

8. 単元名「寿司」(全 52 時間) 2次案 5年 ※クラスによって、内容や児童の意見が異なる。

	子どもの声・姿・意識 (総合的な学習の時間→総合)	活動の展開	教師の関わり(手立て)	単元の評価規準 ○知識・技能 ◎思考・判断・表現 ●主体的に学習に取り組む態度 <キャリア・未来デザイン教育の視点> [探究的な学びの視点]
一学期	<p style="text-align: center;">「一年間を通して扱う材を決め、材について詳しく知る」(8)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・昨年の総合で地域の人と関わったから生かしたい! ・昨年の5年生が総合でお米について学習していた! ・食に関することをやってみたい! ・他教科と結び付けて、総合について考える時間を増やしたい! ・社会科で米や漁業の学習が楽しそう! 工業もつなげて回転寿司できそう! ・理科でメダカの学習があるから、ピオトープを作ってみたい! ・昨年の商店街だと、神田屋寿司とのつながりがある! 困ったときにお話を聞けるかもしれない! ・いろんな方法の握り方をやってみたい! 昨年度商店街で取り組んだようにオリジナルメニューを作ってみたい! ・苦手な人でも食べられる寿司を考えて作ってみたい! ・アレルギーのある人や妊婦さんでも食べられる安全な寿司を握りたい! ・高い寿司の秘密を知りたい! ・生の調理ができないから、学校で何ができるか考えたい! ・神田屋寿司さんのような寿司職人の方の努力について知りたい! ・「へい、おまち!」を堂々とやってみたい! ・究極の一貫を握れるようになりたい! ・まずは手を清潔にする方法やマナーを知りたい! ・家庭科でもやった米の扱いをできるようにになりたい! ・シャリをおいしく握りたい!(酢飯の作り方なども) 	<ul style="list-style-type: none"> ○昨年度の総合や桜町フェスティバルの振り返りをする。 ○今年度追究していく材についてアイデアを出し合う。 ○材を絞る。 ○決まった材について探究の可能性を探る。 ○テーマを決める。 ○寿司を探究していくために、何にどんな順番で取り組んでいくか考え、決める。 	<ul style="list-style-type: none"> ・一人ひとりの意見を聞くために、ロイロノートを活用してアイデアを出し合うようにする。 ・他教科との結び付きが可能かどうか、児童が考えられるよう、全教科の教科書を参考にする。 ・昨年度の学習を生かして更なるレベルアップを目指すために、商店街での活動を想起するよう促す。 ・学習の広がりを考えるために、ウェビングマップで材について関係のあることを書き出していく。 ・相手意識につながるように「どんな人に食べてもらいたい?」と聞く。 ・加熱調理をすることが絶対条件なことを伝え、提供可能な方法の幅を明確にする。 ・テーマを考えるにあたり、1年間の見通しをもてるように寿司についてやってみたいこと、挑戦したいこと、ワクワクすることなどを聞く。 ・職人さんの気を付けていることや寿司の共通点を調べることで何を優先するか考えられるようにする。 	<p>[1:課題を見出し、把握している]</p> <p><③課題対応能力></p> <p><④キャリアプランニング能力></p> <p>○寿司には様々な種類や歴史があり、おい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。</p> <p><②自己理解・自己管理能力></p> <p>◎寿司作りを、目的をもって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。</p> <p>◎おいしい寿司作りや寿司の魅力発信を目指して必要な情報を、手段を選択して収集している。</p> <p>[1:課題を見出し、把握している]</p> <p>[2:課題解決の方法を考えている]</p> <p>[3:協働して学んでいる]</p> <p><①人間関係形成・社会形成能力></p> <p>●自己の取組を振り返ることを通して、よりおいしい寿司を作ろうと探究活動に進んで取り組もうとしている。</p> <p>◎おいしい寿司作りや寿司の魅力発信を目指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、解決に向けて考えている。</p> <p>[4:学びを振り返り、次につなげている]</p> <p><①人間関係形成・社会形成能力></p> <p><③課題対応能力></p> <p><②自己理解・自己管理能力></p> <p><④キャリアプランニング能力></p>
		<p style="text-align: center;">「寿司の基本(にぎり・巻きなど)をやってみる/課題と向き合い、上手くなる」(12)【随時】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いろいろな握り方がある!(横手返し・本手返しなど) ・何度も練習したい! ・酢飯の味付け方法もいろいろある! ・米の炊き方もちがう! ・形を整えるのが難しそう! ・ふわっとさせると形が崩れそう! ・お米が手にくっついて綺麗に握れない…。 ・ネタと一緒に握ると握り方が変わるのかな? ・一つ一つのシャリ玉の大きさが定まらない…。 ・酢飯が水っぽくなってしまった…。 ・繰り返して練習していると慣れてきた! ・1貫にかかる時間を減らすことができた! 	<ul style="list-style-type: none"> ○酢飯の作り方を調べる。 ○酢飯を作ってシャリを握る。→繰り返して行う。月に2回以上。 	<p style="text-align: center;">各教科での学習との結びつき(1学期)</p> <p>家庭科:米の扱い・料理の基本 社会:米作り・漁業 国語:思いや願いを伝え合う。算数:小数の計算 理科:魚の誕生 道徳:随時</p> <p style="text-align: center;">クラスごとに目指すことの順番やテーマが変わる場合がある。</p> <p>例:巻き寿司の巻き方の追究・軍艦の作り方の追究・酢飯の追究・ご飯の炊き方の追究・ネタの野菜を育てる など</p> <ul style="list-style-type: none"> ・様々な情報を整理するために、出し合った情報から何を重視するか(手軽さなど)考えるよう促す。 ・家庭科で学習したお米の炊き方、おにぎりの握り方を思い出せるように声掛けをする。 ・成長を実感できるように、握った寿司の記録をとる。(写真や味など) →記録をとる観点を話し合い、決定する。

<ul style="list-style-type: none"> ・酢飯に合うネタは？握りやすいネタはあるのかな？ ・本物の寿司屋さんのシャリと比べてみたい！ 	<ul style="list-style-type: none"> ○寿司屋さん(神田屋寿司など)に握り方のコツを聞く。 	<ul style="list-style-type: none"> ・寿司作りのプロが集まる豊洲市場の見学を組む。 ・児童の意欲を高めるために、実演のお願いをする。 	
「オリジナルの寿司を作る」「野菜寿司でコースを握る」「究極の一貫を握る」「誰にでも好かれる寿司作り」など(20)			
<p style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">夏休み 各家庭で寿司作り (生魚のネタなど、学校では扱えない食材を使用して)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・様々なネタを試したい！ ・ネタを一つに絞って握りを追究したい！ ・ネタに使う野菜を自分たちで育てたい！ ・もっとおいしくするためには何を工夫すればよい？ ・酢に合う野菜は何だろう？ ・彩り、見た目も大事だな・・・。 ・いろんな人に見てもらい、食べてもらいたいな。 ・外国の方や寿司が苦手な方にも食べてもらいたいな。 ・職人さんに握った寿司を見てもらいたい！ ・寿司について改めてもっと知りたい！ ・神田屋寿司以外の職人さんはどんな握りをするんだろう？ ・職人さんはどんな思いで握っているんだろう？ ・職人さんになるまでにどのくらい修行しているんだろう？ 	<ul style="list-style-type: none"> ○クラスで考えたテーマに向かってアイデアを出し合う。 ○出したアイデアを絞る。またはアイデアごとにグループを作り、追究する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center; margin: 0;">各教科での学習との結びつき(2学期)</p> <p style="margin: 0;">家庭科:野菜の切り方・料理の基本 社会:食糧生産 国語:インタビューなど 算数:平均・単分量など 理科:ものの溶け方 道徳:随時 図画工作:寿司下駄づくり 外国語:SUSHIの紹介</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ○どんな人に食べてもらいたいかなど、相手意識をもって寿司作りの内容を再考する。 ○食べてもらう相手に対して自分たちの学習の軌跡を伝える。 ○握った寿司を食べてもらいたい人に食べてもらう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・今までの学習を生かせるように、学習の軌跡を残しておき、振り返りしやすいようにする。 ・意見が反映されやすいように小グループでの活動を促す。 ・1学期の寿司作りから同様の準備手順を示し、効率よく素早く準備できるような環境を整える。 ・ここで初めての交流にならないように、あらかじめ関わりをもっておく。 ・安全管理を徹底して行う。児童もその意識を強くもつよう促す。 	<p>[1:課題を見出し、把握している]</p> <p>◎寿司作りを、目的をもって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。</p> <p>◎おいしい寿司作りや寿司の魅力発信を目指して必要な情報を、手段を選択して収集している。</p> <p>[2:課題解決の方法を考えている]</p> <p>●課題解決に向けた自分の取組や状況を振り返り、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。</p> <p>[3:協働して学んでいる]</p> <p><③課題対応能力> <②自己理解・自己管理能力></p> <p>○活動を通して調べたり考えたりしたことについて、相手意識や目的意識を明確にしながらかつとめる方法が分かっている。</p> <p>○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な学びを重ねた成果であると気付いている。</p> <p>[4:学びを振り返り、次につなげている]</p>
「寿司の魅力を広める」(12)			
<ul style="list-style-type: none"> ・桜町フェスティバルで寿司の魅力を広めたい！ ・寿司職人さんのすごさを広めたい！ ・寿司について知ったことをみんなに広めたい！ ・自分たちの成長を、関わった方に見てもらいたい！ ・日本の食文化について今の状況を多くの人に知ってもらいたい！ ・寿司紹介ブックを作りたい！ ・自分たちの考えたオリジナル寿司を紹介したい！ ・神田屋寿司とコラボ寿司を作りたい！ ・寿司に関わるほかの食材にもこだわりたい！ 	<ul style="list-style-type: none"> ○寿司や職人さんの魅力をまとめる。 <ul style="list-style-type: none"> ○桜町フェスティバル等で寿司や職人さんの魅力を紹介する。 ○今年度の成果と課題をまとめる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・今までの活動の写真をもって、自分たちにしかできない魅力発信を考えるよう促す。 ・自分が寿司作りに関わることで初めて感じたことを基に、職人さんにインタビューするなど情報収集をする機会を設ける。 ・言葉に説得力をもたせるために、実体験したことをもとに話すよう促す。 ・さらに追究したいことを記録しておく。 	<p>[1:課題を見出し、把握している]</p> <p>[2:課題解決の方法を考えている]</p> <p>○活動を通して調べたり考えたりしたことについて、相手意識や目的意識を明確にしながらかつとめる方法が分かっている。</p> <p>●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。</p> <p>[3:協働して学んでいる]</p> <p>◎おいしい寿司作りの方法や寿司の魅力、伝える相手や目的に応じて考えをまとめ、適切な方法で表現している。</p> <p>○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な学びを重ねた成果であると気付いている。</p> <p>[4:学びを振り返り、次につなげている]</p> <p><④キャリアプランニング能力> <②自己理解・自己管理能力></p>

材(寿司作り)のもつ価値

- ・寿司作りを繰り返し行い、新たな課題を見付け、その課題に向き合いおいしさを追究することで、課題を解決する力を身に付けることができる。
- ・米、食文化、調理など他教科等との関連で学びを深めることができる。
- ・料理に真剣に向き合うことで日常生活への学習の役立ち感を得ることができる。
- ・外国の方やお寿司が苦手な人にも興味をもってもらうためにはどうすればよいか、など目的をもってアイデアを出し合うことで、視野を広げることができる。
- ・自分の握った(巻いた)寿司を食べてもらい、おいしいと言われることで達成感を得ることができる。
- ・自分の寿司の握り方や酢飯の味付けなどを繰り返し考え試すことで、強いこだわりをもつことができる。
- ・地域のお寿司屋さんの話を聞くことで、プロの技術を身に付けるための努力に憧れをもつことができる。

材(寿司作り)に寄せる子どもたちの思いや願い

★…子どもたちの深層にある求め(子どもたちが一番やりたいこと・願い)

- ☆握りや巻きの練習を繰り返す行うことで、職人さんの握りや巻きに近付きたいと願っている。
- ★酢飯やネタとシャリの相性を工夫することで、おいしいと感じられる寿司を作りたいと願っている。
- ☆寿司について深く知ること、オリジナルの寿司などアイデアを出し合い、実行したいと考えている。
- ☆昨年の学習を思い出し桜新町商店街(神田屋寿司)に関わることで、今までの学習を生かしたいと考えている。
- ☆他教科でも寿司に関する学習をすることで、寿司についていつも考えていたいと思っている。
- ☆ネタや握り方を工夫することで、寿司が苦手な人にも寿司を好きになってもらいたいと考えている。
- ☆食料自給率の低下を学習し、日本の食文化を盛り上げることに関わることができうれいと思っている。
- ☆寿司について深く知ること、寿司や職人の魅力を多くの人に伝えたいと考えている。