか考えている。 ・寿司や職人さんの魅力を広めるために、何をすべきか考えている。
2	課題解決の方法を考えている	<ul style="list-style-type: none"> ・繰り返し握った(巻いた)寿司を食べて、記録することでもっと美味しい寿司を目指す。 ・職人さんの手法等を聞き、自分の握り(巻き)に生かす。 ・どんな方法で紹介すれば寿司や職人さんの魅力が伝わるか考えている。
3	協働して学んでいる	<ul style="list-style-type: none"> ・握りなどの練習を、意見を交わしながら試行錯誤して練習している。 ・神田屋寿司の思いや願いを聞き、心に刻みながら寿司作りに向かう。 ・オリジナルの寿司を様々なネタを試して協力して創作している。 ・寿司の魅力を伝えるための方法を協力して考え、発信ツールを作成している。
4	学びを振り返り、次につなげている	<ul style="list-style-type: none"> ・しゃりの握り方を練習した後、今後どのように学習を進めていくか考える。 ・しゃりとネタを合わせて食べたときの感覚を記録し、さらに美味しくする方法を考える。 ・神田屋寿司の職人さんの話を聞いた後、その情報をどのように活用するか考える。 ・この経験を、次年度どのように生かしていくか考える。

7 単元について(単元計画・評価の観点) ※後述

8 本時の展開 ※別紙本時案参照