

2月22日(木) 4階家庭科室 9:00~9:40

1 単元名 「みそしるの味わいを感じよう」

2 単元について

みそしるは、日本の日常食の代表と言っても過言ではない。これまで授業者は、「みそしるを作ってみよう」という単元名でみそしるの調理実習を主目的として学習してきたが、本単元では、みそしるの味を構成する食品とむき合って、その味わいを感じる活動を取り入れることを試みる。

みそしるは、教科書の定義にあるように「だしじるで実を煮て、味噌で味をつけたしるもの」であり、だし、実、味噌の3つの味の要素が融合されている。3つの要素のどれにもうま味があり、そのうちのどれかを替えるだけでも味わいが変わってくる上に、3つの要素の組み合わせ方も種々さまざま考えられることで、思い通りの味を探求する楽しみがある。

本単元では、だしじりやみそしるに向き合って、味わいを感じ、感じたことを言葉で表現する活動を取り入れながら、みそしる作りに挑戦していきたい。そうすることで、おいしさの基準は人によって違い正解はないこと、おいしさを追求するためには食品の組み合わせ等いろいろな工夫ができることに気づくであろう。子どもたちには、自分や家族にとっておいしい、と感じるみそしるを作れるようになってほしいという願いがある。調理技術を習得するだけでなく、どうしたら自分の思い通りの味が出せるのか、楽しみながら探求し、実践し続けようとする姿に期待したい。

3 学習指導計画(3時間目/全5時間)

- (1) 我が家のみそしる作りを密着取材し、作り方と使ったみそ、食べた感想をノート1ページにまとめて記録する。 (冬休みの家庭学習)
- (2) 我が家のみそしる密着レポートを、学級で交流する。 (1時間)
- (3) だしをとり、味わう。 (本時2/2時間)
- (4) みそしるを作る。 (2時間)
- (5) 家庭でみそしる作りを実践し、レポートを書く。 (春休みの家庭学習)

4 本時の学習について

(1) 本時のねらい

- ・こんぶだし、かつおだし、煮干しだしのそれぞれに味噌を溶いたものとだしのないものを、五感を働かせてじっくりと味わい、それぞれの味を言葉で表現できる。
- ・だしの取り方を理解し、次時のみそしる作りへの見通しを持つことができる。

(2) 予想される本時の展開

主な学習活動と子どもの姿	留意点
○こんぶだし、かつおだし、煮干しだしのそれぞれに味噌を溶いたもの、だしを入れないもの、の4つを味わい、ひとりひとり感じたことを言葉で表現する。 ○友達の感じたことを聞き、感想を持つ。	○ひとりひとりが自分の感覚と向き合って。五感を働かせて、味わうように声かけをする。 ○どのように感じたかを自由に表現してよいこと、友達の感じ方の違いを互いに認められるよう支援する。

(参考文献)「子どものための味覚教育 食育入門編」(2016) 講談社 著 石井克枝, ジャック・ピュイゼ, 坂井伸之, 田尻泉