

6 本時の学習指導

(1) 目標

いりこを入れる時期の実験を通して、いりこのうまみをよく出すだしのとり方が分かる。

(2) 学習指導過程

主な学習活動と予想される児童の意識	支援活動(・)と評価活動()
<p>1 顆粒だしといりこだしについて考える。</p> <div data-bbox="172 349 703 465" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・味は顆粒だしが好きだけど、いりこだしもいいな。 ・ぼくのお母さんは顆粒だしが多いよ。 </div> <div data-bbox="172 472 703 557" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>顆粒だしはすごく手軽にできるよ。いりこだしはどうやって作るのかな？</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・「おいしいみそ汁」にするためのだしについて考えることを確認し、家庭でよく使われる顆粒だしといりこだしのどちらを使うか問いかけ、興味を持たせる。 T2 顆粒だしの作り方を見せ、沸騰後顆粒を入れればできあがる手軽さに気づかせる。 ・いりこを試食させ、そのうまみを出すだしのとり方を考えようとする意欲を高める。
<p>いりこのうまみをよく出すだしのとり方を考えよう。</p>	
<p>2 いりこだしのとり方を考える。</p> <p>(1) いりこを入れる時期を考え、理由を話し合う。</p> <div data-bbox="172 775 703 927" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・水にふやかす方がよく出るだろう。 ・お母さんは水から入れていたよ。 ・温度が高い湯の中に入れる方がよく出そうだよ。 </div> <p>(2) 実験で確かめる。</p> <div data-bbox="172 994 703 1182" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・「水から」の方が色も味も濃いよ。 ・「水から」の方がいりこが水に浸かっている時間が長いし、煮出している時間も長いよ。 ・だから「水から」の方がよく出たんだ。 </div> <p>(3) うまみをよく出す方法について考える。</p> <div data-bbox="172 1272 703 1424" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・「沸騰してから」入れても、長く煮出したら、濃いだしがとれるのかな。 ・濃くはなるけど、だしが減っているし、ガスもたくさん使うな。 </div> <div data-bbox="172 1435 703 1588" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・いりこのように乾燥しているものは、水につけて吸収させてから加熱すればいいんだ。 ・米の吸水と似ているなあ。 </div> <div data-bbox="172 1599 703 1684" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>いりこだしは顆粒だしより手間がかかるな。どっちにしようかな。</p> </div>	<p>発 いりこをいつ入れればよいのでしょうか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いりこを入れる時期を「水から」「沸騰してから」に焦点化し、自分の考えと理由をワークシートに書かせる。 ・理由を話し合わせるなかで、食感や生活経験、炊飯学習とつないで理由を考えている子を称賛し、考え方を広める。 ・グループで「水から」と「沸騰してから」の両方で実験させる。 ・色や味等でだしの出方の違いを感じさせ、「水から」の方がよく出ることを確認する。 ・結果の理由を話し合う中で、手順図の時間に注目させ、「水から」の方がいりこの浸水時間や加熱時間が長いことに気づかせる。 ・では、「沸騰してから」も時間を長く煮出すとよいのではないかと投げかけ、だしが減る等のマイナス面に気づかせる。 ・浸水時間を長くしてもっと効率よく出すためにどうすればよいか話し合わせる ・いりこを観察させ、乾物である特徴に目を向けさせる。 <div data-bbox="722 1473 1428 1771" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>いりこのうまみをよく出す入れる時期が分かっているか。 【知識・理解】 (ワークシート)</p> <p>B 手順図の「水から入れる」より手前の位置に付箋が貼れ、浸水時間と結んで理由が書けている。。</p> <p>A Bに加えて、いりこの特徴(乾燥)と結んで理由が適切に書けている。</p> <p>手順図の浸水時間に色をぬらせ、長さの違いに目が向くように声をかける。</p> </div>
<p>3 伊吹のいりこのよさについて知る。</p> <div data-bbox="172 1771 703 1960" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>伊吹のいりこは新鮮・安全でだしがよく出るので、全国一位の品質と言われているそうだよ。</p> <p>地元のもののよさを見直そうというのがスローフードの考え方だよ。</p> </div>	<p>T2 今日使ったいりこは伊吹産であることを知らせ、そのよさを紹介する。</p> <p>T2 顆粒といりこのどっちにする？と投げかけ、「いりこでだしをとる」ことがスローフードの考え方につながり、最近見直されてきていることを知らせる。</p>
<p>お土産のいりこで家でもさっそく手間をかけておいしいだしをとってあげよう。</p>	