

# 南本おかき屋さんになろう！

南本宿小学校 6年1組 大石 悦郎

## 1 単元について

### 活動に向かう子どもの思いや願い

今年の総合は、「自分たちが地域のものでものづくりをしたい」「南本宿小学校で取り組んでいる米作りを生かした活動をしたい」という思いからスタートした。本校ではもち米を1年間かけて育て、収穫している。そのもち米からおかきを作ってみたいという思いが膨らみ、いろいろな種類のおかきを調べたり、食べ比べたりする活動の際には、普段食べている米菓がうるち米や小麦粉から作られているなど、せんべいやおかきについて知らないことが多くあった。また、「すごくおいしい」「こういうおかきを作ってお世話になった人に食べてもらいたい」という願いをもった。南本小の教育水田で作った米を使っておいしいおかきを作り、身近な人に食べてもらい、喜んでもらいたいという願いが高まり、まず一人一人が自分のおかき作りを目指していくことになった。

### 身に付けさせたい力と材について

おかき作りはもち米を刈り取る場所から始まり、成形・乾燥・焼き・味付けという工程を経てようやく食べられる。おかき作りの活動を通して、一つ一つの工程に対する工夫や職人の技のすごさを感じたり、もち米がおかきをはじめ多様に変化する面白さについて子どもたちが深く学んだりすることができる。先人の米を加工してつくる知恵についても触れさせたい。

また、本校の教育水田活動は30年以上続いている。様々な思いを胸に、受け継いできたこの伝統ある活動でとれた米を使うことで、子どもたちに地域の一員としての誇りや文化を大切にす気持ちをもてるようになってほしい。だからこそ1年間かけて育ててきた米を使っておかきを作ることの意義は大きいと考える。

## 単元目標

南本小の伝統である教育水田活動のもち米を使って、おかきを作ったりプレゼントしたりする活動を通して、おかきの奥深さや先人の知恵に気付くとともに、教育水田が様々な人の支えで続いてきたことを理解し、これからも地域の一人として自分たちのまちを大切にしていこうとすることができる。

## 本単元における探究課題と育てたい資質・能力

資質・能力	知識・技能	思考力・判断力・表現力等	学びに向かう力・人間性等
本単元における探究課題  ○長く続いている教育水田活動の意義と続けている人々の思い ○日本人が愛好してきた米菓の特徴と追究してきた人の知恵	<ul style="list-style-type: none"> <li>米が調理方法によって多様に変化するということに気付く、米菓には多くの種類があり、製法にも違いがあることを知る。</li> <li>おかきの作り方について教えてもらったり調べたりしながら自分たちでおかきを作ることができる。</li> <li>地域には自分たちの活動に協力して下さっている人がいることを理解し、その方々の思いや考え方のよさに気付く。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>おかきについて調べたことをもとに、製法や焼き方などについて適切に課題設定をする。</li> <li>おかき作りに必要な材料や取り組みについて考え、学習の見通しをもつ。</li> <li>自分たちで作ったおかきを試食し、分析したり、改善点を整理したりする。</li> <li>作ったおかきを地域の人や家族に食べてもらいながら、そのよさを伝える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>何度失敗しても、その原因を自分自身で考え、あきらめずにおかき作りに取り組む。</li> <li>自分たちで作ったおかきを水田指導者やおうちの人、地域の人に試食してもらい、アドバイスをもらったことを次の活動に生かそうとする。</li> <li>おかき作りを通して、さまざまな人と関わる中で南本小の教育水田活動の伝統を守っていきこうと活動に意欲的に取り組む。</li> <li>身近な水田活動が、多くの人が支え合いながら続けられてきたことを感じ取り、自分の住む地域を大切にしようとする。</li> </ul>

## 2 単元展開

## 南本おかき屋さんになろう！

(全時間44時間 総合36時間 国語6時間 社会2時間)

## 1 おかきってどんな食べ物なのだろう？おかき調査隊！(総合6時間 国語2時間 社会2時間)

- 6年生の総合を通して、どんな自分たちになりたいかを話し合い、教育水田で作っている米でできることを考える。
- そもそもせんべいやおかきはどのように作られ、どのような味があり、どう焼くのかを調べる。
- いろいろな種類のおかきやせんべいを味比べし、味や硬さ、使われた材料などをまとめる。

一口にせんべいと言っても色々な種類や味、大きさがあるんだね。うるち米で作られたものをせんべいと言い、もち米で作られたものをおかきっていうのは知らなかった。南本小の米はもち米だから、僕たちが作るのはおかきということになりそうだね。

## 2 自分たちの手でおかきを作ってみ隊！(総合8時間)

- 調べたことをもとに、自宅からお米を持ってきて、炊き、成形してから乾燥させる。
- 乾燥させたものを、七輪を使って実際に焼いてみる。
- 乾燥時間や焼き方、食べたときの硬さなどを記録しておく。
- 地域のおかき屋さんに持って行き、アドバイスをもらう。

まずは自分たちで作ってみて、売っているものや実際に食べたときのものとは味も形も硬さも違うね。やっぱりプロが作ったものとは違うから、どんな違いがあるのか聞いてみたいな。

## 3 もっとレベルアップおかきを作り隊！(総合8時間)

- プロのKさんに聴きたいことを整理し、インタビューの計画を立てる。
- Kさんからインタビューをした結果から分かったことを整理し、もう一度チャレンジする。
- 味や形、硬さの観点に分けて取り組む。
- おかき作りに再度取り組む。

前回の失敗を生かして本物の味に近づいた気がする。成形や厚み、乾燥時間はもちろん、焼き方にも十分注意をしておかないと、良いおかきはできないみたいだ。味付けも濃すぎても薄すぎてもいけないみたいだから難しい。でも、自分たちの米がもうすぐ収穫だから、南本米で作れるように頑張ろう。

## 4 Made in MINAHON おかきを作り隊！(総合8時間)

- 稲刈り後の精米で取れた白米を使っておかき作りを行う。
- おかきやあられを、南本米を使って作り、食べてみる。

南本小伝統のもち米から作ったおかきを食べてもらって、「おいしかった」「また作ってほしい」と言ってもらえたね。試食してくれた人にアドバイスをもらったり、実際に作っている人に話を聞いたりしておかき作りの面白さや奥深さを知ることができたね。また、南本宿の水田は、いろいろな人に支えられて続いてきたね。私たちの活動に協力してくださったKさんはとてもすてきだな。このまちが今までよりも、もっと好きになった！中学生になっても大切にしていきたいな。

南本おかき屋さんになろう！（指導案 単元展開より）

- (1) おかきってどんな食べ物なのだろう？おかき調査隊！
- (2) 自分たちの手でおかきを作ってみ隊！
- (3) もっとレベルアップおかきを作り隊！
- (4) Made in MINAHON おかきを作り隊！

ですが・・・

本校のもち米を使って、おかきを作ったあと、どのような活動が考えられるでしょうか？悩んでいるところです...

考えられる子どもの姿と、活動を一緒に考えられたいと思います。よろしくお願いします。

ご清聴ありがとうございました

ところで、単元構想において、おかし作りが妥当なのだろうか？

(2) 単元で育てたい資質・能力の分析

- ・おかしやせんべいなどの米菓について調べたり、実際に作ったり、食べてもらったりすることで改善点を適切に把握し、次の活動に生かせられる。
- ・おかし作りを試行錯誤する中で、あきらめずに何度も挑戦する高い意欲をもって探究できる。

ところで、単元構想において、おかし作りが妥当なのだろうか？

(3) 課題の設定および子どもの思いや願い・思考に沿った単元の展開

- ・12月の収穫祭(ジュエズイナビル)でおかきを振るまうために、自分たちで何度も繰り返し返せる。
- ・成形、乾燥、焼き、味付けという各工程が自分ごととなる体験的な活動となっている。

【見取り】 消去法で決めたため、子どもたちの意欲が高まらない...そこでまずは、せんべいやおかしってどのようなものなのか、みんなで作る時間を取りました。



せんべいに古いのいるな味や大きさをかあるんだなあ


材料、作り方、焼く時間、産地など知らないことかたくさんある!

ん?原材料を調べてみると...うるち米とち米があるかたいた

【姿容の見取り】 子どもはすぐに活動したいという思いになり、意欲を高めた。実際にせんべいやおかしを異せると、「作りたい!」「食べたい!」という声か聞かえたので、子どもたちの活動に対する意欲が高まった。

これからどうするかを話し合ったところ...

- おいしい味を追究するためにまずは、食べ比べたい!
- どういう味を求めていくか考えたい!
- これらのせんべいやおかしを参考に作ってみたい!



そこで、単元構想を次のように考えました。

【実態】 せんべいとぬか漬けと納豆についてマトリックスをもとに話し合いをしました

せんべいは普救つくらない  
堅さとか味とかを何歳も  
噛められるかな

米そのものを使うね

ぬか漬けはたくさんさんの野菜を  
使える長さがある

豆をべたべたり作りしているから  
どんな感じかわかるよ

酢っぱいとか、旨いとか味の通いを  
確かめられる

豆とか納豆の作りかたも  
豆とか納豆の作りかたも

マトリックスを見ると、せんべいとぬか漬けに  
ついて探発したことがわかりました

【手立て①】 さらに、せんべいとぬか漬けについて思考を広げるためのワーキングを行いました。

【見取り】 しかし、せんべいとぬか漬けのどちらも広めることはできませんでしたが、絞れませんでした。

【手立て②】 そこで、校長先生にせんべいやぬか漬けが可能な聞いてみよう！

ぬか漬けは発酵食品だから食中  
毒や衛生管理面で難しいね

生の野菜を使うんだよね？学校  
で口にするものは火をよく通さ  
ないといけないがな。

数年前に同じような実践あったけ  
ど、こらいや管理の仕方では変わ  
ってたよ...

【実答】 ぬか漬けだけだと難しいみたいだ。今回はせんべい作りしよう！

ところで、単元構想において、おかし作りが妥当なのだろうか？

(1) 材の吟味

- ・本校で取り組んでいる「教育水田活動」で取れる米を  
使った活動となること
- ・米は用途や調理方法などによってさまざまなものに多  
化するという多様性を持っていること
- ・米菓が身近な食べ物でありながら、調理法や名称など  
知らないことが多いこと、追究するにふさわしいこと
- ・地域の和菓子職人やせんべい店に話を聞くことができ  
る人々がいる

# 南本おかし屋さんになるう！

横浜市生活科総合的な学習の時間研究会  
7月実践提案

横浜市立南本宿小学校  
6年1組担任 大石悦郎

## 昨年度の総合（かがやき）は...

5年1組

南本焼職人になるう！

○教育水田の土を使ったの焼き物作りで  
箸置きや茶碗、皿などができた。

- ・作る大変さを知った！
- ・何度も失敗したけど、あきらめずに取り組めた！

5年2組

南本小のよさを見つけ発信しよう！

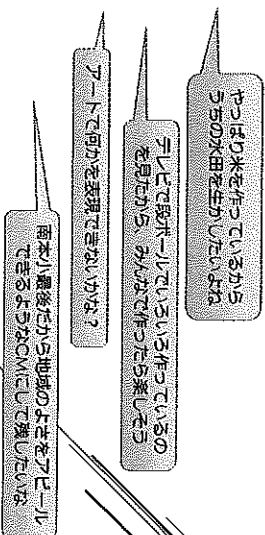
○南本小のビオトープを改造したり、  
野草を食べたりして、まとめた！

- ・食べられる野草とそうではないものの区別がついた！
- ・学校から地域の自然を知ることができた！

## 昨年度を振り返って、今年度取り組みたいことって...

○条件としては「地域を意識できるもの」「繰り返してとりくめること」「深く追究できること」

- ・せんべい
- ・ぬか漬け
- ・納豆
- ・段ボール
- ・ステンボグラス
- ・CMづくり



## 【課題】 今年のかかやきはどの活動にするか？

→アトワックスにして条件を整理していくと、子どもたちのつぶやきで...

条件を整理してみると、せんべい・ぬか漬け・納豆になりそうだ...