

第5学年 社会科 学習指導案

1. 小単元名『これからの食料生産』

(教科書：『小学社会 5上』 p. 96～103／学習指導要領：内容 (2) ア, ウ)

2. 小単元の目標

- 我が国の食料生産には、働く人の減少、環境への影響、安全性、低自給率などの問題点があることを理解し、安心・安全な食料確保のための食料生産のあり方を考えようとする。
- 我が国の食料生産の現状から学習問題を見だし、統計などの資料を活用して、我が国の食料生産をめぐる問題を読み取ってまとめるとともに、それらをどのように解決するか、自分の考えをもって話し合いに参加し、様々な考えを受け止めながら考えを深めて、適切に表現する。

3. 小単元の評価規準

社会的事象への 関心・意欲・態度	社会的な 思考・判断・表現	観察・資料活用の 技能	社会的事象についての 知識・理解
日本の食料生産が抱えている問題を意欲的に追究し、これからの食料生産や食生活のあり方についても関心をもって考えている。	日本の食料生産が抱えている問題について調べ、これからの食料生産のあり方や、安定して食料を確保していくうえで不安な点や大切な点について考えたり、ノートに表現したりしている。	食料の輸入量や自給率の低さなど、日本の食料生産の現状や課題について、グラフや写真を通して適切に読み取っている。	日本の食料生産の現状や課題を捉え、食料を安定して確保していくことの大切さを理解している。

4. 指導にあたって

(1) 児童の実態

本学級の児童は、輸入食材に対しマイナスイメージをもっている児童が半数近くいる。そこで、輸入そのものが問題なのではなく、安全性が確認できない場合や国内生産とのバランスが損なわれてしまう場合などが問題なのだという認識をもつことができるようにしたい。

また、日本の食料自給率の低さ、輸入依存度の高さを捉え、それに伴う課題を考えていくが、同時に輸入食材のおかげで自分たちの豊かな食生活が成り立っていることも捉えさせたい。

(2) 教材について

本小単元「これからの食料生産」では、我が国の食料生産には、働く人の減少や環境への影響、安全性、低自給率などの問題点があることを理解し、安心・安全な食料確保のための食料生産のあり方を考えようとすることをねらいとしている。

そこで、児童に身近な学校給食に目を向けさせる。地産地消にこだわり、「食」の安心・安全を目

ざしている学校給食と輸入食材「ホキ」との関連を取り上げ、学習していく。

地産地消の地元食材と輸入食材を比較させ、気づきを出し合うことで、我が国の食料生産の現状を、働く人の減少、環境への影響、安全性、低自給率といった視点で、多面的に考えさせたい。

二つの食材を対比させ、話し合うことで、我が国の食料生産をめぐる問題を輸入食材の是非や安心・安全な食料確保などのかかわりから捉えさせていく。この学習を通して、一人一人の感じ方の違いに気づかせたり、多様なものの見方や考え方を養ったりしたい。

(3) 指導上の工夫・留意点

本小単元は、これまでの食料生産の学習のまとめとしても位置づけられる。食料の安定確保、食料の輸入の増加という問題は、国内で食料生産を続ける人々の姿を抜きにしては考えられない。米づくりや水産業の学習とも結びつけることで、これらの問題をより具体的に、多面的に考えることができるはずである。

また、給食の先生へのインタビューや食材の産地調査などを効果的に取り入れ、各種統計資料などとも組み合わせながら、学習を意欲的・主体的に進めていけるようにした。インタビューや統計資料の読み取りなどを通して新たに出た疑問を整理し、さらなる追究につなげていけるよう、話し合いの場面を設定した。

5. 小単元の指導計画（総時数7時間）

時	ねらい	○学習活動 ・内容	◎使う資料 ◇留意点 ◆評価
① (つかむ)	身近な食料の自給率や食料の輸入が増えた理由などを調べ、これからの食料生産をどのように進めればよいか関心をもって考えることができるようにする。	<p>○様々な食料を挙げる。 ・魚、肉、野菜、果物など</p> <p>○自分は、どのような食材を買いたいか、値段の違いや食の安全性などの観点から話し合わせる。</p> <p>○身近な食料の自給率を調べ、その低さに気づく。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>日本は、なぜ多くの食料が輸入されるようになったのだろう。</p> </div> <p>○身近な食料の自給率をグラフから調べたり、食料の輸入が増えた理由を資料から読み取ったりしながら、食料自給率の低さについて考え、学習問題を立てる。</p>	<p>◎各種食料の写真</p> <p>◎身近な食料の自給率グラフ</p> <p>◇調査や資料でわかったことをもとにした話し合いを通して、我が国の食料生産に関する課題を見いだして学習問題を立てさせる。</p> <p>◆食料の輸入の増加が食料生産に与える影響や食料の安定確保について調べる学習問題を考え、表現している。 (思・判・表/発言・ノート)</p>

<p>② （調べる）</p>	<p>豊かな食生活の背景にある食料輸入の影響について、各種資料をもとに調べ、その課題について捉えることができるようにする。</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>食料の輸入が増えると、どのような問題が起きるのだろうか。</p> </div> <p>○食料の輸入が増えることでどのような影響がもたらされるのか、グラフや写真を読み取って調べ、考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食料自給率の低下 ・輸入がストップした時のリスク など 	<p>◎各種食料や給食の写真 ◎身近な食料の自給率グラフ ◇食生活の変化によって、食料の輸入が増え、食料自給率が低下するなどの問題が生じていることを具体的につかませる。</p> <p>◆食料輸入の増加の影響や課題について、グラフや写真などの各種資料からの確に読み取っている。 (技/発言・ノート)</p>
<p>③ （調べる）</p>	<p>食料生産に携わる人々の新たな工夫や努力、地産地消の取り組みなどについて調べ、これからも日本で食料生産を続け、食料を安定して確保するためにどうすればよいか、考えることができるようにする。</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>日本の食料を安定して確保するためには、どうすればよいのだろうか。</p> </div> <p>○これまでの学習や資料をもとに、食料生産に携わる人々の工夫や努力、食生活について話し合い、食料の安定確保のために大切なことを考える。</p> <p>○学校給食と地産地消の関連について考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食では、地元の食材を使っている ・生産者の顔が見える食料だと安全・安心 ・生産地から消費地までが近いから新鮮 	<p>◎各種食料や給食の写真 ◎身近な食料の自給率グラフ ◇食料の安定確保のためには、食料生産を続けるためのさまざまな工夫や努力、地産地消の取り組みなどを通じた食生活の見直しが必要であることを考えさせる。</p> <p>◆安定して食料を確保していくうえで不安な点や大切な点について、調べたことをもとに考え、表現している。 (思・判・表/発言・ノート)</p>

<p>④ (まとめ) 【本時】</p>	<p>地産地消にこだわっている学校給食で輸入魚のホキが使われている理由を、意見交流で捉えたり、一人一人の感じ方の違いに気づいたりすることができるようにする。</p>	<p>○前時までに調べてわかった、日本の食料生産の現状や問題点を出し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食料自給率の低下 ・生産者の工夫、努力 ・地産地消の取り組み <p>○地産地消の利点を確認したうえで、学校給食の輸入魚ホキの利用について話し合う。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>地産地消にこだわっている給食の白身魚フライに、なぜ輸入した魚を使うのだろう。</p> </div> <p>○学習をふり返り、今日の学習で考えたことやわかったこと、新たに考えてみたいことなどを出し合い、まとめる。</p>	<p>◎輸入魚ホキの実物や写真</p> <p>◇食料の輸入量や食料自給率の変化、食料生産に従事する人数の変化と高齢化、生産者と消費者の関係などをふり返らせる。</p> <p>◇輸入食材のプラス面とマイナス面を広い視野から考えさせる。</p> <p>◆地産地消にこだわる給食で、なぜ輸入魚ホキを使うのか、根拠をもとに考えをまとめている。 (思・判・表/発言・ノート)</p>
<p>⑤ ⑥ ⑦ (深める)</p>	<p>これまでの学習をふり返り、自分たちのこれからの食生活についての考えを根拠となる事実とともに新聞にまとめ、互いに意見を交流し合うことで、考えを深めることができるようにする。</p>	<p>○日本の食料生産の現状や食料の確保のために必要だと思うことについて伝える「食料生産新聞」を制作し、発表し合う。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>日本の食料生産や食料の確保について学習したことを、新聞にまとめて伝えよう。</p> </div>	<p>◎各種食料や給食の写真</p> <p>◎身近な食料の自給率グラフ</p> <p>◇日本の食料生産について、「食料自給率」「食の安全」「食料生産に携わる人の工夫や努力、未来に向けた取り組み」「自然環境とのつながり」などの視点から、新聞記事を考えさせる。</p> <p>◆根拠となる事実を選び出して自分の考えをまとめ、他の児童との交流を通して、自分の考えが深まったり、新たに気づいたりしたことなどを新聞にまとめている。 (思・判・表/発言・ノート)</p>

6. 本時の指導（第4時）

(1) 本時のねらい

地産地消にこだわっている学校給食で輸入魚のホキが使われている理由を、意見交流で捉えたり、一人一人の感じ方の違いに気づいたりすることができるようにする。

(2) 本時の展開

時配	○学習活動 T：発問 C：児童の反応	◎使う資料 ◇留意点 ◆評価
10	<p>○日本の食料生産の現状や問題点を出し合う。</p> <p>T：前時まで調べてわかった日本の食料生産の現状や問題点を出し合い、整理しましょう。</p> <p>C：日本の食料自給率は、年々低くなっており現在39%だ。大豆や小麦などはとても低かったよ。</p> <p>C：食料自給率が低く、外国からの輸入に頼っていたけど、農薬など安全面はだいじょうぶかな。</p> <p>C：学校の給食は、地産地消にこだわっていたね。</p>	<p>◎各種統計資料，ノート，パンフレットなど</p> <p>◇似た内容の発言は、一つにまとめ、できるだけ簡潔に示すようにする。</p> <p>◇前時までの学習（日本の食料生産の現状や問題点）を表やグラフ，写真などでふり返らせる。</p>
30	<p>○本時のめあてを確認する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>地産地消の利点について話し合おう。</p> </div> <p>T：それでは、地産地消の利点について出し合いましょう。</p> <p>C：地産地消の食料は、生産地から近いから新鮮でおいしいよ。</p> <p>C：生産者の顔が見えるから安心・安全な食料だね。</p> <p>C：フードマイレージの点からも自然環境にやさしい取り組みだね。</p> <p>C：食料自給率の向上にもつながるかもしれないよ。</p> <p>C：だから、学校の給食は、地産地消にこだわっているんだね。</p> <p>○新たな事実を提示し、出てきた疑問について話し合う。</p> <p>T：学校給食の白身魚フライに輸入魚のホキが使われているのはなぜか、話し合いましょう。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>地産地消にこだわっている給食の白身魚フライに、なぜ輸入した魚を使うのだろう。</p> </div> <p>C：ホキは、価格が安くておいしいからじゃないかな。</p> <p>C：ホキは、給食の献立でも一年中使われているから、一年中手に入る食材なんだよ。</p> <p>C：少子高齢化が進み、漁業で働く若い人が昔より減っているから、輸入魚のホキに頼ることも必要だね。</p> <p>C：輸入食材がよくないとはかぎらないと思うよ。輸入食材でも安全性が確認できたら、使うことで豊かな食生活を営むことができるんだよ。</p>	<p>◎各種統計資料，ノート，パンフレットなど</p> <p>◇「食料自給率・食の安全性・自然環境・新鮮さ・フードマイレージ・トレーサビリティ・輸入食材の是非」などに着目させ、考えを表現できるように、気づきやつぶやきを積極的に取り上げる。</p> <p>◇地産地消にこだわる給食で、輸入魚ホキを使う理由を「食料自給率・食の安全性・自然環境・働く人の減少と高齢化・価格・輸入食材の是非」などの視点で表現させる。</p> <p>◇予想だけでなく、資料や経験からわかる事実をもとに発言できるように、話し合いを支援する。</p> <p>◇聞き手は自分の考えと似ているところ・違うところをはっきりさせながら聞き、質問や意見を伝えるようにさせる。</p>

5	<p>○学習をふり返り、今日の学習で考えたことやわかったこと、新たに考えてみたいことなどを出し合う。</p> <p>T：今日の学習で考えたことやわかったこと、新たに考えてみたいことなどを出し合いましょう。</p> <p>C：今の私たちの食生活は、輸入された食材が欠かせなくなっているよ。給食で食べる輸入魚ホキも国産のタラに比べて価格が安く、安定して手に入るから必要な食材なんだね。</p> <p>C：新鮮な地産地消の食材は、安心・安全で自給率が上がるけど、漁業で働く人が減少し高齢化が進んでいるから、輸入食材も取り入れていかないと日本の豊かな食生活を保つことはできないんだね。</p>	<p>◆地産地消にこだわる給食で、なぜ輸入魚ホキを使うのか、根拠をもとに考えをまとめている。</p> <p>(思・判・表／発言・ノート)</p>
---	--	--

7. 備考

【本時の授業の主張点】

- 「なぜ」を問う学習課題を設定し、地産地消の地元食材と輸入食材「ホキ」を比較させ、話し合いを通して、我が国の食料生産の現状を、働く人の減少、環境への影響、安全性、低自給率などの視点から捉えさせる。
- 輸入魚ホキの使用に対する、子どもの意味付けの仕方を整理していく。その際、イメージマップを用いて子どもの発言を可視化し、輸入魚ホキを「食料自給率・食の安全性・自然環境・働く人の減少と高齢化・価格・輸入食材の是非」などのうち、どの視点との関連で捉えているのか整理していく。

【授業後の考察】

○輸入魚ホキを通して、給食のよさや給食を作る先生の思いを捉え直そうとする場面

給食の先生の「ホキじゃない白身魚は、日本で獲れても値段が高く給食には使えない」「130cmもあるホキは多くの人に作る給食の食材に向いていて、それが給食の安さにつながっている」といった発言をきっかけとして、給食への輸入食材使用の是非について検討していった。

おいしく・安く・安定した食材の確保には、給食の先生の、食材に対する安全性の確認や思いがあることに、子どもたちが気づいていったことがわかる。

○輸入魚ホキの給食での使用を多面的にわかろうとする場面

給食の白身魚フライに輸入魚ホキを使うことに対し、「輸入食材＝心配」としか捉えることができなかった子どもたちの認識に「日本の食料自給率の現状」と「安定した食料の確保」とを関連づけた視点が加わったと解釈できる。

そのことは、子どもたちの「そうか。日本の食料自給率 39%を考えれば、外国産でもおいしくて安全性が確認できれば、輸入食材のホキを使っていくことも大切なんだ。」という発言からもわかった。