

第6学年 総合的な学習の時間 学習活動案

日時 令和7年11月21日(金)

5校時

桜町小学校

対象		授業者
第6学年1組	31名	中嶋 亮
第6学年2組	31名	飯泉 翔太
第6学年3組	31名	日浦 航
第6学年4組	30名	浦田 裕之
第6学年5組	30名	神田 麻子

1 単元名:「和菓子」

6年1組「目指せ和菓子職人～世界で1つの和を咲かせる～」

6年2組「和菓子をめぐる、四季の旅～伝統を受け継ぎ未来へ繋げ～」

6年3組「感じろ和の心～美しい和菓子を目指す旅～」

6年4組「四季彩菓～Harmony of Heart and Seasons～」

6年5組「和んだふる～6-5和菓子処～」

2 単元を通して子どもたちが学ぶであろうことから

和菓子づくりを繰り返し行い、和菓子の魅力を知ることを通して、町の和菓子屋さんの活性化に関わる人々の思いや願いに気づき、日本の食文化の様々な良さについて理解するとともに、和菓子の魅力を発信するために自分たちができることをすすんで考えられるようになる。また、和菓子に関わる空間作りや、日本人が大切にしてきた「和」の文化をもとにした、心落ち着く環境づくりに関心を持ち、日本文化の良さに興味をもてるようになる。

3 育つと考えられる資質・能力及び評価規準

知識及び技能	思考力、判断力、表現力等	学びに向かう力、人間性等
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い出し、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しているとともに、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 和菓子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。 ② 活動を通して調べたり考えたりしたことについて、相手意識や目的意識を明確にしながらまとめる方法が分かっている。 ③ 和菓子の発展は人々の思いが重なって実現していることや日本の食文化の現状への理解は、繰り返しの和菓子づくりや、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。	① 和菓子づくりを、目的をもって行うことから課題を作り、解決に向けて自分ができることを考えている。 ② 和菓子づくりや和菓子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。 ③ 和菓子づくりや和菓子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。 ④ 伝える相手や目的に応じて考えをまとめ、和菓子づくりの方法や和菓子の魅力を、適切な方法で表現している。	① 自己の取組を振り返ることを通して、よりおいしい和菓子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 和菓子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組や状況を振り返り、和菓子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 単元の価値・児童に期待したい学び

※単元計画、研究の手立てに同様の内容を記載。

5 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。

4年生では、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、児童は自己有用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。さくら祭りではブースを出して学校外で、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。

5年生ではその桜新町商店街にある「神田屋寿司」や社会科の米づくり・漁業・食糧生産に目を向け「寿司」をテーマに活動した。どのクラスも生の食材を使えないという制約の中、オリジナル寿司の開発と繰り返しの寿司づくりを行った。学習のまとめとしてレシピブックを作成したり神田屋寿司さんに食べてもらったり、お世話になった方に食べてもらったりし、児童は充実感をもって学習を終えた。

4月のアンケートでは「寿司を続けて探究したい」という声も挙がったが、「寿司以外の和を探究してみたい」という声も多数挙がっていた。今年度は他教科でも日本の歴史や音楽、古典芸能教室など、日本文化に触れる機会が多くある。学びの連続性・関連性をもてるとしたらどんな材が良いか、児童のアンケートを基にし、今年度の材を「和菓子」とした。

「和菓子」は商店街にも関わらせていただいたお店があり、身近な材であった。今年度の6年生も受験生が多く、睡眠不足やストレスを抱える児童が多くなる。その児童の実態から「和」を通して、癒しの時間や空間が欲しいと考えていると感じた。「和菓子」を通して心を落ち着かせる時間が作れるだろうと考えた。一方で、昨年度の寿司の実践同様、児童の探究心はどんどん深まっていく。「練り切り」「餡作り」「どら焼き」「餅」「おはぎ」など様々な和菓子を繰り返し作る過程で、オリジナルの和菓子を作りたいと感じるか、季節を意識してお茶会をするなど、四季を感じるために和菓子に関わることに目を向けるのか、児童の思いを見取りながら、一緒に探究していきたい。今後児童が課題をもったとき、探究に行き詰まったときに「タケノとおはぎ」「伊勢屋」「望月製館所」などの職人さんに話を聞きたいという児童の声も挙がるだろう。学びの連続性を児童が感じ、「和菓子」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。

(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「和菓子作り」に決定した後、学年全員で和菓子について勉強している。家庭科室で和菓子を作り、児童が探究したいと感じるであろう工程を考えた。また、各自自宅で和菓子を作り、児童と一緒に探究できるように意欲を高めている。和菓子の作り方などの情報は、動画配信サイトにも多く挙がっていることから、調べながら練習している。調理時間等の制約を解決できる和菓子は何か、どのような食材が使用できるのか、児童はどんな食材を使いたいと思うだろうかと考え、試行錯誤している。和菓子づくりは職人さんも何年も修行して体得していく奥深いものなので、児童が繰り返し関わることに同時に、教師も共に和菓子を作り、和菓子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・マネジメント表』及び『7 「せたがや探究的な学び」の4つのプロセス』参照

○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一人がもつ

グループ活動での相談や共同作業を行う必要が予想される。児童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ことができ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「どうすればよいだろう」「何が必要だろう」といった課題を見付け、さらに高みを目指した話し合いが活発になると考える。寿司の探究ではオリジナル寿司に発展したが、和菓子では制約も少なく、「餡」の追究に目を向ける児童もいるだろう。食材によって作業工程を分担し、一つの和菓子を作り上げることも考えられる。その場合、互いの考えをもち、発信し合う必要性と重要性が出てくると考える。

6 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	予想される児童の姿
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"> ・グループ内の児童同士で目標設定について相談をしている。 ・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している。 ・他グループと情報共有している。 ・和菓子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"> ・自分のこだわりをもって色付けや形作りを行っている。 ・和菓子づくりや魅力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している。 ・地域の方や友達とどのように関わればよいか考え行動している。 ・魅力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組を考えている。 ・職人さんから聞いた話を適切にまとめている。 ・作った和菓子の提供や魅力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付けている。 ・和菓子作りに向かう活動が将来に役立つと理解している。 ・自身の活動が日本の食文化を守ることにつながっていると感じる。 ・外部からのアドバイスを受け、改善策を考えている。 ・職人さんの生き様を知り、自己の生き方に結び付けて考えている。

7 「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」を通した授業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	予想される児童の姿
1	課題を見出し、把握している	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしい和菓子を作るために、何をすべきか考えている。 ・和菓子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。 ・和菓子の魅力や職人さんの思いを広めるために、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"> ・繰り返し作った和菓子を食べ、記録し振り返ることでもっとおいしい和菓子を目指している。 ・職人さんの手法等を聞き、自分の和菓子作りに生かしている。 ・どんな方法で紹介すれば和菓子の魅力や職人さんの思い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"> ・和菓子作りの練習を、意見を交わしながら試行錯誤して行っている。 ・伊勢屋や望月製菓所の方の思いや願いを聞き、心に刻みながら和菓子づくりに向かっている。 ・オリジナルの和菓子を、友達と意見を交わしながら創作している。 ・和菓子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"> ・和菓子作りを練習した後、今後どのように学習を進めていくか考えている。 ・あんこや生地を作ったときの感覚を記録し、さらにおいしくする方法を考えている。 ・伊勢屋や望月製菓所の職人さんの話を聞いた後、その情報をどう活用するか考えている。 ・この経験を次年度以降どのように生かしていくか考えている。

8 単元について(単元計画・評価の観点)

※別紙参照

9 本時の展開

※別紙参照