

# 5年 家庭科学習指導案

授業者 村松 育実

## 1. 題材名 「おいしさのひみつ『だし』」(食生活)

### 2. 題材の目標

- だしに焦点を当て味噌汁を作る活動を通して、だしに使う食材やそれぞれのとり方、味噌汁にだしを使うことで風味が増すことを理解することができる。 [知識及び技能]
- だしに焦点を当て味噌汁を作る活動を通して、目指す味について課題を設定し、様々な解決方法を考え、実践を評価・改善して課題を解決する。 [思考力、判断力、表現力等]
- だしに焦点を当て味噌汁を作る活動を通して、目指す味についてについて、課題の解決に向けて主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、家族の一員として、生活をよりよくするために工夫し、実践しようとしている。 [学びに向かう力、人間性等]

### 3. 子どもと題材

本学級の子どもは、5年生から始まった家庭科という授業に対して非常に期待感をもち、前向きに取り組んでいる。中でも、特に調理に対しては関心が高く、家庭科で楽しみなことやできるようになりたいことを聞いたアンケートでは33人中31人が調理を挙げ、家庭科の授業を通して自分で様々な料理を作ることができるようになりたいという思いを多くの子どもがもっていることがわかった。家庭生活では、洗濯物をたたむことやお風呂掃除、配膳を家庭の仕事として行っている子どもが多く、食事を作ることを家庭の仕事として担っている子どもはほとんどいなかった。そのため、調理の経験がない子どももいるだろう。子どもにとって食自体が意識を向けやすく興味をもちやすいものだからこそ、家庭科の授業での調理に対する期待が高いのではないだろうか。

そんな子どもの「食」に目を向けてみると、給食の時間を楽しみにしている子どもがいる反面、苦手なものが多く、給食の時間を楽しめない子どももいる。特に和食は残量が増える傾向にあるのが現状だ。これは、家庭において、和食を食べる機会が減ってきてていることも背景としてあるだろう。しかし、和食は日本の伝統的な食事であり、大切に残していく文化である。

身近にあるものに改めて出合うことが、家庭科においてもまず大切なことであると考えている。そのため、和食のうまみを支えているもののあまり目を向けることのないだしにじっくりと向き合うことのできる題材を設定し、わずかな味わいの違いやうまみに気付きながら調理をする姿を期待したいと考えた。さらに、和食の基本を知ることで、今後の食事や調理の幅を広げていってほしい。

そこで、本題材では、和食の基本となるだしに焦点を当てて味噌汁を作っていく。味噌汁は、日本の伝統的な料理であると同時に給食でも提供される汁物である。味噌汁に使用されるだしは、かつお節やにぼし、昆布や干しあじなど様々な材料からとられる。さらには、合わせだしとして複数の材料が使用されることもあり、材料の組み合わせや分量、とり方により一重にだしと言っても、風味のバリエーションは非常に豊富である。同じ味噌を使っていてもだしによってその味わい（風味）は変わり、そこには作り手の意図や好みが大きく関わるだろう。今回は一種類の味噌と複数のだしを提示し、だしの味わいにこだわった味噌汁づくりを行う。その際、実は入れずに調理することで、わずかな味の違いにこだわりながら自分好みの味を追究していく姿につながりやすいと考えた。子どもはだしに焦点を当てた味噌汁作りにおいて、それぞれで好みの味になるよう課題を設定し、その解決に向かって調理を繰り返す中で、だしの材料やとり方によって風味がかわることを実践的・体験的に学んでいくだろう。好みの味は子どもによって異なることが予想され、一人ひとりが思いをもって取り組むことができるのでないだろうか。

このように、普段何気なく口にしている味噌汁のだしの味わいに焦点を当てて活動し、課題や疑問の解決に向けて試行錯誤していくことで、和食の基本となるだしの奥深さや役割について考え、味噌汁や

和食に対する見方や考え方を広げる機会にするとともに、自分の見方や考え方を確かにして、家庭での調理に生かしてほしい。日常の食事に何気なく使われているだしに目を向け、そのよさについて感じられるようになることができれば、より彩り豊かな食生活を送ることができるだろう。

#### 4. 本題材における『その子らしく学ぶ』～本単元で願う「心の動きを伴う経験によってその子に還るもの」～

本校家庭科部では「日常生活の中の事象に改めて出会ったその子が、自分の既存の知識や生活経験をもとに事象にかかわる中でその子なりの課題を設定し、他者や様々な事象を知る中で出会った価値観と自身の価値観を照らし合わせながら試行錯誤してその課題を解決しようとする」とが家庭科における『その子らしく学ぶ』であると捉えている。

本題材の導入で、子どもは味噌汁 A(味噌をお湯で溶いたもの)と味噌汁 B(にぼしだしで溶いたもの)を飲み比べる。この2種類の味噌汁と出会った時、子どもは「Bは味噌だけじゃない、いい香りがするね」「Aはあっさりしすぎている感じ」「Bはにぼしの味がする」「Bの方がおいしい」と、だしがあることによって生じる香りやうまみなどを感じ、実は今まで身近にあつただしという存在を再認識するだろう。そして、だしについて再認識した子どもは、他の代表的な材料(昆布・かつお節・干ししいたけ)にも出会う。様々なだしの材料に出会った子どもは「それぞれのだしはどうやってとるんだろう」「どんな味がするんだろう」という課題をもち、自分でだしをとて味噌汁を作つてみたいという意欲が生まれるだろう。

1回目の調理実習をする子どもは、それぞれのだしについて知るために主体的に実験を行うだろう。4種類のだしをとて飲み比べた子どもは「同じ味噌なのにだしによって香りが変わる」「かつお節とにぼしは両方とも魚なのに味がこんなに違うんだ」とそれぞれの特長に気付くと共に「私はかつおだしが好き」「かつお節と昆布を合わせてもおいしかった」と自分の好みにも気付くことが考えられる。その後、他の班と感想を共有することで、友達のだしに対する感じ方を知ったり、自分たちが行っていない「だしを組み合わせる」という方法などにも出会ったりするかもしれない。材料による違いを感じた子どもは、さらに「とり方による違いもある」と知らされることで「だしのとり方って一つじゃないんだ」と驚き、よりだしの奥深さに触れるきっかけとなるだろう。そして、「とり方によって風味はどう変わるんだろう」「もっとにぼしの味を強くした味噌汁を作るためにはどのとり方がいいんだろう」という課題をもち、次の実験への計画を立てるだろう。

2回目の調理実習では、だしのとり方による違いを知るための実験を行う。子どもは、同じ材料(にぼし)でも、1晩水出ししたもの・1晩水出しした後に煮だしたもの・15分水出しした後に煮だしたもの・水出しせずに煮だしたものと、そのとり方を変えられることをまず知るだろう。そして、飲み比べてみると「水出しをしていないものは薄すぎる」「煮だすとにぼしの味が濃く感じるね」と、とり方によってその味わい(風味)が少しずつ変化することに気付くだろう。その後、感想を友達と共有することで友達のにぼしだしの味噌汁に対する好みの味わいを知ったり、違いをうまく感じ取れなかった子どもが「そんな違いがあったのか」と気付いたりするのではないだろうか。さらに、それぞれの方法にかかる手間も感じ、調理で選択する時の判断材料にすることも考えられる。次回は自分が選んだだしで味噌汁を作ることを伝えられると「最初にやつたしいたけのだしでもう一度作りたい」「昆布の味噌汁を美味しく作りたい」「だしのとり方でどう変わるかをもう一度確認したい」という思いをもち、「昆布もとり方によって味が変わるのでかな」「にぼしだしをよりしっかり感じるためにはどうしたらいいんだろう」等の課題をもとに、2回の実験での経験を踏まえた自分が試したいことを具体的に考え、計画するだろう。

3回目の調理実習では、これまでの実験で得た経験を基にして自分で材料を決めて実験を行う。これまでの実験や共有で、材料による好みを再度確認したいと考えた子どもは1回目で美味しいと感じた材料を使って実験を行うだろう。合わせるという方法を試すこともあるかもしれない。また、前回の実験でとり方という視点を得ているため、他の材料ではとり方を変えるとどう変わるのが試す子どももいるだろう。繰り返し実験を行うことで子どもは、だしやそのとり方について知ると共に、自分の好みも見

つけていくだろう。

題材の最後には、これまで全3回の実験を経て見つけた、自分好みのだしについて共有した後、家庭で味噌汁を作る計画を立てる。家庭で実を入れた味噌汁を作ることが提示されると「今回見つけただしには大根を入れたいな」と実験で見つけた味を活かした計画を立てたり、「妹が好きなわかめを入れて作ってあげたい」と家族に目を向けた計画を立てたりすると考えられる。また、実が加わることで彩りや栄養という視点を取り入れる子どももいるだろう。実際に家庭で作ることで、自分とは違う好みをもつ家族と一緒に食べるための味噌汁を考え、今後の家庭での実践につなげていってほしい。

学級全体や個人でだしについて好みの味を追究した経験が、「少し手間がかかるけど、だしを取ることでおいしさが増すんだ」「食材や料理のうまみって奥が深いな」という考え方や「次は味噌汁の実に合わせてだしを考えてみたい」という意欲を生み、子どもの今後の調理や食生活をより豊かにすることを期待している。

## 5. 題材構想（全10時間扱い／本時は第⑦時）

＜教師の投げかけ＞ 子どもの表れ 最終時における子どもの表れ

○教師の働きかけ

### ① <味噌汁を飲み比べてみよう>

- ・やったー。じゃあこれから味噌汁作るってことかな
- ・具(実)は入っていないんだね
- ・二種類ってことは違いがありそう
- ・どっちもおいしいけど、何か違う
- ・Aはあっさりしている感じがするね
- ・Bは味噌の味だけじゃないからなんか美味しく感じる
- ・においが魚っぽいね
- ・これにぼしの味がする
- ・味噌が違う？
- ・使っているだしが違うんじゃないかな
- ・Bはにぼしの味だとして、Aはなんだろう？

○だしの存在やその効果に気付くことができるよう、味噌汁A(味噌をお湯で溶いたもの)と味噌汁B(味噌をにぼしだしで溶いたもの)を用意する。また、その際には、味噌の味でだしの風味が消されてしまうのを防いだり、だしを使わない時の味わいに子どもが気付いたりできるように、味噌で味を濃くしすぎないようにする。

○全員がだしの存在に気付くことができるよう、全体共有をして違いを確認する。

○様々にだしに興味をもち、実際に確かめたいと思えるよう、だしの材料を実物で提示する。

○調理実習の見通しがもてるよう、各材料のだしの取り方は教師から提示する。

○それぞれのだしの味噌汁をじっくりと味わえるよう、鍋とコンロは各班4つずつ用意する。

### ②③ <いろいろなだしで味噌汁を作ろう>

- ・煮干しだしは水から入れる。じゃがいもと一緒に
- ・かつお節は沸騰してから入れて、火は止めるんだね
- ・昆布だしを取るとき、沸騰前に取り出すのはなんでだろう
- ・しいたけだしは取るのに時間がかかるんだね
- ・材料によってだしの取り方が違うんだ
- ・私は昆布だしの味噌汁が飲みやすくて好きだな
- ・かつおだしはおいしいんだけどもう少し薄くてもいいな
- ・かつお節も昆布もおいしかったし、混ぜてみたらおいしいかも
- ・もっと煮干しの味を濃くしたい
- ・しいたけのだしへ初めて飲んだけどおいしいね
- ・同じ味噌を使ったのに、全部違う味噌汁になった
- ・だしによって香りが全く違ったね
- ・かつお節と煮干しは、両方魚なのに全然違った

④

#### <感想を共有しよう>

- ・だしによって香りが全然違ったよね
- ・同じ味噌を使ったのにすごい
- ・俺はかつお節のやつが好きだった
- ・私は昆布だしのお味噌汁がおいしかったな
- ・しいたけって飲んだことなかったけど、おいしかった
- ・昆布とかつお節を混ぜてみたらおいしかったよ
- ・もう少し煮干しの味を濃くしたいと思った
- ・同じ材料でもとり方によっても変わるんだね
- ・試してみたい

○だしを追究する意欲を高められるよう、全体でだしの違う味噌汁を飲み比べた感想を共有した後、とり方によつても味わい(風味)が変わることを伝える。

○調理実習の見通しがもてるよう、だしのそれぞれの取り方は教師から提示する。

⑤⑥

#### <いろいろなとり方で味噌汁を作ろう>

- ・前の日から水につけておく方法があるんだね
- ・時間がかかるってことはより味が出るのかな
- ・最初にやったのは15分水につけて煮たけど、他の方法はどう変わるんだろう
- ・にぼしの味が濃くなったらいいな
- ・水につける時間がなかったのは薄い感じがした
- ・薄いとおいしくないよ
- ・水につけてから煮たやつはやっぱり濃い
- ・水につける時間が長いのと短いのの違いがうまくわからないな……

○それぞれのとり方の味噌汁をじっくりと味わえるよう、鍋とコンロは各班4つずつ用意する。

○次時で各自の結果や感想を共有しやすくするために、それぞれの方法について書き込めるワークシートを用意する。

⑦ (本時)

#### <感想を共有しよう>

- ・水につける時間がなかったやつは美味しいなかったよね
- ・やっぱりだしの風味はしっかりあった方が美味しい感じるんだ
- ・1晩つけて煮たやつと15分つけて煮たやつの違いがわからなかつた
- ・1晩つけた方がにぼし感が強かったよ
- ・次回もう一回試してみたい
- ・しっかりつけた後に煮た方が濃いんだね
- ・でも、長く時間を使うのはめんどくさいよ

○自分の実験を振り返り、友達の結果も参考にして次時に向かうことができるよう、全体共有では項目を分けて板書する。

○自分の好みの味を目指すことができるよう、次時では材料と方法を自分で選ぶことができることを伝える。

#### <自分好みのだしで味噌汁をつくる計画を立てよう>

- ・もう一回にぼしで作りたい。違いを感じるためにはどうしたらいいんだろう
- ・昆布でもとり方によって味が変わるのかな
- ・しいたけを煮てみたらどうなるんだろう
- ・かつお節でもう一回作ってみたいな

○次時で各自の結果や感想を共有しやすくするために、振り返りの視点を「よかった点」「課題・困りごと」と提示する。

○自分の好みの味わいをより探しやすくするために、材料によってグループを編成する。また、お互いの味噌汁を飲み合うことを許容する。

⑧⑨

#### <自分好みのだしで味噌汁をつくろう>

- ・前回感じられなかった、とり方で変わる味を感じたいな
- ・かつお節も置いておく時間を変えれば味が濃く出るのかな
- ・1晩置いた昆布と煮るだけの昆布、どっちがおいしいかな
- ・しいたけってどれくらい置いたらいいんだろう
- ・ちょうどいい味になるといいな
- ・おいしい。私好みに作れたよ
- ・さらに濃くしたいんだよなあ
- ・かつお節よりも、にぼしの方が好きかもしれない
- ・おいしくできたから、先生にも飲んでほしい

⑩

### <感想を共有しよう>

- ・やっぱりしっかりとだしが出ている方がおいしいよね
- ・昆布もとり方で少し変化があった
- ・私がやったかつお節を○分浸けておく方法おすすめだよ
- ・もっと濃くしたいと思った
- ・友達のやつがおいしかったから、次はその方法で作りたい

### <家での味噌汁つくりの計画を立てよう>

- ・ついに本物の味噌汁を作れるんだ
- ・今回見つけただしの味噌汁には、大根を入れたいな
- ・豆腐は入れたい。あと、人参も入ると色がきれいそう
- ・前回のゆでる調理の時、切る大きさや入れる順番も大事だったから、今回も意識した方がおいしくできそう
- ・妹の好きなわかめは今回の味噌汁に合いそうだ
- ・野菜ばかりじゃ栄養が偏るから、豚肉をいれてもいいかな

- ・だしにも色々な材料があって、その取り方を知れたよ
- ・だしが変わるだけで、味噌汁の味が変わるっておもしろい
- ・だしのとり方によっても味が変わるってすごいよね
- ・最近、味噌汁を飲むときに「だしはなんだろう」って考えちゃうよ
- ・だしへて意識してなかったけど、実は色々な料理にあったのかも
- ・これからは、実は隠れているだしを探しながら料理を食べようかな
- ・次は家族好みのだしを探してみたい

○自分の実験を振り返り、友達の結果も参考にして家庭での調理へ向かうことができるよう、全体で共有をする。

○より身近な料理として計画することができるよう、家庭で作る味噌汁には、今回の3回の調理実習を踏まえて考え方だしひに実を入れることを伝える。

○栄養や彩り、家族の好みの視点にも気付けるよう、その視点をもっている子どもを紹介する。

○今後の家庭での実践意欲につながるよう、家庭で作った際にはコメントをもらうようにワークシートを準備する。