

直接体験による気づきを深める学習展開

～合科的・関連的な指導を活かして～

駒田 聡子^A ○宮部 和男^B

岐阜聖徳学園大学教育学部^A 同附属小学校^B

1. はじめに

夏休みに催した親子クッキング教室での会話。「じゃこって何の子ども？」「イワシです！」「枝豆が生長すると何になりますか？」「……？」「枝豆は未熟なダイズを収穫したものです！」「うっそ？」親子から驚きの声があがった。

栽培や加工を通して素材と関わることで、子ども自身が素材のよさや特性に気づくことができると考え、年間指導計画の見直しや学習環境の整備に取り組むこととした。

2. 実践の概要

【栽培・観察】【人とのかかわり】【食育】【他教科関連】などをキーワードにして、ダイズの栽培を行い、総合的な学習への発展、他教科との合科的な学習を仕組んだ。

- (1) ダイズ栽培・収穫：2年生活
- (2) ダイズの加工（味噌）：2年生活
- (3) 調理実習（郷土献立）：3年総合
- (4) 他教科関連：3年国語 3年社会
- (5) 調理実習：4年総合 5年家庭

3. 実践事例

(1) 実践1～ダイズ栽培に挑戦！

岐阜県 JA 中央会・JA 女性連絡協議会が提唱する「まめなかな運動」に参加し、フクユタカの提供を受け、ダイズの栽培を行った。

時期をずらしながら種を撒き、観察をしたが、発芽率の低さ、害虫との闘いで苦労の連続の中、栽培の苦労と収穫の喜び、人との関わりを学んだ。【栽培・観察】【気づきの質】

(2) 実践2～味噌造り

収穫したダイズを使って味噌作りを体験した。堅いダイズが長時間ゆでることにつぶせる程柔らかくなることを体験。更に JA の方から提供を受けた米麴を混ぜ、空気を抜いて団子状にまとめた。その後の管理が難しく、腐乱した容器もあり加工の難しさを体感した。

【人とのかかわり】【食育】

(3) 実践3～五平餅を作ってみよう！

工した味噌を使って郷土料理の五平餅を作って食した。味噌が長期保存できること、時間の経過と共に味が変わることを発見した子ども達は、発酵食品の不思議さに着目していた。

【食育】【自然の不思議さ】

(4) 実践4～すがたを変えるダイズ（国語）

3年国語の説明文の単元では、これまでの体験を想起しながら内容の読み取りを行った。体験しないと教材文が理解できないという立場ではないが、体験したことでより実感をもって内容をつかむことができた。【他教科関連】

4. 成果と課題

長期にわたってダイズ～味噌を通して子ども達が学ぶことは、意識を継続させ、一つ一つの体験を通して、成長を重ねることができた。それぞれの活動に異なる学びがあり、ダイズを長期にわたって扱うことは、大変効果的だと考える。

複数年次にわたる学習であることから、長期的な見通しや引き継ぎの難しさが課題である。