

5年1組 総合的な学習の時間学習指導案

授業者 田中 朋子

授業① 5年1組教室

1 単元名 金沢市中央卸売市場活性化プロジェクト

2 小単元のねらい

食品ロス問題について調べ、様々な方法で発信する活動を通して、食品ロス問題の現状について理解し、自分たちにとって身近な問題であることに気づき、課題の解決をめざすとともに、自分たちの生活や行動に生かすことができるようにする。

3 小単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
②考えを比較したり、新しい考えを生み出したりして、人と関わり合いながら、課題を解決しようとしている。(調整力)	①金沢市中央卸売市場活性化に向けての課題について調べる活動を通して、自分にとって身近な社会課題に気づき、課題解決に向けての方法や手順を見つけている。(課題を発見する力)	②金沢市中央卸売市場の活性化について、自分たちにできることはないかを進んで考え、実行しようとしている。(挑戦心)
③金沢市中央卸売市場の活性化について、効果的な方法を選択し相手意識をもって発信することができる。(伝える力)	②多様な方法で情報を収集し、目的に応じて手段を選択して、情報の整理・分析をしている。(情報を収集・整理・分析する力)	

4 指導にあたって

(1) 教材観

今年度の5年生における総合的な学習の時間は、金沢市中央卸売市場を題材とし進めていく。金沢市中央卸売市場は、私たちの毎日の食生活に欠くことのできない魚や野菜などの生鮮食品が全国から集められる場所である。鮮度が落ちやすい生鮮食品を、衛生的かつ安心・安全な状態で消費者に供給するために、金沢市中央卸売市場は私たちにとって必要不可欠な存在である。また、たくさんの魚や野菜が常に安定した価格で供給されることも、金沢市中央卸売市場のおかげである。いつも口にしている食品が、金沢市中央卸売市場を通して食卓まで届いているということや、スーパーに行けばたくさんの生鮮食品が欠かさことなく安定した値段で売られていることなど、普段何気なく、当たり前のように感じていることの裏側には、金沢市中央卸売市場が大きくかかわっていることにまずは驚くであろう。農家や漁師、お店で働く人がどんな仕事をしているのかは想像しやすいが、金沢市中央卸売市場の中のことは容易に想像することができない。このことから、「どんな人が?」「何のために?」「どうやって?」という疑問をもちやすく、知りたい、考えたいという好奇心へとつながっていくものと考えられる。また、金沢市中央卸売市場という私たちにとって大切な場所があまり人々に知られていないことについても疑問を抱くだろう。市場のことが「分かった」だけでは終わらず、「もっと人々に知ってほしい」「伝えていきたい」という思いにつなげていくことができる題材であると考えられる。

一方で、金沢市中央卸売市場には課題も多くある。例えば、市場内の廃棄問題である。販売することのできない野菜等が廃棄されていることや、生鮮食品が入っている発泡スチロールのごみが大量に出してしまうことなどが挙げられる。これらを有効活用できないかということが課題となっている。他にも、働き手の減少、駐車場のルール、売買システムの多様化などの課題もある。自分たちの生活になくってはならない金沢市中央卸売市場の課題に直面した時、子どもたちはこれまでの総合の学習を生かしながら「自分たちにできることは」という課題意識をもって取り組んでいこう。その活動の中で、それぞれの子どもの考えやそれぞれの視点で収集した情報を共有していく活動を通して、共感的に聞いたり、疑問をもって聞いたりする力を育むことができると考える。また、友達と関わりながら考えをまとめたり生み出したりしていく調整力や数多くの情報を整理・分析する力も身に付けることのできる題材である。

(2) 児童観

5年1組37名中、本単元の学習前に金沢市中央卸売市場のことを知っていた子どもは5名、イベントに参加したなど金沢市中央卸売市場に関わったことのある子どもは2名であった。このことから、金沢市中央卸売市場はどんなところなのか知らない子どもがほとんどだといえる。

1学期の学習では、〈金沢市中央卸売市場とはどういうところなのか〉という学習課題を設定し、金沢市中央卸売市場について自分なりの予想や疑問をもつことができた。また、見学を通して、金沢市中央卸売市場がどういうところなのか知ることができ、見学で見つけたことを、グループで比較・分析することを通して、より伝えたいことを絞り込む力をつけることができた。さらに、おうちの人に端的に分かりやすく伝えることを目標に、プレゼンにまとめ、一人一人が伝える力も身につけることができた。

調整力については、友達との関わりや交流を通して、友達のよい姿を見つけることができる子どもは増えてきている。また、グループ活動において自分の考えを伝え、活躍できる子どもも増えてきた。しかし、目の前の課題を自分事として捉えたり、友達の考えや姿から、自分自身を見直したりということはまだ不十分である。また、いつも同じ友達とばかり意見を交換している姿も見られ、新しい考えに触れることの価値にまだ気づいていない様子である。

課題を発見する力については、様々な課題に対して自分なりに予想したり、興味や疑問をもったりすることはできている。小グループでの学習においても、それぞれの意見を出し合い、比較してまとめるといった経験は積み上げてきている。しかし、その中で自ら問いを立て、学習を進めていくということはほとんど経験していない。

情報を収集・整理・分析する力については、インターネット調査、見学など決められた環境であると、自らが進んで情報を収集することができるようになってきた。しかし、総合的な学習の時間における文献調査、インタビュー調査、アンケート調査等はまだ経験がなく、多様な方法を選択できているとはいえない。情報の整理・分析については、1学期に「お家の人へ伝える」という相手意識と「短く・分かりやすく伝える」という共通目標をもたせたことで、様々な思考ツールを用いて自分たちなりに情報を整理・分析する方法は少しずつ身につけてきている。しかし、グループの一部の決まったメンバーの考えが取り入れられる傾向がある。

(3) 指導観

1学期の学習で、金沢市中央卸売市場は、新鮮な魚や青果が集まる場所であり、安心・安全かつ衛生的な管理が行き届いている場所であるということを見学を通して学び、その学びをまとめ、発信して

きた。2学期の学習は、そんな金沢市中央卸売市場が抱えている廃棄問題についての事実を提示するところからスタートする。そうすることで、子どもたちは「新鮮な食材が集まっている場所なのに(・・)、なぜこんなにも廃棄が多いのか」という矛盾から課題を見つけ、自分たちにも何かできないかという思いをもたせたいと考える。

しかし、廃棄問題を抱えているのは、決して金沢市中央卸売市場だけではない。SDGs（持続可能な開発目標）の世界的な取り組みにおいては、日本の食品ロス問題の達成率が大変低いといわれている。そのため、日本の企業や外食産業、市町村は、様々な食品ロス対策を積極的に実施し、発信している。一方で、日本の食べ残しの約半分は、家庭から出ているというデータもある。まずは、この現状について様々な方法で調べることで、食品ロス問題は、まさに自分たちの身近で起きている問題であり、食品ロスについて考え、行動することは、自分たち自身の家庭や地域の問題を解決することにつながるということに気付かせたい（課題を発見する力）。

食品ロス問題について調べ、まとめる中で、同じように食品ロス問題に対して何とかしたいと活動している先駆者の「わこころ」さんと出会わせる。その方々に規格外野菜を用いての調理方法を教えていただき、実際にみんなで調理して食べる。この共通体験を土台として、友達と関わり合いながら、自分たちなりの新しい考えを生み出していく姿を期待する。また、各家庭でも調理に挑戦するなど、自分自身の家庭にも働きかけながら、課題を解決していく力をつけたいと考える（調整力）。

情報の収集・整理・分析の場面では、課題解決に向けて、まずは自分自身でじっくりと調べたり考えたりする時間を確保する。インターネット調査にとどまらず、アンケート調査等、多様な方法で情報を収集できるようにしていく。食品ロス対策について具体的なアイデアを出す場面では、それぞれの考えを交流する場面を設けることで、自分たちのアイデアを見直し、修正できるようにしていきたい。また、生活経験の違いから、調理についての知識に差が見られると予想される。材料の切り方、調理法、味付けの仕方等をあらかじめ学習し、土台をそろえておくことで、適切に分析できるようにする（情報を収集・整理・分析する力）。

5 単元計画（総時数 28 時間）

時	学習活動	★9つの資質能力の育成に関わる手立て	評価
1～4	<p>○とれたてで新鮮な魚や野菜が集まる中央卸売市場なのに、廃棄が多いのはどうしてなのか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・葉の表面が腐っているけど、まだ食べられそうだ。でも食べてはいけないんだね。 ・1日にどのくらいの量が廃棄されるのかな。 ・廃棄の基準ってなんだろう。 <p>○自分たちの身の回りはどうだろう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家でも食べ残しを捨てることがあるよ。 ・調理実習でも、大根の皮やねぎの青い部分を捨てていたよ。 ・食べ物を捨てないようにするために、身のまわりの人たちは、何か気を付けていることはあるのかな。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>食品ロスを改善するために、自分たちでできることを考え、広めよう</p> </div>	<p>★金沢市中央卸売市場における実物の廃棄野菜を提示することで、自分たちにできることはないかを進んで考え、課題をもつことができるようにする。</p> <p style="text-align: right;">（挑戦心）</p>	態②

5～7	<p>○身のまわりの食品ロスについて調査しよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分たちの家庭の状況はどうか。工夫していることをインタビューしよう。 ・私は、家庭の現状についてアンケートをとって調べよう。 ・スーパーや商業施設はどんな対策をしているのかな。 	<p>★身の回りの食品ロス問題に目を向けさせることで、自分事として捉えられるようにする。 (課題を発見する力)</p>	思①
8～10	<p>○食品ロスについて収集した情報を整理・分析し、交流しよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・友達はどんなことを調べたのかな。 ・たくさんの家庭でまだ食べられるものを捨てていることが分かったよ。 ・食べ残しが多いんだね。それに対して、どんな対策ができるだろう。 	<p>★友達と関わり合いながら、課題を解決しようとする過程を通して、身の回りの食品ロス問題についての視野を広めることができる。 (調整力)</p>	思②
11～13	<p>○自分たちにできることはないかな。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お家の人に残り物アレンジレシピを教えたもらったよ。 ・食品ロス対策につながる料理ってあるのかな。できたらいいな。 <p>○身近にいる同じ問題を解決しようとしている「わこころ」さんに話を聞いてみよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・どんな活動をされているのかな。始めたきっかけは何だろう。 ・どういう思いで活動されているのかな。 	<p>★自分たちと同じ問題を解決しようとしている先駆者と直接交流することで、より自分事として捉え、自分たちにできることはないかを進んで考え、課題をもつことができるようにする。 (挑戦心)</p>	態②
14～18	<p>○フードロスの解決につながるオリジナルレシピを考えよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レシピってどうやって作るのかな？ ・家庭科の調理実習を思い出すといいね。 ・「わこころ」さんのように、自分たちのレシピでフードロスが少しでも改善できるといいな。 <p>○自分たちでも作ることができる、オリジナルレシピを考えていこう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理実習で残っていた大根の皮をきんぴらにするレシピを試してみたいな。自分にもできそうだよ。 ・廃棄されやすいキャベツをおいしく食べるためのレシピを考えたいな。「わこころ」さんのようにスープにしよう。 	<p>★みんなで同じレシピでの調理を体験させることで、考えを比較したり、新しい考えを生み出したりして、友達と関わり合いながら、課題を解決していけるようにする。 (調整力)</p> <p>★視点を明確にしてレシピを考えることで、自分が実現することができるレシピを考えることができるようにする。(情報を収集・整理・分析する力)</p>	知②
19～20 (本時)	<p>○自分たちが考えたレシピは本当に食品ロス対策につながるのか。</p>	<p>★ゲストティーチャーの「わこころ」さんからのアドバイスを</p>	思②

19時)	<ul style="list-style-type: none"> ・自分たちの考えたレシピは、本当に実現できるものなのかな。 ・「食品ロス対策につながる」「自分で作れる」「オリジナルである」の3つの視点は取り入れられたよ。 ・「わこころ」さんからのアドバイスをもとに、もう一度レシピを見直すことができたよ。 ・家で実際にオリジナルレシピを調理して、家族で試食してみよう。 	<p>もとに、より食品ロス対策に近づくものとなるように、自分のレシピを見直すことができる。 (情報を収集・整理・分析する力)</p> <p>★オリジナルレシピを実際に調理してみることで、自分たちの提案を実現可能なものであると実感することができるようにする。 (挑戦心)</p>	
20～26	<ul style="list-style-type: none"> ○「わこころ」さんにオリジナルレシピについて伝えよう。 ・1学期は「かんたん」の視点でプレゼンができたね。 ・2学期は、どんな伝え方ができるといいかな。 	<p>★1学期に習得した「かんたんに」の視点に加え、2学期の共通目標を設定することで、効果的な方法を選択し相手意識をもって発信することができるようにする。 (伝える力)</p>	知③
27～28	<ul style="list-style-type: none"> ○二学期の学習をふりかえり、三学期の計画を立てよう。 		

6 本時の学習 (28 時中 19 時)

(1) 本時のねらい

ゲストティーチャーのアドバイスをもとにして、自分たちの食品ロス問題を解決するために考案したオリジナルレシピについて見直すことができる。 【思考・判断・表現②】

(2) 学習の展開

時	主な学習活動と子どもの思考の流れ ○教師の発問 ・予想される子どもの思考	・指導 ◎評価 ★9つの資質能力の育成に関わる手立て
3	<p>1. 既習をふりかえる</p> <p>○自分たちのオリジナルレシピを考えてきたね。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫の残り物で作る、スープのレシピを考えたいよ。 ・大根の皮をきんぴらにすることで、自分も家族も残さず食べられるようにしたよ。 	<p>・オリジナルレシピを考える際のポイント全体を確認することで、これまでの視点を明確にする。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品ロス対策につながる ・自分で作ることができる ・オリジナルである </div>
2	<p>2. 課題をたしかめる</p> <p><自分のオリジナルレシピは、本当に食品ロス対策につながるものになっているのかな></p>	
10	<p>3. ゲストティーチャーの話聞く</p> <p>○「わこころ」さんに、自分たちのレシピについて聞いてみよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「わこころ」さんは、スープにこだわって、ずっと作り続けているんだね。 ・他の食材でも作ることができたり、味の変化を楽しめたりすることも、食品ロス対策につながるんだね。 ・自分のレシピは続けて作ることができるものになっているかな。 	<p>・ゲストティーチャーにレシピについてアドバイスをもらうことで、これまでの3つの視点に加え、新しい視点を取り入れて考えることができるようにする。</p> <p>★ゲストティーチャーの「わこころ」さんから新しい視点をもらうことで、自分のレシピがより食品ロス対策に近づくものとなるように見直すことができる。 (情報を収集・整理・分析する力)</p>
20	<p>4. 自分のレシピを見直す</p> <p>○自分たちのレシピは「続けて作ることができる」かな。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭でよく余らせてしまうキャベツを使っているから、続けて作ることができそうだ。 ・家族みんなが食べやすいように、野菜を細かく刻むことにしたけど、時間がかかるな。同じ野菜を使っている友達に聞いてみよう。 ・味付けのアレンジができたなら、家族が飽きずに食べられるかな。 	<p>・学級全体のレシピの概要を大型画面に映し出すことで、必要な情報を自分で選択して交流ができるようにする。</p>
5	<p>5. まとめる</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>「続けて作ることができるか」という新しい視点をもとに、自分のオリジナルレシピを見直すことができた。○ ○や△△をすることで、より食品ロス対策につながるレシピになった。</p> </div>	<p>◎ ゲストティーチャーのアドバイスをもとにして、自分たちの食品ロス問題を解決するために考案したオリジナルレシピについて見直している。</p>
5	<p>6. 学習を振り返る</p> <ul style="list-style-type: none"> ・より食品ロス対策につながるレシピができたよ。 ・改良したレシピを家でもう一度試作してみたいな。 	<p>【思考・判断・表現②】 (ノート、行動観察)</p>