

第3学年 社会科 学習指導案

1. 小単元名『調べよう！ かまぼこをつくる仕事』

(教科書：『小学社会3・4上』p.70～85／学習指導要領：内容(2)ア, イ)

2. 小単元の目標

自分のまちのかまぼこづくりに関心を持ち、かまぼこ工場で働く人や工場の様子、原料や商品の製造工程などを意欲的に調べることを通して、かまぼこをつくる仕事の特色や国内の他地域とのかかわりについて理解できるようにする。

おいしいかまぼこづくりのひみつを選んだり、工場が独自の製造方法を貫く意図を考えたりする活動を通して、仕事の特色や工夫について考え、紹介ポスターにまとめることができるようにする。

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
味の違いを確かめるための食べ比べから、かまぼこのおいしさのひみつに関心を持ち、意欲的に調べようとしている。	かまぼこをつくる仕事の工夫や努力について調べたカードを分類する中で、おいしさのひみつを考え、紹介ポスターに表現している。	かまぼこの食べ比べや工場の見学、具体的な資料の活用により、情報を収集し、見つけた工夫をカードにまとめている。	かまぼこをつくる仕事の特色や、原料の仕入れと商品の出荷による国内の他地域とのかかわりについて理解している。

4. 指導にあたって

(1) 児童の実態

子どもたちは、校区探検や見学で、漁港やかまぼこ工場があることや、スーパーマーケットでかまぼこが売られていることに気づいている。しかし、かまぼこがどのように生産され、販売されるのか、自分たちの生活とどのようなつながりがあるのか、強く関心をもつまでに至っていない。本単元では、かまぼこのおいしさのひみつに関心を持ち、工場の見学や写真・映像などの資料を使ってかまぼこづくりや出荷について調べる中で、生産の仕事の特色や他地域とのかかわりについて捉えさせたい。おいしさのひみつに迫ったり、紹介ポスターに表現したりする中で、分かったことを根拠にして自分の考えを主張する力や友達の見解と比較しながら問題を解決する力を培いたい。

(2) 教材について

校区は紀伊水道に面しており、昔から漁業が盛んで、漁港の周辺には、かまぼこ工場が集まっていた。本単元で学習するかまぼこ店は、創業170年以上、5代にわたりかまぼこ工場を営んでいる老舗である。地元・徳島の魚を自社工場ですり身にし、保冷効果のある石臼を使って練る、昔ながらの製造方法で、化学調味料・合成保存料無添加のかまぼこづくりをしている。独自性のある良質のかまぼこをつくることで、他の工場とは一線を画している。また、かまぼこのブランド価値を高

めたいとも考えており、大量生産はせず、取引は経営者の理念を理解する店に限定している。

本単元では、おいしいかまぼこづくりのひみつについて、見学や資料をもとに調べたことをカードにまとめる。その中から、おいしさのひみつにつながるカードを選び出し、どうしておいしさにつながるのか理由を話し合ったり、その他のカードが何のためにあるのか考えたりすることで、かまぼこをつくる仕事の特色について理解できるようにする。さらに、注文を断る場合があることを明かし、「たくさんの人に食べてもらうチャンスなのに、どうして注文を受けないのか」と問い直し、他のかまぼこ店にはない違いを出すことで取引先や消費者の信用を得ていることや、販売者と同じく生産者も消費者の願いを考えながら、店を続けていく工夫をしていることを理解させたい。

そして、もし自分がかまぼこ工場の社長で、徳島県産のこだわりの農産物や加工品を直売する「とくしまマルシェ」に出店するなら、どんなことをアピールしたいかを考え、習得した知識を活用して紹介ポスターに表現することができるようにしたい。

(3) 指導上の工夫・留意点

校区のかまぼこ工場で作られたかまぼこ、他社のかまぼこを食べ比べ、「二つのかまぼこの味の違いはどこからくるのか、なぜ人気があるのだろうか」といった、子どもが明らかにしたくなるような共通の疑問をもたせることで、意欲的に調べ、解決したくなるような学習問題を設定することができるようにしたい。子どもに提示する資料は、習得させたい知識に基づいて副読本や動画を活用・作成し、仕入れや出荷など、見学では見られない工程も自分で調べることができるようにしたい。

そして、「おいしさのひみつに直接つながる工夫は何か」を子どもたちがこれまでに得た知識を根拠に話し合う活動を設定し、「その工夫をすると本当においしくなるのか」と切り返す発問をしたり、みんなで確かめる段階の終末で問い直しの発問をしたりすることで、中心概念に迫りたい。

5. 小単元の指導計画（総時数 13 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）	校区で作られたかまぼこ他社のかまぼこを食べ比べ、味の違いや、かまぼこづくりに関心をもつ。	○校区にあるスーパーマーケットのかまぼこ売り場の写真を提示し、気づいたことを話し合う。 ・いろいろな工場のかまぼこがある。 ・包装が違う。 ○二つの工場のかまぼこを食べ比べる。 ・色や形が違う。 ○味や食感の違いをワークシートに書く。 ・①がおいしい、甘い。 ・②がおいしい。しょうゆの味がする。	◎スーパーマーケットのかまぼこ売り場の写真 ◎①校区で作られているかまぼこ ②製造方法の異なる、他県のかまぼこ ◇かまぼこを比較する観点を示すことで、二つのかまぼこの違いが明確になるようにする。 ◆比較する観点から、2社のかまぼこの違いを見つけている。 (技／発言・ワークシート)

② (つかむ)	二つの工場のかまぼこの味の違いはどこからくるのか、疑問に思ったことを話し合い、学習問題をつくる。	<p>○二つの工場のかまぼこの味の違いはどこからくるのか話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚の種類が違うのだろう。 ・調味料が違うのだろう。 ・つくり方が違うのだろう。 <p>○品質表示のラベルを比較する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚、砂糖、塩、油は同じだよ。 ・①には卵白が入っていないよ。 ・魚は「えそ、ぐち等」と書いているよ。 <p>○校区にある工場が新聞やテレビ局などから取材を受けていることを紹介する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>おいしいかまぼこづくりのひみつをときあかそう。</p> </div>	<p>◎二つの工場の写真</p> <p>◎品質表示のラベル</p> <p>◎校区にある工場を紹介している雑誌・新聞記事・テレビ番組</p> <p>◇新聞やテレビ局などから取材を受けていることを紹介することで、なぜ注目されているのか疑問をもつことができるようにする。</p> <p>◆おいしさの根拠を類推している。 (関・意・態/発言)</p>
③ (予想を立てる・調べ方を決める)	かまぼこ工場のおいしいかまぼこづくりのひみつを予想し、調べる計画を立てる。	<p>○おいしいかまぼこづくりのひみつを予想し、ノートに書く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高級な魚を使っていると思う。 ・かまぼこづくりの名人がつくっている。 ・つくり方を研究している。 <p>○予想を出し合う中で、それらを確認する方法を話し合い、調べる計画を立てる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・工場の人に質問しよう。 ・お客さんに聞いてみよう。 ・工場を見学しよう。 ・資料を使って調べよう。 	<p>◎副読本資料</p> <p>◇予想を観点ごとに分類し、どのようなことを調べるとよいのか、明確になるようにする。</p> <p>◆自分の予想を確認するための方法を考えている。 (関・意・態/発言・ノート)</p>
④ ⑤ (調べる)	工場を見学したり、資料を使ったりして、おいしいかまぼこづくりのひみつを調べる。	<p>○かまぼこ工場を見学する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・徳島の魚をさばいて、すり身をつくっているよ。 ・石臼を使ってすり身を練るんだね。 ・工場に黄色いカーテンがあるよ。 	<p>◇事前に工場と打ち合わせをしておくことで、子どもが必要とする情報が得られるようにする。</p> <p>◆働く人の様子や工場の様子など、観点にそって調べている。 (技/見学メモ)</p>
⑥ ⑦ (調べる)	つくり方、原料、工場や働く人の様子、出荷先などについて、調べて分かったことをカードにまとめる。	<p>○おいしいかまぼこづくりの工夫をカードに書く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・二人組で服についたほこりを取るよ。 ・金属検出器で調べているよ。 ・無添加の調味料を使っているよ。 ・すり身の練り具合を手で確かめるよ。 	<p>◎副読本資料・製造工程の動画</p> <p>◇見学で見られなかった所は、動画や資料を見て調べることができるようにする。</p> <p>◇書き出しを例示することで、見学メモや資料から分かつ</p>

			<p>たことをカードにまとめやすくする。</p> <p>◆調べた事実を正確に書いている。(技/カード)</p>
⑧ (調べる)	<p>調べる中で出てきたさらなる疑問について、工場の人に質問する。</p>	<p>○資料から分からなかったことを工場の人に質問する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・青魚はアレルギーの心配があるから使わないそうだよ。 ・ちくわがこげないように、ふたを開け閉めして温度調節するそうだよ。 	<p>◇事前に質問事項について工場と打ち合わせをすることで、子どもの疑問に答えてもらえるようにする。</p> <p>◆意欲的に質問し、自分が必要としている情報を漏らさず聞いている。</p> <p>(関・意・態/発言・メモ)</p>
⑨ (みんなで確かめる)	<p>かまぼこづくりの工夫や努力を確かめる。</p>	<p>○これまで調べてきた、おいしいかまぼこづくりの工夫について話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・黄色いカーテンは虫よけのためだよ。 ・県外のデパートに出荷しているよ。 ・限定商品や新商品を相談して決めている。 <p>○たくさんの工夫の中で、おいしいかまぼこづくりのひみつは何かを考え、ノートに書く。</p>	<p>◎副読本資料、写真、動画</p> <p>○工夫がわかる写真や動画を提示し、調べてきた工夫を共有することで、それぞれの工夫の意味に迫ることができるようにする。</p> <p>◆かまぼこづくりの工夫について理解している。</p> <p>(知・理/発言・ノート)</p>
⑩ (みんなで確かめる)	<p>おいしさのひみつに直接つながるカードを選んで、かまぼこづくりのこだわりを考える。</p>	<p>○かまぼこを食べたお客さんの感想を聞く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・もちもちしている。 ・魚の味がしっかりしている。 <p>○工夫カードの中から、おいしさのひみつに直接つながるカードと、つながらないカードに分類する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・消毒は、ばいきんが入らないようにするから、つながると思うよ。 ・消毒は、味には直接関係ないと思うよ。 <p>○分類したカードに共通する特徴を話し合い、おいしさのひみつを決める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・徳島の魚と無添加の調味料だよ。 ・手づくりですばやい職人の技。 ・すり身の温度が上がらない石臼だよ。 	<p>◎お客さんの感想</p> <p>◎副読本資料</p> <p>◇「本当においしさにつながる工夫なのか」と切り返すことで、より焦点化できるようにする。</p> <p>◆おいしさのひみつに直接つながる、工場で働く人のこだわりを理解し、文章に表している。</p> <p>(知・理/発言・ノート)</p>

<p>⑪ (みんなで確かめる)</p>	<p>おいしさのひみつに直接つながらない工夫は、何のためにあるのか考える。</p>	<p>○おいしさのひみつに直接つながらない工夫は、何のためにあるのか話し合う。 ・黄色いカーテンや白い服装は、安心して食べてもらうための衛生の工夫だね。 ・新聞やテレビの取材は、たくさんの人においしいかまぼこをつくっていることを知ってもらうための工夫だね。 ○最初に食べ比べをしたもう一つの工場の様子を動画や写真で確認し、校区にある工場と同じように、安全・衛生に気をつけていることを理解する。</p>	<p>◎副読本資料，写真・動画 ◇他の工場の事例と比較し，安全・衛生面に留意している点が共通していることに気づくことができるようにする。 ◆おいしさのひみつに直接つながらない工夫の意味について理解している。 (知・理/発言・ノート)</p>
<p>⑫ (みんなで確かめる) 【本時】</p>	<p>たくさん注文がくるのに、Mさんが注文を断ってしまうのはどうしてか考える。</p>	<p>○有名なデパートから大量の注文が入って、たくさんの人に食べてもらえるチャンスがあったのに、どうして注文を受けなかったのか話し合う。 ○注文を全て受けた場合、どうなるかについて話し合う。 ○校区にあるかまぼこ店の工夫について、自分の考えを書く。</p>	<p>◎副読本資料 ◇Mさんの判断が妥当か問い直すことで、これまで調べてきた工場の様子や働く人の様子を根拠に理由を考えることができるようにする。 ◇注文を全て受け、大量生産した場合を考えさせることで、店(工場)の独自性を守ることが消費者の信用を得ることにつながる、ということを理解できるようにする。 ◆Mさんの判断が、店(工場)を存続させるための工夫であることを理解し、文章に表している。 (知・理/発言・ノート)</p>
<p>⑬ (広げ深める)</p>	<p>「とくしまマルシェ」で紹介するポスターに入れる言葉を話し合って決める。</p>	<p>○紹介ポスターに載せる「おいしいかまぼこづくりの工夫ベスト3」をノートに書く。 ・安全な無添加の調味料を使っていることを知らせたいな。 ・温度が上がらない石臼ですり身を練っていることや職人の技について書こう。 ○グループで「工夫ベスト3」を話し合う。 ○話し合ったことを各グループから出し合い、ポスターに載せる工夫を決める。</p>	<p>◎副読本資料 ◇伝えたいキーワードをランキング形式で考えさせることで、思考が深まるようにする。 ◆工場の仕事の特色を考えている。 (思・判・表/発言・ノート)</p>

6. 本時の指導（第12時）

（1）本時のねらい

「Mさんが注文を断るのはなぜか」について話し合うことを通して、店（工場）を続けていくために様々な工夫をしていることを理解し、まとめ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
5	<p>○前時の学習を振り返り、本時のめあてを確認する。</p> <p>T：おいしさのひみつやおいしさを支える工夫があるから、この店のかまぼこは人気があるんだね。</p> <p>ある日、大阪の有名なデパートから大量の注文が入ったんだって。そのとき、Mさんはどうしたと思う。</p> <p>C：大量につくった。</p> <p>C：大量につくれないから断った。</p> <p>T：実は受けなかったんだって。せっかくたくさんの人に食べてもらえるチャンスなのに、どうして注文を受けないのだろう。自分の考えをノートに書きましょう。</p>	<p>◎副読本資料、テレビ番組の録画（校区にあるかまぼこ店の紹介）</p> <p>◇スーパーやデパートから問い合わせが絶えない事実を確認した上で、注文を断る場合があるという事実を知らせることで、めあてをつかむことができるようにする。</p>
5	<p>○注文を断るMさんの判断について考える。</p> <p>T：それでは、自分の考えを発表しましょう。</p> <p>C：原料が足りなくなるから。</p> <p>C：魚がたくさんとれないから。</p> <p>C：店の限界。今で精一杯。</p> <p>C：時間がかかる。</p> <p>T：新鮮な徳島の魚からつくっているから、原料が足りないのかもしれないね。「本当は断りたくないけど、つくれないから仕方がない」という意見が多いみたいですね。</p>	<p>◎副読本資料、ノート</p> <p>◇Mさんの判断が妥当か問い返すことで、これまで調べてきた工場の様子や働く人の様子を根拠に理由を考えることができるようにする。</p>
25	<p>○注文を全て受けた場合、どうなるかについて話し合う。</p> <p>T：なんとかならないのかなあ。注文を受けられるようになるには、どうすればいいと思いますか。</p> <p>C：大量につくる。</p> <p>T：たくさんつくるためにはどうしたらいい？</p> <p>C：仕入れる魚を増やす。</p> <p>C：作業のスピードをあげる。</p> <p>C：働く人を増やす。</p> <p>C：石臼を増やす。機械でつくる。</p> <p>C：高級ではない調味料も使う。</p> <p>C：工場を大きくすればいい。</p> <p>T：でも、Mさんは工場を大きくしてまで、注文に応えよう</p>	<p>◇「注文を受けるためにはどうすればいいか」と発問し、注文を全て受けた場合を考えさせることで、店（工場）の独自性を守ることが消費者の信用を得ることにつながる、ということに気づくことができるようにする。</p>

	<p>としてないね。どうしてだろう。たくさんつくることをMさんはどう思っているのかな。そういうつくり方をするとどうなるか、隣の人と話し合ってみよう。</p> <p>C：たくさんつくろうとして慌てると、失敗する。</p> <p>C：機械ではできないことがある。職人の技がなくなる。</p> <p>C：全部機械にすると、練り具合が確認できず、硬くなってしまふかもしれない。</p> <p>C：Mさんのこだわりがなくなり、おいしくなくなる。</p> <p>C：この店でしかつくれない味が変わってしまう。</p> <p>C：他のかまぼこ店と同じ味になってしまう。</p> <p>C：お店がつぶれてしまうかもしれない。</p> <p>T：では、どうして注文を断るのか、Mさんに聞いてみましょう。</p> <p>○工場で働くMさんの話を聞く。</p> <p><Mさんのお話></p> <p>昔は、普通のかまぼこ工場みたいに、冷凍すり身を使っていたが、それでは大量生産をする工場に絶対負ける。どうすればよいのか考えて、無添加のかまぼこに25年前に切り替えた。たくさんつくるといっばい売れるが、私はあえてこだわりをもって生産している。</p> <p>①冷凍すり身でなく、徳島の魚を使いたい。</p> <p>②10日分のすり身のストックだけで生産する。</p> <p>③「おいしい」と言ってくれるものをつくりたい。</p> <p>その商品価値を認めてくれないところ（安く、大量に売ろうとしているところ）には売らない。こだわりを理解してくれるところにだけ卸している。だから、注文が来ても、断ることがある。買ってくれる人に幸せになってほしい。</p>	
10	<p>○本時のまとめをし、店（工場）の工夫について自分の考えを書く。</p> <p>T：「チャンスだから、とたくさんつくろうとすると…」</p> <p>「Mさんが注文を断るのは…」という書き出しで、今日の学習の振り返りを書きましょう。</p> <p>C：Mさんが注文を断るのは、信用を守るためだということがわかった。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>「とくしまマルシェ」でかまぼこを紹介するポスターをつくろう。</p> </div>	<p>◇書き出しの例を提示することで、Mさんの判断について自分で考えたことを言葉で表しやすくする。</p> <p>◆独自の製造方法を貫くことで、消費者からの信用を得て店（工場）を存続させていることについて理解し、自分の考えを文章にまとめている。</p> <p>(知・理/発言・ノート)</p>