総合的な学習の時間の実践

札幌市

総合的な学習
4年

栽培活動が人の生き方を知るきっかけとなる

『大豆博士になろう』

http://www.fan.hi-ho.ne.jp/douseiren/
この指導案は、上記のＨＰよりダウンロードすることができます

単元の概要と単元構成

「大豆」の生育、栄養価、よさなどの追究活動から、大豆を加工するという体験を通じて、食に対する関心を高めるとともに、自分たちでできることを考えていく学習です。工夫が必要な栽培やとうふ職人の苦労。産業廃棄物となる「おから」の有用性などから、自分たちの食生活を見つめ直す実践です。

学習活動の流れ（３３時間）

大豆博士になろう①（５）
- オリエンテーション
- 大豆の育て方を調べよう

大豆博士になろう②（５）
- 大豆について詳しくなろう
- 大豆の栄養価
- 大豆製品について

大豆博士になろう③（１３）
- 追究活動
- まとめたことを交流
- 大豆の収穫

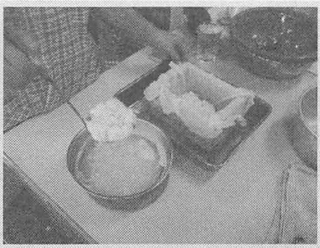
大豆博士になろう④（１０）
- 大豆を加工しよう
- 名人に作り方を教えてもらおう
- 兄弟学級を招待しよう
- おからのできること

「無人島に行くとしたら…」と投げかけ、いくつかの種を用意する。その中で、「大豆」の有用性を導き出していきました。

とうふ作りでは、追究活動では読み取れなかった職人技を体験させました。こだわりや想いなどを読み取らせたのです。

第２章

札幌ドームに近い学校の実践です。栽培活動やとうふ職人の苦労、廃棄物の有用性を知ることで、子どもたちの目が生き生きとしてきます。


豆腐できますか？

第2章

教材・活動のPoint!

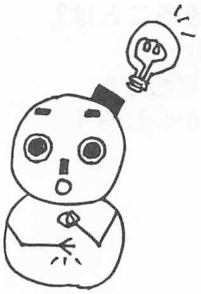
1．栽培を通じて、苦労を知る

生活科の植物の栽培を通じて、生き物の育て方を学んできたが、ここでは、土質、気温、日光などの要素を変えながら、「たくさん収穫すること」を考えて行っていきました。大豆の生長を通じて、農業の工夫や苦労に児童は目を向けていきました。

2．ゲストティーチャーから学んだこと

資料から読み取れないこと、それは職人さんの生の声から学ぶことです。ただ作るのではなく、「こうすると大豆の味を引き出すことができる。」「きれいに固めるためには、入れ方にポイントがある。」など職人さんのこだわりから、児童は人について、ものを作ることについて学んでいきました。

3．おからから見える産業廃棄物の問題



おからを「捨てる」ということに、抵抗を感じました。「自分たちが育てたもの」「食べ物になりうるもの」という視点から、何とかできないかと考え始めました。おからについて調べていた児童の提案で、おから料理を作りました。「こうすれば食べられる。捨てなくてもよい。」食に対する関心が高くなったと考えられます。