

当日資料

第3学年社会科「工場で働く人々の仕事」

《これまでの学習 社会科（第1時～第9時）》

単元計画（全15時間） 本時 10/15

一次 漬物づくりについて話し合おう。

- ・自身の漬物づくりの体験や県内の漬物の生産量や消費量を知ることから思いや願い，疑問をもつ。①
- ・思いや願いの実現，疑問の解決につながる学習問題をつくり，学習計画を立てる。②

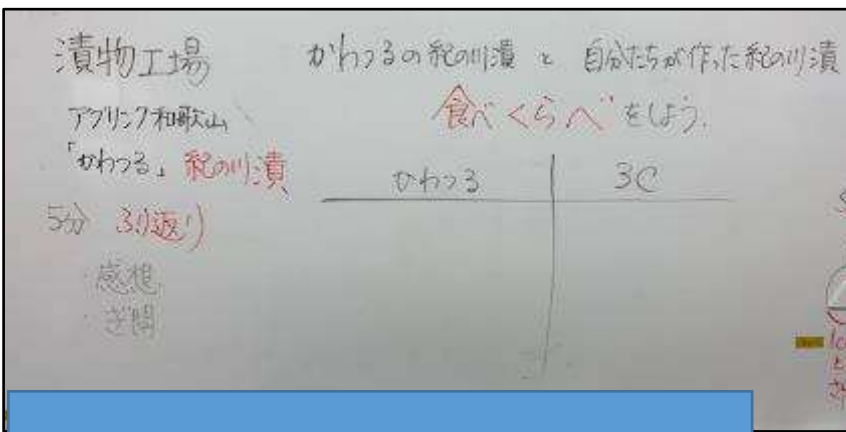
二次 漬物づくりについて調査しよう。

- ・漬物づくりについて予想する。③
- ・工場見学を行い，漬物づくりについて調査する。④⑤
- ・気づきや疑問を交流し，漬物づくりについて考察する中で，「漬物離れの問題」に出会う。⑥⑦⑧

三次 漬物離れの解決策を考え，発信しよう。

- ・漬物離れ対策を考え，まとめる。⑨⑩⑪（本時：⑩）
- ・漬物工場Kに発信する。⑫
- ・対策を練り直し，再び漬物工場Kに発信する。⑬⑭
- ・単元のふり返しをする。⑮

第1時 漬物工場Kの紀の川漬けと自分たちが作った紀の川漬けを食べ比べよう。



第1時は，特別活動「郷土料理について知ろう」で自分たちがつくった紀の川漬けと漬物工場Kでつくられた紀の川漬けを食べ比べることからスタートしました。

「自分たちがつくった紀の川漬けより，甘くない。」「色が自分たちがつくったのより

黄色い。」「漬物の上ののっている茶色いものは何？」など，味や見た目に着目して，漬物工場Kの漬物と自分たちの漬物を比べる発言が出されました。

感想を交流した後，約15分間の振り返りの時間をとり，食べ比べた感想，疑問などをじっくりとノートに書きました。

第2時 学習問題を考えよう。

第2時は、前時に書いた振り返りの交流からスタートしました。



子どもたちからは、次のような意見が出されました。

味

- ・自分たちの漬物と味がちがうのはなぜだろう？
- ・工場 K の漬物はなぜあまずっぱいのだろう？
- ・上についている茶色いものは、漬物に合うのか？

作り方

- ・何ヶ月くらいつくるのにかかるのだろう？
- ・どうやったら、こんなにおいしい漬物ができるのだろう？
- ・つくっている途中で味見はしているのだろうか？
- ・どんな調味料を使っているのだろう？
- ・材料は何だろう？

工夫

- ・何を大事にして作っているのだろう？
- ・かくし味は何だろう？

商品

- ・ちがう種類の漬物はあるのだろうか？

味、におい、作り方、工夫、商品、産地など様々な視点で子どもたちから「疑問」が出てきました。特別活動で漬物づくりを行っているからこそ、このような疑問が出てきたと思います。最終的に、みんなの疑問を解決できるような学習問題を考え、

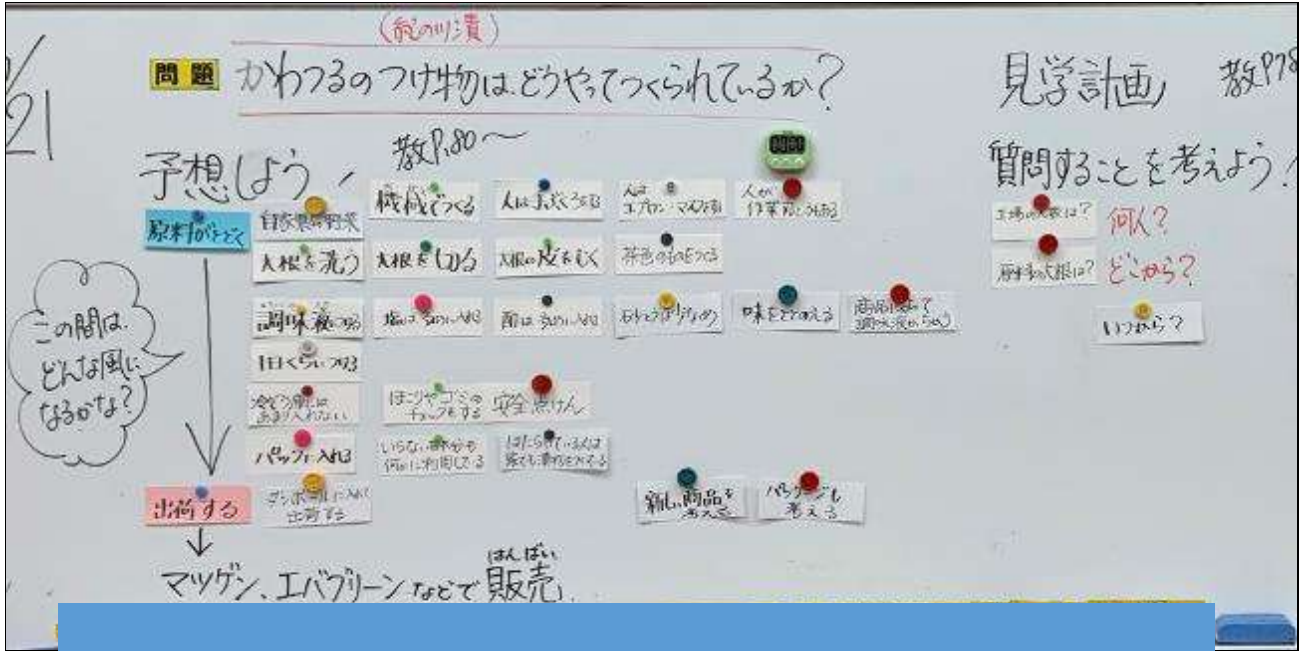
学習問題：工場 K の漬物はどうやってつくっているか？

という学習問題が立ち上がりました。

最後に、次時には、どんなことをしたいかと問い、工場見学に行くことを踏まえ、学習

問題について、予想をしたり、質問したいことを考えたりするなど、工場見学の計画を立てることを確認し、振り返りを書いて第2時を終えました。

第3時 工場Kの漬物はどうやってつくられているか？（予想）



第3時は、前時に設定した学習問題「工場 K の漬物はどうやってつくられているか？」について、予想を立てました。予想を立てる際には、「原料がとどく」→「出荷する」はあらかじめ提示しておき、その間がどうなっているかを予想しました。

また、漬物づくりを経験している子どもたちですが、それでも予想は立ちにくいと考え、教科書にのっている姫路市のかまぼこづくりを読みながら、予想を立てるようにしました。子どもたちの予想として、以下のようなものが出てきました。

- ・きっと、自家製の野菜を使っているだろう。
- ・機械で作っているだろう。
- ・人は、手袋、マスク、エプロンをしているだろう。
- ・大根を「切る」、「皮をむく」、「洗う」はあるだろう。
- ・調味液には1日くらい漬けているだろう。
- ・ほこりやゴミのチェックをしているだろう。
- ・安全点検をしているだろう。
- ・パックに入れたりするだろう。
- ・大根のいらぬ部分も何かに利用しているだろう。
- ・働いている人は家でも漬物をつくっているだろう。
- ・新しい商品を考えているだろう。

自分たちの漬物づくりの経験や教科書にのっていたかまぼこづくりの工程を生かしながら、予想する姿がみられました。最後に振り返りを書いて、第3時を終えました。

第4・5時 工場を見学しよう。

第4・5時は実際に工場に行き、工場見学をしました。

洗淨・選別



まず、洗淨・選別の工程を見学しました。大根は、新潟県産と鹿児島県産のものを使用していること、大根の太さで「大・中・小」の大きさに切り、選別していること、大根を切るのは、今年の3月までは機械で行っていたけれど、一本一本形や大きさの違う大根を無駄なく使うためには、人が切り方を判断して、大根を切る必要があることから、人の手作業に4月から戻したことを聞きました。

調味



次に、調味の工程を見学しました。調味は、あらかじめ決められた調味液のつくり方をもとに機械が行っていることを聞きました。また、2日～7日間調味液につけて味を調えることも聞きました。

冷蔵



冷蔵の工程の見学では、実際に巨大冷蔵室に入れてもらいました。4. 2℃の寒さを体感することができました。品質を落とさないようにするため、5℃以下で冷蔵していることを聞きました。

包装・熱殺菌・冷却・点検・梱包



《包装》



《梱包》

「包装・熱殺菌・冷却・点検・梱包」の工程は、近くに行くことはできず、ガラス越しに通路からの見学でした。部屋に入れないことから、子どもたちは、「衛生面、安全面」に特に注意していることが分かった様子でした。

包装は機械で行い、熱殺菌する前に一度人の目で異物混入がないかをチェックすることを聞きました。また、熱殺菌は90℃のお湯で20分間、冷却は15℃の水で20分間行うことを教えてもらいました。さらに、冷却の後、X線検査を行い、もう一度人の目で最終チェックが行われることも教えてもらいました。お客さんの口に入るものだから、髪の毛一本でも入らないよう注意をしていることを聞き、安全面への配慮をより一層実感することができました。

試食

最後は、商品の試食を行いました。「べったら漬け」「紀の川漬け」「かつお沢庵」の3種類の商品を試食させていただきました。



用意していただいた漬物は、全部なくなりました。日頃あまり口にすることのなく、身近でなかった漬物が工場見学をとおして、ずいぶんと身近になってきた様子でした。|

第6時 工場Kのつけものはどうやってつくられているか？まとめをしよう。

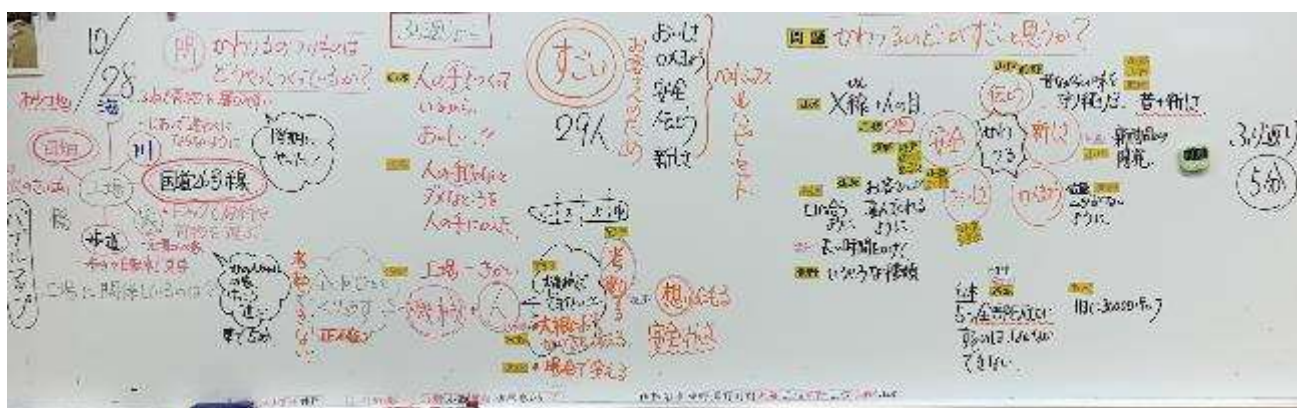


第6時は、子どもたちが工場Kの見学をとおして、学んだことを共有しました。（知識量の差から、話題を共有することができず、全ての子どもたちが主体的になれない状況が生まれることが予想されるため、この知識をそろえる時間は不可欠だと考えます。）

写真のように、子どもたちからは、学んできたことがたくさん出されました。漬物づくりの各工程における工夫点を共有し、漬物工場の人々の想いや願いに迫りました。

つけもの工場Kの人たちは、お客さんに喜んで食べてもらえる漬物をつくるために「おいしさ」、「安全」、「伝統」、「新しさ」、「環境」のことを大事にしながら漬物づくりを進めていることに気づき、自分たちが安心して、漬物を食べられるのは、漬物工場の人たちのこのような努力のおかげであることに気づく授業となりました。

第7時 漬物工場Kのすごいところはどこか？



第6時では、「時間メガネ（時間的な見方・考え方）」、「関係メガネ（関係的な見方・考え方）」が働き、漬物工場Kについて考察する子どもたちの姿がみられましたが、「場所メガネ（空間的な見方・考え方）」が働く事実が出ていなかったため、教師から意図的に「工場Kがある場所」についての話題を子どもたちに投げかけました。

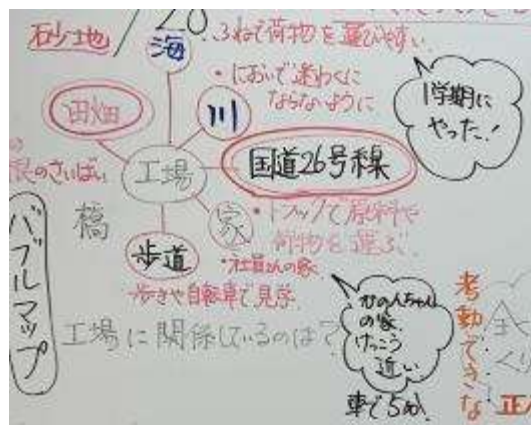
T：「工場Kはどんな場所にあった？」

C：海のそば

C：船で荷物を運ぶのに便利だからだと思う。

C：国道26号線の近くのものは、トラックで原料や荷物を運ぶのに便利だからだと思う。

このようにして、工場のまわりにあるものと工場との関係を見出していく子どもたちの姿が見られました。



その後、第6時のふり返りを紹介しました。

わたしは、工場Kが「すごい」と思います。おきやくさまのために、伝とう・安全・おいしさ・かんきょう・新しさをだいじにして、特に安全は90度の温度でばいきんをたおしたり、レントゲンみたいな道具で大根にわるいものはいってないかを見て、そこまでするからです。

T : みんなは、工場Kをどう思ってる？

C : すごいと思う。(口々に「すごいところ」を言い始めようとする子どもたち)

T : すごいと思う人、手挙げて
みて。

(クラス全員が「すごい」に手をあげた。)

T : どこがすごいと思う？

このような流れから、個々に、工場Kのすごいところを出し合いました。「安全」、「おいしさ」にかかわるところがすごいと感じている子どもが多いことがわかりました。



第8時 工場Kの方からメールが届いた。漬物ばなれが起きている！？



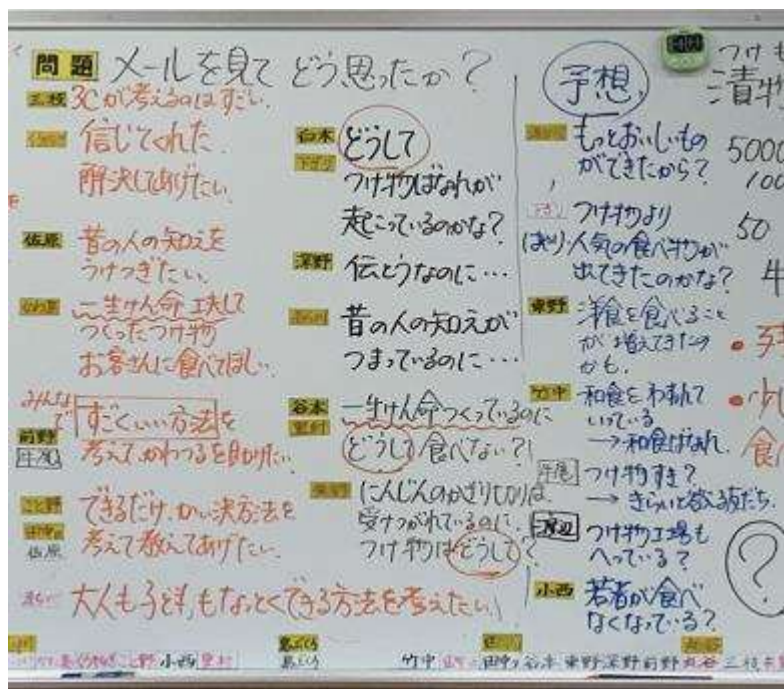
第8時は、次のようなメールを子どもたちに見せました。

【工場KのNさんからのメール】

3Cのみなさん「漬物離れ」って聞いたことはありますか？
 今の時代、本当に日本人の漬物離れが進んでいます。
 20年前の漬物市場は5,000億円ほどありましたが、現在では3,500億円にまで落ちています。
 一生けん命いろいろな工夫をして漬物をつくっても、買ってもらえない。食べてもらえないでは、とても残念です。
 漬物は、昔からつくられ、人々に食べられてきた昔の人の知恵のつまった伝統ある食べ物です。お客さんが喜んで食べてくれるおいしい漬物を作り続けることで、少しでも多くの人に漬物を食べてほしいと願っています。

附属小学校の3Cのみなさんで「漬物離れの問題」を考えてもらえるととてもうれしいです。
 我々大人では思いつかないこともあるかと思えます。
 よい意見があれば参考にさせてほしいのでぜひ、教えて下さい。

子どもたちに、メールを見た感想を聞くと、次のような意見がでました。



- C: 3Cを工場Kの人たちが信じてくれた。
 - C: 昔の人の知恵を受け継ぎたい。
 - C: 一生懸命工夫してつくった漬物をお客さんに食べてほしい。
 - C: すごくいい方法を考えて工場Kを助けたい。
 - C: できるだけ解決方法を考えて教えてあげたい。
- など

工場Kの努力に共感しながら、学習を進めてきた子どもたちなので、工場Kを助けたいという想いや願い、そして、漬物ばなれを止めたい、解決したいという想いや願いをもちました。

そのような想いや願いを生かし、「どうすれば、漬物ばなれを止められるか」という学習問題を設定しました。

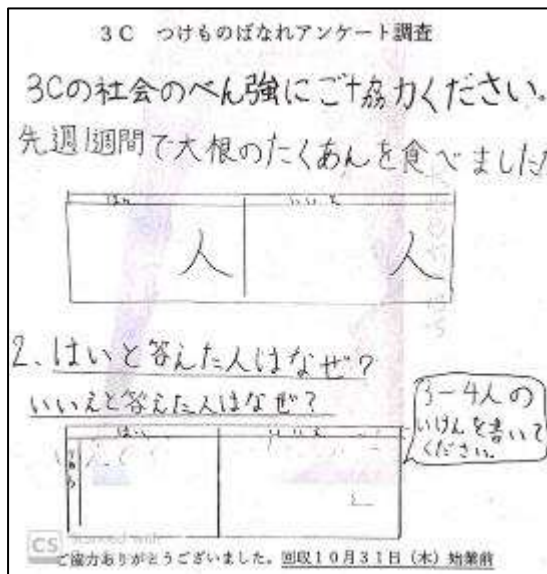
(授業後、少し話をして、漬物ばなれを止めるための行動をし、効果があったかどうかを確かめることができるのは、附属小学校の子どもたちとその友達だということになり、学習問題を少し変更しました。)

このようにして、「どうすれば、附属っ子たちの漬物ばなれを止められるか？」という学習問題が設定されました。

第8時から第9時の間に、全校児童にアンケートを実施，加えて，家族や他の学校の友達にもアンケートを実施。675人のアンケート結果を集計し，第9時を迎えました。

第9時 どうすれば、附属っ子たちの漬物ばなれを止められるか！？アンケート結果を見て見よう。

アンケート結果をみた子どもたちは、「附属っ子たちの間でも漬物ばなれは起こっている」と結論づけました。



アンケート結果を整理・分析し、「はい」の理由からは、つけもののいいところを、「いいえ」の理由からは漬物ばなれが起きている原因を探りました。

また、「はい」の意見の中には出てきていない3Cが知っているつけもののいいところを出させるようにしました。すると、「伝統」「新しさ」「安全」など工場Kが大事にしていることが子どもたちから出てきました。3Cが知っているつけもののよさをみんなに伝えていけると「はい」と答える人が増えるのではないかと、いうことを確認し、一人学びにうつり、第9時を終えました。

1. 先週1週間で
大根のたくあんを食べた? 表で整理する ●
61人に問いました

	はい	いいえ		はい	いいえ
1A	8人	21人	1A	0人	17人
1B	9人	21人	3A	3人	19人
2A	4人	26人	5A	7人	6人
2B	3人	27人	5B	35	63
2C	3人	26人	5C	6	12
3A	2人	26人	6A	10	18
3B	3人	26人	6B	61	130
3C	29人	0人	小計①・小計②・合計		
4A	6人	23人	はい	117+61 = 178	
4B	7人	22人	いいえ	367+130 = 497	
4C	5人	24人	ツケ物ばなれが おこっている! (3C)		
5A	5人	23人			
5B	7人	19人			
5C	3人	24人			
6A	9人	20人			
6B	2人	25人			
6C	12人	14人			
計	117人	367人			

2. 'はい' 'いいえ' と答えた理由 (トナリでまとめる)

はい	いいえ
<ul style="list-style-type: none"> 歯ごたえがいい・旨い食べる 好きだから ごはん(合) おいしい おはあげ おはあげ おはあげ おはあげ おいしい おはあげ おいしい おはあげ おいしい おはあげ おいしい おはあげ おいしい おはあげ 	<ul style="list-style-type: none"> 知らない 知らない 知らない 知らない 知らない 知らない 知らない 知らない 知らない 知らない 知らない 知らない 知らない 知らない 知らない 知らない 知らない 知らない

第10時 本時

第11時以降の見通し

第10時(本時)において、気付くであろう「伝統を守りながら、新しいものをつくっていく努力やその価値」を附属っ子に発信したり、漬物を「おいしい」と感じられるような漬物を使った創作料理をつくり、給食メニューに出したりするなどの案をまとめ、工場Kの方に発信することを考えています。そして、いただいたアドバイスをもとに、再考し、実行に移すことを考えています。発信の計画・準備は社会科、漬物アレンジレシピは学活の学習で取り組んでいく予定です。最後は、再びア



ンケートを実施し，効果を確認めます。（発信やアンケート実施は集会や給食時間など社会科の時間外で行う。）