



◇単元を通して育成を目指す資質・能力

知識及び技能	思考力、判断力、表現力等	学びに向かう力、人間性等
<ul style="list-style-type: none"> ○我が国の食料生産は、自然条件を生かして営まれていることや、国民の食料を確保する重要な役割を果たしていることを理解すること。 ○食料生産に関わる人々は、生産性や品質を高めるよう努力したり輸送方法や販売方法を工夫したりして、良質な食料を消費地に届けるなど、食料生産を支えていることを理解すること。 ○地図帳や地球儀、各種の資料で調べ、まとめること。 	<ul style="list-style-type: none"> ○水産物の種類や分布、生産量の変化、輸入など外国との関わりなどに着目して、食料生産の概要を捉え、食料生産が国民生活に果たす役割を考え、表現すること。 ○生産の工程、人々の協力関係、技術の向上、輸送、価格や費用などに着目して、食料生産に関わる人々の工夫や努力を捉え、その働きを考え、表現すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ○我が国の水産業における食料生産について、主体的に学習の問題を解決しようとする態度や、よりよい社会を考え学習したことを社会生活に生かそうとする態度を養うとともに、多角的な思考や理解を通して、我が国の国土に対する愛情、我が国の水産業の発展を願い我が国の将来を担う国民としての自覚を養う。

◇大妻女子大学 澤井 陽介教授より

★社会科は、問題をもって解決する、問題解決学習である。本当に子どもが問題をもって、その解決のために調べたり、考えたりするプロセスを大事にしていく。

例 子どもがよく利用する回転寿司店のメニュー表(2020年・2022年)を比べ、さんまの寿司がなくなっている事実と出合う。→「どうして捕れなくなったの?」

単元を貫く学習問題を見出すことができるように、子どもに「はてな」(予想や疑問)を持たせる資料や活動に変更し、時間数を増やした。

例 子どもに身近な鰹などの魚を食べた経験や名前、特徴を話し合ったり、仲間分けしたりすることで、「よく食べている魚はどんなところで捕れるのかな」「どうやって捕るのかな」といった「はてな」を持たせ、水揚げ量や漁法の資料と出合わせる。

★社会的な見方・考え方を意識することは、社会科らしい授業にする努力になる。

指導計画に単元で働かせる社会的な見方・考え方を書くことで、「この時間は、位置に着目させるから地図が必要だな」と、子どもが見方・考え方を働かせることができる資料を考えることができる。また、授業においても、子どもが位置に着目して、調べ、考えているかを見とりながら、授業を行うことができる。

★社会科は事実調べ。だが、事実の串刺しで終わらないように、まとめに向かう問いかけ(思考の問いかけ)をする。

子どもが調べた事実に対して、「なぜ」「どうして」とやりとりしながら、根拠や理由をひもづけしていく。板書の中に、子どもが調べた「事実を書いている言葉」に「意味を書いている言葉」が付け加わる。そうすることで、子どもにまとめを書かせる際に、「AやBやC(事実を書いている言葉)の工夫がありました」と事実を数珠つなぎしたまとめではなく、「お客さんにより新鮮でおいしいさんまを食べてもらうために、Aの工夫をしている」と「意味を書いている言葉」を使って、まとめさせていくことができる。

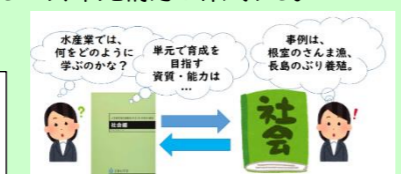
ポイント① 教科書の組み立てをもとに教材研究を行い、単元全体を見通した授業をつくる!

★学習指導要領で、本単元で育成を目指す資質・能力や、働かせる見方・考え方を確認し、教科書の組み立てや資料と照らし合わせながら、授業を考える。

★子どもが主体的に「はてな」(予想や疑問)をもって追究できるよう、単元構想を作成する。

以下のことを書き込むことで、単元全体を見通すことができ、授業改善に活かすこともできる。

- ・単元を貫く学習問題 → 単元のまとめ (A)
- ・単元で働かせる見方・考え方 (B)
- ・教科書の資料や+αの資料 (C)



本時の展開 (4時間目/全10時間)

【目標】さんまの水揚げから箱詰めされるまでの様子を調べることを通して、品質を高める工夫や努力を行っていることを理解できるようにする。

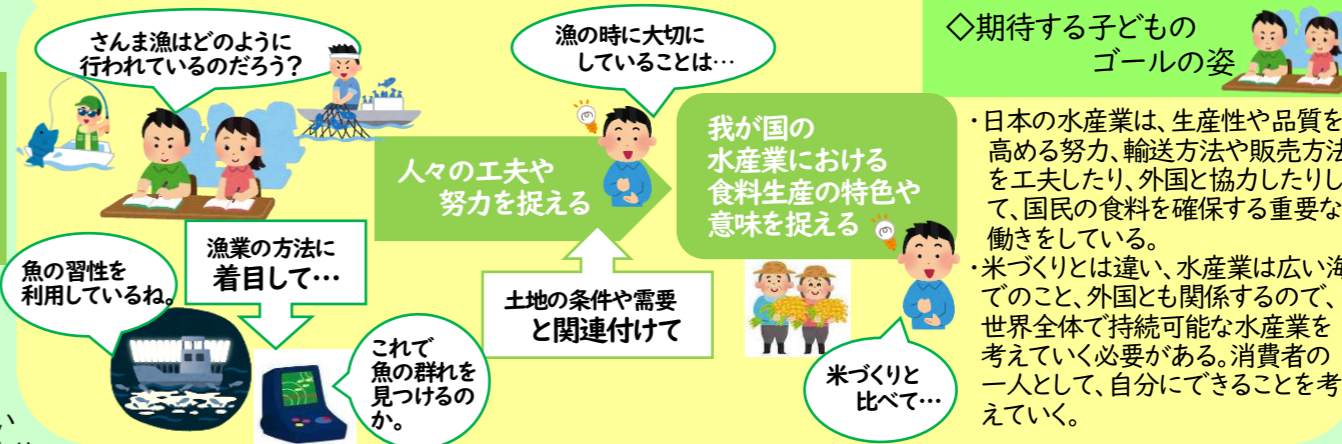
	学習活動 ★教師の働きかけ
つかむ	1. 箱詰めしている写真から気付きや疑問を持つ。 → ロイロノートで共有 ★一人一人の気付きの共通点を見出し、確認することで「清潔」「新鮮さ」に目が向くようにする。 2. 箱詰めされるまでの工程の順番に写真を並べ替える。 港へ水揚げ→市場内→セリ→選別・箱詰め→出荷(船上で箱詰めした「一本立ちさんま」) 漁港で働く人は、さんまを出荷するまでにどのようなことをしているのだろう。
調べる	3. 水揚げから箱詰めまでの様子を調べ、「清潔」「新鮮さ」を考えた工夫や努力を捉える。 ★最後の工程の写真を港への水揚げ前に置き直すことで、「陸に上がってからでもできる作業なのに、なぜ船の上でやるのだろう」という問いを引き出し、新鮮でおいしいさんまを食べてもらいたいという思いに気付かせる。 4. 「一本立ちさんま」が誕生した理由を考える。
まとめる	5. 本時のまとめをする。 6. 学習を振り返る。

◇本単元の概要

学習指導要領の同じ内容の単元「米づくりのさかんな地域」と関連付けたり、総合したりすることで、子どもたちが学習の見通しをもって取り組めるように、また、既習で働かせた見方・考え方を繰り返し、働かせていけるようにする。

導入では、水産物に興味をもってもらえるように、子どもに身近な魚(鮪、鰹、秋刀魚、鯿など)を提示し、食べた経験や名前、特徴について話し合い、「浮魚」と「底魚」にグループ分けする。そこから、子どもたちは「よく食べている魚はどんなところで捕れるのかな」という「はてな」(予想や疑問)をもち、資料「日本の主な漁業の水揚げ量と養殖のさかんなところ」で確認する。そこで、日本の海は暖流と寒流が流れ込むことで、豊富な種類の水産物が捕れるといった事実と出会い、「どうやって捕っているのかな」と漁法について考える中で、「米づくりと同じように、漁法や捕った魚の運び方に工夫があるはず…」と、単元を貫く学習問題をつくっていった。

そして、根室のさんま漁、長島のぶり養殖を事例に、漁業の方法などに着目して問いを見出し、調べて、食料生産に関わる人々の工夫や努力を捉える。調べて捉えたことをもとに、その土地の自然条件や需要と関連付けて考えることで、我が国の水産業における食料生産の特色や意味を捉えていく。



◇期待する子どものゴールの姿

・日本の水産業は、生産性や品質を高める努力、輸送方法や販売方法を工夫したり、外国と協力したりして、国民の食料を確保する重要な働きをしている。
 ・米づくりとは違い、水産業は広い海でのごと、外国とも関係するので、世界全体で持続可能な水産業を考えていく必要がある。消費者の一人として、自分にできることを考えていく。

ポイント② 教科書の資料をベースにして、小さじ1杯の工夫をする!

★教科書の資料を工夫して提示することで、本時の学習の見通しをもちやすくしたり、子どもの思考を活性化させたりする。

さんまの水揚げから箱詰めされるまでの工程を順番に並べ替えさせることで、漁師さんや市場の人、加工工場の人などの働きに注目させ、本時の問いを引き出すことができる。

★教科書の資料に、+αの資料を取り入れることで、関連させて資料を見たり、考えたりする力を育てる。

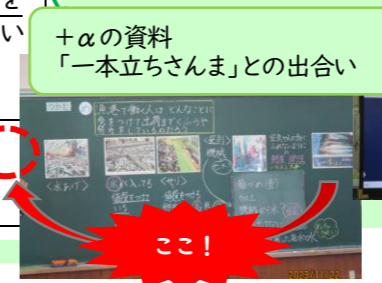
【資料】 歯舞の「一本立ちさんま」
最後の網で捕ったさんまのうち、大型サイズを厳選して船上で箱詰めするため、しっぽを持つとピンと立つほどの高鮮度。
4kg詰、1尾180g程度22尾入り。

通常さんまの出荷においても品質を高める工夫や努力を行っていることを理解した子どもたちは、「一本立ちさんま」との出合いで、より新鮮でおいしいさんまを食べてもらいたいという漁師さんの思いに気付くことができる。このような生産者の思いやこだわりは、既習の米づくりにおける、ブランド米「天空の郷」とも共通するものであることに気付かせることで、我が国の食料生産に関わる人々の工夫や努力をより捉えやすくなる。また、既習の米づくりにおける、ブランド米「天空の郷」とも共通するものであることに気付かせることで、我が国の食料生産に関わる人々の工夫や努力をより捉えやすくなる。

◇さらに資質・能力を育てるために

- 「米づくりでは○○だったから、水産業でも…」と、これまでに働かせた見方・考え方を子どもが繰り返し活用して考えることができるよう、単元の構成や問いを工夫するなど教師が意識して授業づくりをする。
- 子ども一人一人のまとめを大切に。
 ・まとめが書けるような板書づくり(「意味を書いている言葉」がある)
 ・まとめに向かう問いかけをする
 ・子どものまとめを価値付けたり、教師が言葉を足してつないだりする

つかむ	調べる(課題追究)	まとめ(課題解決)
出合いの情報や資料：魚の絵(8枚)/漁港の水揚げ量、養殖量が分かる地図 ① 水産物はどこで獲られているのか ② 水産業のさかんな地域にはどのような工夫や努力があるか 単元の学習問題：水産業のさかんな地域の人々は、どのような工夫や努力をして魚を捕り(養殖し)、消費者(私たち)に届けているのだろう。 予想 ・機械を使って、効率的にさんまを捕っている ・産業のようにみんで協力して魚を捕っている ・捕った魚をコンクリートエレベーターのような場所で保管している	(社会的な見方・考え方) 水産物が盛んな地域の位置に着目する。 水産物の生産工程に着目して問いを見出す。 (主な資料) 日本の主な漁業の水揚げ量と養殖漁業 浮き魚、底魚の絵	さんまの魚の様子 一本立ち歯舞さんま 養殖ぶり 生産量の変化 北方領土の写真 さんまの漁場の変化 養殖・栽培漁業 さんま・いわしロール 生産量の変化と世界の水産物の消費量の変化
③ さんまの魚はどのように行われているか ④ さんまを出荷するまでにどのような工夫や努力があるか ⑤ 水産物はどうな人々のどのような工夫で消費者に届けられているか ⑥ 養殖業はどのような役割を担っているか ⑦ 水産業にはどのような課題があるのか ⑧ 水産業を続けるために、どのような工夫や努力がされているか ⑨ 水産業の課題を解決するために必要なことは何か	生産の工程に着目する。 鮮度を保つ工夫に着目する。 輸送に着目する。 人々の協力関係に着目する。 生産量の変化、輸入など外国との関わりなどに着目する。 水産資源の保護と輸出を関連付ける。 販売方法を工夫する。	(学習指導案より)
⑩ 水産物はどうな人々のどのような工夫や努力で消費者に届けられているか 単元の学習のまとめ：我が国の水産業は生産性や品質を高める努力、輸送方法や販売方法を工夫したり、外国と協力したりして、国民の食料を確保する重要な働きをしていることがわかった。		



ここ!