

第6学年 食に関する指導（総合的な学習の時間） 指導案

授業者 学級担任（T1）

栄養教諭（T2）

1 題材名

上越の冬とサメ食文化

2 単元ではたらくコアスキル・コアマインド

コアマインドがはたらく 子供の姿	本単元で活用する知識・技能	コアスキルがはたらく 子供の姿
<p>【自信】 ○サメの歴史をもとに、サメのおいしい食べ方を考えたり、味わったりする満足感を味わう。</p> <p>【好奇心】 ○上越のサメ食文化やサメの産地や特徴に興味をもつ。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・色々な料理でサメを食べてきた経験 ・探究で学んだ知識（上越の食文化） ・食材の歴史や地域の人々の想いを知って食べる経験 	<p>【論理スキル】 ○江戸時代から続く上越のサメ食文化の歴史を分かりやすく整理して、サメの魅力をつめる。</p>
<p>【情熱】 ○上越で大切にされてきたサメを食べたいと思い、未来にサメ食文化をつなぐためにできることを考える。</p>	<p>コアスキル・コアマインドがはたらくプロセス</p> <ul style="list-style-type: none"> ○家や探究の時間、給食で食べたサメ料理を思い出し、サメに対する思いを共有する。 ○鮮魚店長や給食でサメを提供する栄養教諭の話聞き、上越とサメ食文化の深いかかわりを知る。 ○上越の海でサメが水揚げされなくなっても、上越の人々がサメを愛する理由を紐解いていく。 	<p>【創造スキル】 ○研究会ランチボックスにて、サメ食文化を伝えるお品書きやランチボックスのラベルを考える。</p> <p>【身体スキル】 ○おいしいサメ料理を食べたときの気持ちを思い起こす。</p>
<p>【開放】 ○上越のサメ食文化への想いや考えを自分なりに表す。</p> <p>【共感】 ○上越の人々がつないできたサメ食文化は、人の想いでつながれてきたことに気づく。</p>	<p>目指す子供の姿</p> <p>上越地域に根付いているサメ食文化について理解を深めたり、上越とサメ食文化と歴史を学んだりすることを通して、上越の人々にとってサメとはどのような存在なのかを考える。さらにサメ食文化を未来につないでいくためにできることを見つめ、サメへの愛着やサメのおいしさを実感する。</p>	<p>【言語スキル】 ○友達の考えを否定せず、自分の感覚や考えを分かりやすく伝える。</p>

3 食育の視点（ねらいの実現の過程に位置付けるもの）

日常食べている食事や給食が、上越のサメ食文化と関連していることを理解できる（食文化）
 食材への理解を深め、おいしく味わうことが大切だと理解できる。（心身の健康）

4 児童の実態と題材について

児童はこれまでの探究の学習において、新潟県上越地域の食文化や郷土料理、地域の食材に関して学習

をしている。給食の場面においては、のっぺやたけのこ汁、サメや車麩が使われた献立の日を楽しみにする様子や楽しんで食べる姿が見られる。

本授業では、上越の冬の食文化を代表する「サメ」に焦点を当てる。サメを食べる食文化は日本各地（8か所）に存在しているが、上越地域においては、江戸時代に築城された高田城との関わりが深く、当時の高田藩は財政を再建させるために上越沿岸でサメ漁を行い、フカヒレを中国に輸出していた。フカヒレを切り取った残り（サメ肉）が高田の人々の間でごちそうとして広まり、上越各地に広がっていった。しかし、昭和30年頃（1955年頃）上越周辺に生息するサメの数やサメ漁を営む漁師が激減し、上越でサメが水揚げされなくなっていた。そのような逆境の中でも上越のサメ食文化は無くならなかった。地元の海では獲れなくなったが、物流や冷蔵技術の発達もあり上越で流通するサメのほとんどが宮城県産となった現在までつながれてきている。

サメ食文化をつなぐ地域の人々の存在を知ったり、鮮魚店の店主のサメへの想いにふれたりすることを通して、自らが上越のサメ食文化のためにできることを考える。その考えをもとに、今後も地域の食材について学んだり、魅力を伝えようとしたりする姿を期待する。

5 本時の展開

時間	○学習活動	□コアスキル・コアマインドがはたらく子供の姿	☆教師の手立て
5	○これまでの活動でサメを食べたことを振り返る。	□ これまでの活動でみつめてきたサメを思い起こす。	☆ (T2)サメフライバーガー、オリジナル弁当、サメを使った日の給食の写真を掲示する。
35	○ 上越のサメ食文化の歴史を知る。	□ 高田城とのかかわりや雪深い上越の冬の保存食であることを知り、上越とサメのつながりをとらえていく。【論理スキル】	☆ (T2) 上越のサメ食文化のつながりが分かる画像とワークシートを用意する。
	1955年の大ピンチ！なぜ、上越のサメ食文化はなくならなかった？		
	○ 上越の人々のサメへの想いにふれ、自分の考えをつくる。	□ 上越でサメが愛され続けてきたことに気づく。【共感】 □ 自分の考えを自分の言葉で表現しようとする。【言語スキル】	☆ (T2) 鮮魚店長の動画を提示する。 ☆ (T1) 子供の考えを板書で整理する。
	○ 進化させることで、サメ食文化が守られてきたことを知る。	□ 探究での活動とつなげて考えようとする。【自信】	☆ (T2) サメフライ、シャークナゲット、○○小のシャークカレーの画像を用意する。
上越のサメ食文化を未来につなぐために、できることはありますか？			
	○ 自分にできることは何かを思考する。	□ サメ食文化を未来につないでいきたいのかを思考する【論理スキル】 □ 自分の考えを自分の言葉で表現する【言語スキル】	☆ (T1) 考えやすいようにこれまでの活動を思い返すように伝え、児童の考えを板書で整理する。

5	○ 振り返りを する。	□ 本日の学習を上越の食文化に発展させて思考する。【論理スキル】【情熱】	☆ (T2) 今回はサメの食文化について考えたが、6年生が探究で見つめてきた上越の食材・郷土料理にも、同じように残したい、つないでいきたいと願う人の思いがあることを伝える。
---	----------------	--------------------------------------	--

6 評価

授業の様子やワークシートから、以下の2点を評価する。

- ・ 上越とサメ食文化の歴史や気候とのつながりを理解できたか。
- ・ サメ食文化が大切につながってきたことを知り、自分もつないでいきたいと考えることができたか。

7 授業以外の手立て

- ・ 授業の様子を食育だよりで紹介する。
- ・ サメの食文化を伝えるために研究会弁当を活用し、弁当のパッケージやお品書き等で児童の協力を仰ぐ。(研究会 令和〇年〇月〇日)

8 使用する資料

- ・ 動画 (鮮魚店長のお話)
- ・ 写真 (サメフライバーガー調理の写真、サメが登場した給食の写真、オリジナル弁当の日の写真)
- ・ 画像 (上越のサメ食文化を伝える、フカヒレ、サメの漁場、おせち料理、宮城県気仙沼とのつながり、新しいサメ料理の画像)

9 参考

- ・ 上越教育大学大学院 学校教育研究科 学校教育専攻
学校教育深化コース
令和4年度 学位論文 「発酵の視点から見た上越のサメ食文化の研究」
- ・ さめディア