

2 指導案例

「八丁味噌の特徴を考えよう」(本時 12/22 時間目)

(1) 本時の目標

- ・意欲的に味噌の食べ比べを行い、グループで話し合いながら特徴をまとめようとする。
(主体的に学習に取り組む態度)
- ・5種類の味噌の食べ方や味噌マップなどを基に、東海地方で豆味噌が作られた理由について考えようとする。
(思考・判断・表現)

(2) 準備・資料

- ・教師：5種類の味噌(米味噌(白)、米味噌(赤)、麦味噌、豆味噌、調合味噌)・・・資料
味噌マップ、教科書、ワークシート
- ・生徒：教科書、箸セット

(3) 学習過程

時間	学習活動 個：個人 班：グループ 斉：一斉	教師の支援・留意点 ☆評価規準
つかむ 10分	<p>1 地元食材を地産地消するよさを考える。 斉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おいしい鮎が育つ矢作川を守りたい。 ・フードマイレージも減り、環境にいい。 ・食料自給率を上げることに繋がる。 ・新鮮でおいしい。地元農家を作るから安心。 <p>2 三河の郷土料理を考える。 斉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手羽先、味噌煮込みうどん、ひつまぶし、味噌カツ、きしめん、五平餅、味噌おでん。 ・味噌を使った料理が多いね。 ・使う味噌は八丁味噌。 ・黒っぽい色をしていて、おいしい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・前回の「三菜」の調理実習で、地元食材のよさに気付いた感想や意見に視点をあてる。地元食材のおいしさや地産地消のよさについて意見交流することで、食料自給率(カロリーベース)を上げる取組の一つである「国産のものを使う」の意味を確認したり、地元の魅力を共有したりする場をつくる。 ・地元の食材から料理へと視点を広げることで、更に地元の魅力発見につなげる。 ・郷土料理に「八丁味噌」を使った料理が多いことが分かるように、板書を工夫する。
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">八丁味噌の特徴を考えよう</div>		
広げる 20分	<p>3 5種類の味噌を食べ比べる。 班</p> <p>① 見た目・・・Dは黒っぽく八丁味噌だろう。</p> <p>② 試食</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> ・A クリーム色 柔らかい、粒あり、塩辛い ・B おうど色、柔らかい、粒あり、塩辛い ・C 少し赤茶色 柔らかい、粒あり、塩辛い ・D 赤黒い、硬い、一番辛い ・E おうど色、柔らかい、少し塩辛い </div> <ul style="list-style-type: none"> ・やはりDが八丁味噌、家と同じ味がした。 ・食べ比べると味噌の違いが善く分かるね。 <p>③ 5種類の味噌の名称</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・5種類の味噌(Aは米味噌(白)、Bは米味噌(赤)、Cは麦味噌、Dは豆味噌、Eは調合味噌)を、名前を伏せて各班に用意する。 ・5種類の味噌を試食させ、八丁味噌とその他の味噌の違いを実感する場をつくる。 ・それぞれの味噌の特徴を、ワークシートに違いが分かるように記録することを伝える。 ・5種類の味噌の名称を発表し、八丁味噌が豆味噌であることを確認する。

	<ul style="list-style-type: none"> ・八丁味噌は豆味噌のことなんだ。 ・八丁味噌と他の味噌は全然違った。 <p>4 各県で食べられている味噌を味噌マップで確認する。 齊</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豆味噌はすごく貴重だ。 ・なぜ東海地方だけで食べられているのかな 	<p>☆意欲的に味噌の試食を行い, 特徴をワークシートにまとめることができたか。 (グループ活動の様子, 発表の内容, ワークシート) 【態】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・八丁味噌(豆味噌)への関心を高めるために, 豆味噌が東海地方のみで食べられていることが分かる資料「味噌マップ」を提示する。
深める 10分	<p>5 八丁味噌の特徴について話し合う。 齊</p> <p>〈原材料〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大豆で作られていると思う。 <p>〈製造方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学校の工場見学で, 大きな樽に石をたくさん積んでいたのを見た。 <p>〈由来〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・岡崎城から八丁離れた八帖町で作られたから「八丁味噌」という名前がついた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・郷土料理への探究心につながるように, 八丁味噌の歴史や製造方法について話し合う場をつくる。 ・昔から地元で食べられてきた八丁味噌の歴史や原料について詳しく知らなかったことに気づき, 追究したいという思いを育むために, 発問を工夫する。
まとめる 活用する 10分	<p>6 本時のまとめをする。 個</p> <ul style="list-style-type: none"> ・味噌にも種類があって, それぞれ全然違うことが分かっておもしろかった。家の味噌が何か知りたくなった。 ・いつも食べている八丁味噌が豆味噌だということが分かった。 ・知らないことばかりだったので, 製造方法や歴史について調べたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業で分かったことや疑問点についてワークシートに書くように伝える。 <p>☆八丁味噌(豆味噌)と他の味噌との違いに関心をもち, さらにこの地方で食べられるようになった理由について考えたり, 追究したいという思いになったりしたか。 (発表の内容, ワークシート) 【思】</p>

(4) 評価

- ・5種類の味噌の食べ比べをグループで意見交流しながら行い, 違いをまとめることができたか。
(グループ活動の様子, 発表の内容, ワークシートから)
- ・八丁味噌(豆味噌)やその他の味噌との違いに関心をもち, さらに八丁味噌(豆味噌)がこの地方だけで食べられている理由について考えようとしたり, 追究しようとしたりしているか。
(発表の内容, ワークシートから)