

第3学年 国語科学習指導案

1. 単元 大事なことをたしかめよう
「すがたをかえる大豆」 関連教材「すがたをかえる米」

2. 指導の考え方

○ 子どもの実態

本学年の子どもたちは、これまでに「ありの行列」の学習を通して、段落の中心となる語や文をとらえて文章を読み取る学習をしてきた。その際、接続語や指示語、文末表現を読む読み方、段落と段落をつないで読む読み方を身に付けている。しかし、自分から進んで読み方を使って読んだり、学んだことについての感想や見方・考え方の深まりを書きまとめたりすることは、まだ十分ではない。

「関連づけて読む」活動については、「ありの行列」と関連教材「虫のゆりかご」を比べて読むことによって、ありもウスモンオトシブミも、方法は違っても生きるためにちえを使っているという共通点を明らかにした。その中で、生き物のちえについての見方・考え方を深めることができた。

○ 教材の価値・特質

教科書教材「すがたをかえる大豆」は、そのままでは固くて食べにくい身近な食品に、いろいろ手を加え、様々な食べやすい食品に変えてきた昔の人々のちえのすばらしさを伝えている説明文である。

文章構成の特質としては、「初め」(①②段落)「中」(③～⑦段落)「終わり」(⑧⑨段落)の三つの意味段落から構成されており、「初め」で話題提示をし、「中」で5つの工夫の事例を述べ、「終わり」でまとめと筆者の考えを述べている。

文章表現の特質としては、「くふう」という言葉がキーワードになっており、その言葉に着目することで、各段落の中心文をとらえ、5つの工夫の事例を読み取ることができるようになっている。また、「いちばん分かりやすいのは」→「次に」→「また」→「さらに」→「これらのほかに」という書き出しの言葉に着目することで、手の加え方の多様さと複雑さを理解させることができる。

さらに、子どもたちに、大豆をきっかけに食品に対する見方・考え方を広げ、他にもいろいろな食品にすがたを変えている食品のことを知りたいという意欲をもたせるのに適した教材であると言える。

関連教材「すがたをかえる米」は、身近にある米に手を加えることによって、様々な食品に変えてきた昔の人々のちえのすばらしさを書いた説明文である。「すがたをかえる大豆」と比べて読むことによって、人々のちえという共通点が明らかになり、食べ物をおいしく食べるために工夫を重ねてきた昔の人々のちえについての見方・考え方を深めることができる。

○ 指導にあたって

読みのめあて

題名の「すがたをかえる大豆」から考えたことや疑問に思ったことと冒頭をつないで読み、①段落の「大豆は、いろいろな食品にすがたをかえていることが多いので気付かれないのです。」の叙述から、「一体、どんなすがたにかえているのかな。」という疑問をもたせる。さらに、②段落の「かたい大豆は、そのままでは食べにくく、消化もよくありません。」と問題提示につながる「そのため、いろいろ手をくわえて、おいしく食べるくふうをしています。」という叙述をつないで、「大豆に、どのように手をくわえて、どんなおいしく食べるくふうをしているのだろう。そして、大豆は、どんな食品にすがたをかえているのだろう。」という読みのめあてを生み出す。

予見

読みのめあてに沿って全文を読み、大豆をおいしく食べるためにどのように手を加えてどんなおいしく食べる工夫をしているのか、そして、どんな食品にすがたを変えたのかを表にして、予見を書きまとめて話し合い、学級の予見を方向付ける。

学習計画

まず、まとめた予見から疑問に思うことを整理する。次に、9段落の「昔の人々のちえにおどろかされます。」という筆者の感想に着目させ、手の加え方とおいしく食べるためのどんな工夫なのかを詳しく読む必要感をもたせ、段落ごとに読み深め・確かめる計画を立てる。

読み深め・確かめ

大豆への手の加え方を詳しく読み、おいしく食べるためのどんな工夫になったのかを段落ごとに読み深め、段落と段落をつないで、ちえの内容を読み確かめる。

読み・読み方のまとめ

これまでの読みを振り返り、大豆への手の加え方とおいしく食べるための工夫を、⑧⑨段落につないで、筆者が驚かされた「昔の人々のちえ」についてまとめる。

説明文全体の文章構成を確認し、段落相互の関係をとらえるために、接続語や指示語を読んだり、段落と段落をつないだり比べたりした読み方についてまとめる。

「関連づけて読む」活動

「すがたをかえる米」と関連づけて読む活動を通して、すがたを変えることへの昔の人々のちえのすばらしさについての考え方を深める。

3. 単元の目標

- 大豆がすがたを変えた食品ごとに、どのように手を加えて、どんなおいしく食べる工夫をしたのかを読み取り、筆者が驚かされた昔の人々のちえをとらえることができる。
- 接続語や指示語に着目して読む読み方、段落と段落をつないだり比べたりして読む読み方を身に付けることができる。
- 手の加え方がどんなおいしく食べる工夫になっているのか「すがたをかえる米」と「関連づけて読む」ことによって、すがたを変える食品について、昔の人々のちえについての考えを深めることができる。

4. 学習計画（全16時間）

週	時	主な学習活動と内容	指導上の留意点 (◎基礎・基本の重点, ※「関連づけて読む」活動に関して)
読 み の め あ て	1	<p>1 題名と冒頭をつないで読みのめあてをつくる。</p> <p>(1) 題名を読み、考えたことや疑問に思ったことを話し合う。</p> <p>(2) 題名でもった疑問をつないで冒頭を読み、読みのめあてを考え、話し合う。</p>	<p>※ 子どもたちの知識・経験とつないで発言させ、すがたの変え方に関心をもたせる。</p> <p>○ 題名でもったすがたを変える方法や理由についての疑問をもとに、冒頭を読ませる。</p>
		<p>題名 「すがたをかえる大豆」</p> <p>疑問 <u>どんなものに、どのようにして、なぜ</u>すがたをかえるのかな。</p> <p>① 「大豆は、<u>いろいろな食品にすがたをかえていることが多いので気づかれないのです。</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">いろいろな食品とは、<u>どんな食品</u>かな。 よほど違う物に変身しているのかな。</p> <p>② 「<u>かたい大豆は、そのままでは食べにくく、消化もよくありません。そのため、いろいろな手をくわえて、おいしく食べるくふうをしています。</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">どのようにいろいろな手を加えて、<u>どんなおいしく食べる工夫</u>をしているのかな。</p>	
		<p>[読みのめあて]</p> <p>大豆に、どのように手を加えて、どんなおいしく食べる工夫をしているのだろう。 そして、大豆は、どんな食品にすがたを変えているのだろう。</p>	

予見	<p>2 1 読みのめあてをもとに、全文を読み通す。</p> <p>2 大豆に、どのように手を加えて、おいしく食べる工夫をしているのかが分かる叙述に線を引き、予見を書きまとめる。</p> <p>3 予見を話し合い、学級の予見を方向付ける。</p>	<p>○「初め」、「中」、「終わり」の段落構成に分かれることを理解させ、手の加え方と工夫が「中」に書かれていることを確認する。</p>
<p>〔予見の方向〕</p> <p>① 煎ったり、煮たりして、やわらかく、おいしく食べる工夫をしている。豆まきに使う豆、煮豆にすがたを変えている。</p> <p>② こなにひいて、他の食品と一緒においしく食べる工夫をしている。きなこにすがたを変えている。</p> <p>③ 大豆にふくまれる大切な栄養だけを取り出して、ちがう食品にしておいしく食べる工夫をしている。とうふにすがたを変えている。</p> <p>④ 目に見えない小さな生物の力をかりて、ちがう食品にしておいしく食べる工夫をしている。なっとう、みそやしょうゆにすがたを変えている。</p> <p>⑤ まだわかくてやわらかいうちに取り入れたり、日光を当てずに水だけをやって育てたりして、取り入れる時期や育て方を考えておいしく食べる工夫をしている。えだ豆、もやしにすがたを変えている。</p>		
学習	<p>4 1 筆者が昔の人々のちえに驚かされたこととつないで、手の加え方を詳しく読み、おいしく食べるどんな工夫をしているのかを考える必要感をもち、計画を立てる。</p>	<p>○ どのような手の加え方をしておいしく食べる工夫をしているのかを読み深め・確かめていく必要感をもち、計画を立てる。</p>
計画	<p>〔学習計画〕</p> <p>① どのようにして煎ったり、煮たりしてやわらかくするのか。やわらかくすると、どんなおいしく食べる工夫になるのか。</p> <p>② どのようにしてこなにひくのか。こなにひくと、どんなおいしく食べる工夫になるのか。</p> <p>③ どのようにして大豆にふくまれる大切な栄養だけを取り出すのか。大豆にふくまれる大切な栄養だけを取り出すと、どんなおいしく食べる工夫になるのか。</p> <p>④ どのようにして目に見えない小さな生物の力をかりるのか。目に見えない小さな生物の力をかりると、どんなおいしく食べる工夫になるのか。</p> <p>⑤ どのようにして時期や育て方を工夫するのか。時期や育て方を工夫すると、どんなおいしく食べる工夫になるのか。</p>	
読み	<p>5 1 大豆を煎ったり、煮たりする時に、どのようにいろいろ手を加えて、どんなおいしく食べる工夫をしているのかを読み確かめる。</p>	<p>◎「いちばん分かりやすいのは」という言葉に着目させ、これから書かれていることに順序性があることを確認する。</p>
深め・確かめ	<p>(1) ③段落から、大豆にどのようにいろいろ手を加えているのかを読み取り、話し合う。</p> <p>○「いる」「にる」という言葉から、水気を取ったり水気を入れたりして、熱を通すとやわらかくなることをとらえること</p> <p>(2) いろいろ手を加えて、どんなおいしく食べる工夫をしているのかを考え、話し合う。</p> <p>(3) 手の加え方とおいしく食べる工夫の内容について書きまとめる。</p>	<p>◎ 指示語に着目させ、手の加え方を順序よくとらえさせる。</p> <p>○ 叙述だけで具体物や手の加え方が具体的に描けない時は、写真や資料も用いる。</p>
め	<p>煎り豆では、大豆を煎って水気をなくして、かたい大豆をやわらかくして食べやすくしている。煮豆では、水気を入れて味付けがしやすいようにして、おいしく食べる工夫をしている。そのような工夫をすると、大豆がやわらかくなり、いろいろな味でおいしく食べることができる。</p>	
6	<p>2 大豆をこなにひく時に、どのようにいろいろ手を加えて、どんなおいしく食べる工夫をしているのかを読み確かめる。</p>	<p>◎「次に」という言葉に着目させ、これから書かれていることに順序性があることを確認する。</p>

	<p>(1) ④段落から、大豆にどのようにいろいろ手を加えているのかを読み取り、話し合う。</p> <p>○ 「こなにひく」という言葉から、大豆を煎った後、すりばちなどの道具を使ってこなにひくことをとらえること</p> <p>(2) いろいろ手を加えて、どんなおいしく食べる工夫をしているのかを考え、話し合う。</p> <p>(3) 手の加え方とおいしく食べる工夫の内容について書きまとめる。</p>	<p>◎ 接続語や指示語に着目させ、手の加え方を順序よく読ませる。</p> <p>○ 叙述だけで具体物や手の加え方が具体的に描けない時は、写真や資料も用いる。</p> <p>○ 読み確かめ1と比べることで、④段落のおいしく食べる工夫の内容に気付かせる。</p>
<p>きなこにすがたを変える時は、すりばちなどの道具を使ってこなにひいておいしく食べる工夫をしている。そのような工夫をすると、いろいろな味でおいしく食べたり、もちやだんごにつけておいしく食べたりできる。</p>		
7	<p>3 大豆にふくまれる大切な栄養だけを取り出す時に、どのようにいろいろ手を加えて、どんなおいしく食べる工夫をしているのかを読み確かめる。</p> <p>(1) ⑤段落は、大豆にどのように手を加えているのかを話し合う。</p> <p>○ 手を加え方が多くなっているため、今までの段落と比べ、手の加え方がより複雑になっていることをとらえること</p> <p>(2) いろいろ手を加えて、どんなおいしく食べる工夫になったのかを考え、話し合う。</p> <p>(3) 手の加え方とおいしく食べる工夫の内容について書きまとめる。</p>	<p>◎ 接続語や指示語に着目させ、手の加え方を順序よく読ませる。</p> <p>○ 叙述だけで具体物や手の加え方が具体的に描けない時は、写真や資料も用いる。</p> <p>○ 読み確かめ1, 2と比べることで、⑤段落のおいしく食べる工夫の内容に気付かせる。</p>
<p>大豆がとうふにすがたを変える時は、たくさんの手を加え、大豆から大切な栄養だけを取り出したり、ニガリを加えて固めたりするという、さらにおいしく食べる工夫をしている。そのような工夫をすると、とうふになり、栄養を簡単にたくさんとれ、やわらかいので子どももお年寄りも食べやすくなる。</p>		
8	<p>4 目に見えない小さな生物の力をかりて、どのようにいろいろ手を加えてどんなおいしく食べる工夫をしているのかを読み確かめる。</p> <p>(1) ⑥段落は、大豆にどのようにいろいろ手を加えているのかを話し合う。</p> <p>○ 人の手だけでなく、目に見えない小さな生物の力をかりていることに気付くこと</p> <p>(2) いろいろ手を加えて、どんなおいしく食べる工夫をしているのかを考え、話し合う。</p> <p>(3) 手の加え方とおいしく食べる工夫の内容について書きまとめる。</p>	<p>◎ 指示語に着目させ、手の加え方を順序よくとらえさせる。</p> <p>○ 叙述だけでは、具体物や手の加え方が理解できなかったものを、写真や資料を用いて、理解できるようにする。</p> <p>○ 読み確かめ1, 2, 3と比べることで、⑥段落のおいしく食べる工夫の内容に気付かせる。</p>
<p>大豆がなっとう、みそやしょうゆにすがたを変える時は、小さな生物の力をかりて、時間や場所を変えておいておくという、おいしく食べる工夫をしている。そのような工夫をすると、ごはんといっしょに食べることで栄養をたくさん取れたり、いろいろな食品をおいしい味にしたりして、たくさんの料理ができる。</p>		
9	<p>5 時期や育て方を工夫して大豆をおいしく食べるために、どのようにいろいろ手を加えているのかを読み確かめる。</p> <p>(1) 時期や育て方を、どのように工夫してい</p>	<p>◎ たくさんの手を加えなくても、育て方や取り入れ方を工夫するだけで違う食品にすることができることに気付かせる。</p> <p>○ 叙述だけでは、具体物や手の加え方が</p>

	<p>るのかを話し合う。</p> <p>○ 自然の力を利用して、育て方や取り入れ方を工夫するだけで、ちがう食品にできることに気付くこと</p> <p>(2) どんなおいしく食べる工夫をしているのかを考え、話し合う。</p> <p>(3) 手の加え方とおいしく食べる工夫の内容について書きまとめる。</p>	<p>理解できなかったものを、写真や資料を用いて、理解できるようにする。</p> <p>○ 読み確かめ1, 2, 3, 4と比べることで、⑦段落のおいしく食べる工夫の内容に気付かせる。</p>	
	<p>大豆がえだ豆やもやしにすがたを変える時は、時期や育て方など、人の手を加えるだけでなく自然の力を利用するという工夫をしている。そのような工夫をすると、その形のままおいしく食べられたり、人の手をたくさん加えることなく早く簡単においしく食べられたりする。</p>		
読み・読み方のまとめ	10	<p>1 今まで読み確かめてきたことと、⑧・⑨段落の「昔の人々のちえ」をつないで考え、学習をまとめる。</p> <p>2 大豆の他にも人々の「ちえ」によってすがたを変えている食品がないか考える。</p> <p>3 学習した読み方を振り返り、まとめる。</p> <p>○ 段落と段落をつないだり比べたりして読む</p> <p>○ 接続語を読む</p> <p>○ 指示語を読む</p>	<p>◎ これまで読み確かめてきたことを基に筆者が驚かされた「ちえ」といえるほどすばらしいところをまとめさせる。</p> <p>※ ほかにも人々の「ちえ」を使っている食品はないのか問題意識をもたせ、関連教材につなぐ。</p> <p>◎ 学習した読み方を振り返って、「読み方の種」としてまとめていくことで、これからの学習に活用することができるようにする。</p>
関連づけて読む	11	<p>1 読みのまとめでもった問題意識とつないで、他にも人々のちえが使われている食品はないか考え、話し合う。</p> <p>2 自作教材「すがたをかえる米」を知り、全文を読み通す。</p> <p>3 どのような手の加え方をし、どんなおいしく食べる工夫をしているのかを書きまとめる。</p>	<p>※ 「すがたをかえる米」には、どんな昔の人々のちえがあるのか「すがたをかえる大豆」と比べて読ませる。</p>
	12	<p>4 二つの教材を比べて読み、手の加え方とおいしく食べる工夫の共通点・相違点を明らかにする。</p> <p>5 おいしく食べる工夫の内容とつないで、昔の人々のちえについて自分の考えを書きまとめ発表する。</p>	<p>※ 手の加え方とおいしく食べる工夫の共通点・相違点を整理し、二つの教材を読んで、昔の人々のちえのすばらしさについて深まったことを書きまとめさせる。</p>
	<p>昔の人々は、いろいろな味で食品を食べられるように、時間をかけていろいろな方法を考え出した。そして、おいしくなるように食品を作った。よりおいしく食べられるように工夫を重ねてきた昔の人々のちえは、すばらしい。</p>		
書く	13	<p>1 食べ物に隠された人々のちえを発見して「食べ物はかせになろう」という課題をもち、学習計画を立てる。</p>	○ 身近な食べ物の中で、ちえを使ってすがたを変えていそうな食品を選ばせる。
	14	<p>2 資料や本を探し、分かったことをカードに書く。</p>	
	15	<p>3 整理したカードをもとに、説明文に書きまとめる。</p>	○ どのように手を加えてすがたを変えているのかを書きまとめさせる。
	16	<p>4 「食べ物はかせになろう」というテーマで発表会をする。</p>	○ 「すがたをかえる大豆」「すがたをかえる米」の書き方を参考にして説明文を書かせる。

第3学年〇組 (公開授業〇)

2. 本時 (8 / 16) 基礎・基本

6. 本時の目標

- 目に見えない小さな生物の力をかりて、大豆をなっとう、みそやしょうゆなどのちがう食品にするために、どのように手を加え、どんなおいしく食べる工夫をしているのかを読み確かめることができる。
- 指示語に着目し、段落相互の関係を考えながら、段落と段落を比べて読む読み方を身に付けることができる。

7. 本時指導の考え方

前時までに、子どもたちは、大豆を煎ったり、煮たりして、豆まきの豆や煮豆に、こなにひいてきなこに、大切な栄養だけを取り出してとうふにするといった、大豆にどのように手を加え、どんなおいしく食べる工夫がされているかを読み確かめてきている。

本時は、目に見えない小さな生物の力をかりて、なっとう、みそやしょうゆなどのちがう食品にすがたを変えるために、大豆にどのように手を加え、どんなおいしく食べる工夫をしているのかを読み確かめる学習である。

そこで、まず、指示語に着目させながら、なっとう、みそやしょうゆにすがたを変えるために、大豆にどのように手を加えているのかが分かる叙述にサイドラインを引かせる。次に、その叙述を基に、どのように手を加えているのかを順序よく読み取って、プリントに整理させ、どのように手を加えているのかを読み確かめる。その際、叙述だけでは具体的に描けない、目に見えない生物や「蒸す」という手の加え方などを、拡大写真や資料を用いることで叙述を正しくとらえられるようにする。そして、大豆を、なっとう、みそやしょうゆにするための手の加え方と、これまでに学習した、豆まきの豆や煮豆、きなこ、とうふにするための手の加え方を比べ、共通点や付け加わったことを整理し、どんなおいしく食べる工夫をしているのかを話し合う。最後に、手の加え方とおいしく食べる工夫の内容、読み確かめるために使った読み方をまとめる。

8. 板書計画

<p>大事なことをたしかめよう</p> <p>すがたをかえる大豆</p> <p>国分 牧衛</p>	<p>学習のめあて</p> <p>目に見えない小さな生物の力をかりて、大豆に、どのように手をくわえて、どんなおいしく食べる工夫をしているのかを読みたしかめよう。</p>	<p>① 大豆をむす。</p> <p>むす写真</p> <p>② ナットウキンをくわえる。</p> <p>ナットウキンの写真</p> <p>③ あたたい場所、一日近くおいて作る。</p> <p>時間</p> <p>段落と段落を比べて読む</p>	<p>① 米か麦をむす。</p> <p>② コウジカビをませたもの</p> <p>③ ①にてつぶした大豆を用意しておく</p> <p>④ ①にてつぶした大豆にくわえて混ぜ合わせる。</p> <p>⑤ ふたをする。</p> <p>⑥ 風通しのよい暗い所に、半年から一年間おいて作る。</p> <p>場所</p> <p>時間</p>	<p>学習のまとめ</p> <p>大豆がなっとう、みそやしょうゆにすがたをかえる時は、小さな生物の力をかりて、時間や場所を変えておいておくという、おいしく食べる工夫をしている。そのような工夫をすると、ごはんといっしょに食べることで栄養をたくさん取れたり、いろいろな食品をおいしい味にしたりして、たくさん料理ができる。</p>
---	--	--	--	--

9. 本時の展開

学習活動と内容	指導上の留意点 (◎ 基礎・基本の重点)		
<p>1 本時のめあてを確認する。</p> <p>〈学習のめあて〉</p>	<p>◎ 既習学習の振り返りと学習計画をもとに、本時で学習していくことの見通しをもたせる。</p>		
<p>目に見えない小さな生物の力をかりて、大豆に、どのように手をくわえて、どんなおいしく食べるくふうをしているのかを読みたしかめよう。</p>			
<p>2 なつとう、みそやしょうゆに変えるために、大豆にどのように手を加えているのかを話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 大豆がなつとうにすがたを変えるまでの手の加え方をとらえること ○ 大豆がみそやしょうゆにすがたを変えるまでの手の加え方をとらえること 	<p>◎ 指示語に着目させ、どのように手を加えているか分かる叙述に線を引かせ、その線を引いた叙述を基に、手の加え方とその手順を整理させる。</p> <p>○ 目に見えない小さな生物（ナットウキン、コウジカビ）や「蒸す」という手の加え方など、叙述だけでは具体的に描きにくい場合は、写真や資料も用いる。</p>		
<table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center; border: 1px dashed black;"> <p>なつとう</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 大豆をむす。 ② ナットウキンをくわえる。 ③ あたたかい場所に一日近くおいてつくる。 </td> <td style="width: 50%; text-align: center; border: 1px dashed black;"> <p>みそやしょうゆ</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 米か麦をむす。 ② ①にコウジカビをくわえたものを用意する。 ③ にてつぶした大豆を用意しておく。 ④ ②としおを③にくわえてまぜ合わせる。 ⑤ ふたをする。 ⑥ 風通しのよい暗い所に、半年から一年間おいてつくる。 </td> </tr> </table>		<p>なつとう</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 大豆をむす。 ② ナットウキンをくわえる。 ③ あたたかい場所に一日近くおいてつくる。 	<p>みそやしょうゆ</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 米か麦をむす。 ② ①にコウジカビをくわえたものを用意する。 ③ にてつぶした大豆を用意しておく。 ④ ②としおを③にくわえてまぜ合わせる。 ⑤ ふたをする。 ⑥ 風通しのよい暗い所に、半年から一年間おいてつくる。
<p>なつとう</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 大豆をむす。 ② ナットウキンをくわえる。 ③ あたたかい場所に一日近くおいてつくる。 	<p>みそやしょうゆ</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 米か麦をむす。 ② ①にコウジカビをくわえたものを用意する。 ③ にてつぶした大豆を用意しておく。 ④ ②としおを③にくわえてまぜ合わせる。 ⑤ ふたをする。 ⑥ 風通しのよい暗い所に、半年から一年間おいてつくる。 		
<p>3 ⑥段落の手の加え方のちがいを、前時まで学習した手の加え方と比べて考え、話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ⑥段落では、「時間」「場所」「たくさんの手順」の3つのおいしく食べる工夫があることをとらえること 	<p>◎ 模造紙やプリントなどの既習学習を手がかりにし、前時まで学習した手の加え方と、本時で学習した手の加え方を段落と段落を比べ、共通点と相違点をもとに考えさせる。</p>		
<p>人の手だけでなく、ナットウキンやコウジカビなど、小さな生物の力をかりて、</p> <p>「場所」・・・あたたかい場所や風通しのよい暗い所に、場所を変えている。</p> <p>「時間」・・・1日近くおいたり、半年から1年間おいていたりしている。</p> <p>「たくさんの手順」・・・煮豆やとうふに比べて、たくさんの手を加えている。</p>			
<p>4 本時で読み確かめたことをもとに、⑥段落での手の加え方とおいしく食べる工夫の内容について書きまとめ、発表し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 自分の生活経験をもとに、大豆がなつとう、みそやしょうゆにすがたを変える工夫の内容をとらえること 	<p>◎ 前時までの学習を振り返らせ、⑥段落での手の加え方とおいしく食べる工夫についてを段落と段落を比べさせたり、自分の生活経験とつないだりしながら考えさせる。</p>		
<p>大豆がなつとう、みそやしょうゆにすがたをかえる時は、小さな生物の力をかりて、時間や場所を変えておいておくという、おいしく食べる工夫をしている。そのような工夫をすると、ごはんといっしょに食べることで栄養をたくさん取れたり、いろいろな食品をおいしい味にしたりして、たくさんの料理ができる。</p>			
<p>5 本時で使った読み方を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 接続語や指示語を読む ○ 段落と段落を比べて読む 	<p>◎ 本時で学習した読み方を振り返らせ、「読み方の種」としてまとめ、次時の学習への見通しをもたせる。</p>		

第3学年〇組 (公開授業〇)

5. 本時 (12 / 16) 関連づけて読む

6. 本時の目標

- 「すがたをかえる大豆」で学習した5つの工夫を観点として「すがたをかえる米」を比べて読むことで、食品のよいところに気付き、食事に取り入れてきた昔の人々のちえについて考えを深めることができる。
- 接続語や指示語に着目して読む読み方や、段落相互の関係を考えながら、段落と段落をつないだり比べたりして読む読み方を活用することができる。

7. 本時指導の考え方

前時までに、子どもたちは「すがたをかえる大豆」で学習した5つの工夫の観点を基に、関連自作教材「すがたをかえる米」を読み、米にどのように手を加え、どんなおいしく食べる工夫になっているのか読み取っている。

本時は、「すがたをかえる米」を「すがたをかえる大豆」と比べて読み、どのように手を加えて、どんなおいしく食べる工夫をしているのか考え、昔の人々のちえについての見方・考え方を深める学習である。

そこで、本時指導にあたっては、「すがたをかえる大豆」で学習した5つの工夫の観点に沿って、米は、どのような手の加え方をし、どんなおいしく食べる工夫になっているのか確かめていく。その際、叙述だけでは具体的に描けない、「きかいを使っておし出す」という手の加え方については、写真や資料を用いて理解できるようにする。そして、「すがたをかえる大豆」と比べて読み、どのように手を加え、どんなおいしく食べる工夫になっているのか共通点・相違点を明らかにし、手の加え方とおいしく食べる工夫について考えさせる。最後に、昔の人々のちえについての見方・考え方を深めさせ、たくさんのおいしい食べ方を考え出そうと努力した昔の人々のちえのすばらしさをとらえさせる。

8. 板書計画

<p>大事なことをつかめよう すがたをかえる大豆</p> <p>学習のめあて 「すがたをかえる米」と「すがたをかえる大豆」をくらべて、昔の人々のちえについて考えよう。</p>	<p>すがたをかえる大豆</p> <p>挿し絵 その形のまま火を使って 水分を調節する工夫</p> <p>いり豆・に豆 きなこ</p> <p>挿し絵 きなこ</p> <p>栄養だけを取り出す工夫</p> <p>目に見えない生物の力をかりる工夫</p> <p>挿し絵 なつとろ みそやししょうゆ</p> <p>挿し絵 えだ豆・もやし</p> <p>育て方や取り入れ方の工夫</p> <p>段落と段落を比べて読む</p> <p>にている ・ 時間をかけて、いろいろな工夫をしてた くさんの食品を作っている。</p> <p>ちがう ・ ついたり、きかいを使ってめんじしたり 新しい工夫もして、ちがうおいしい食品を 考えた。</p> <p>学習のまとめ 昔の人々は、米も大豆と同じようにおいしく食べる工夫によって、いろいろな味で食品を食べられるように、時間をかけていろいろな方法を考え出した。よりおいしく食べられるように工夫を重ねてきた昔の人々のちえは、すばらしい。</p>	<p>すがたをかえる米</p> <p>ごはん 水につけた米をすいはんき おかゆ やなべでたく</p> <p>白玉こ ①もち米を水といっしょにひく ②かんそうさせる</p> <p>米みそ ①米をむしてくだく ②①にこうじと塩を加える ③発こうさせる</p> <p>つく工夫 ①米を粉にしてむす ②ついで、もち状にする もち せんべい ③かんそうさせてやく</p> <p>きかいを使ってめんじする工夫</p> <p>ビーフン ①米をすりつぶしてむす ②ところてんのように、 きかいでおし出して、 細めんにする</p> <p>いろいろな具をまぜて、具もいっしょにおいしく食べたり、食感のよいめんじにしておいしく食べた。</p>
---	---	--

9. 本時の展開

学習活動と内容		指導上の留意点(※「関連づけて読む」活動に関して)	
1 本時の学習のめあてを確かめる。 ○ 前時までの学習を振り返り、本時のめあてをつかむこと 学習のめあて 「すがたをかえる米」と「すがたをかえる大豆」をくらべて、昔の人々のちえについて考えよう。		○ 本時学習で何をどのように話し合っていくのか、何を深めていくのか学習の見通しをもつことができるようにする。	
2 「すがたをかえる米」を読み、米にどのように手を加えてどんな食品にすがたを変えたのか話し合う。			
工夫	手の加え方	食品	
その形のまま使う	水につけた米を、火にかけてたく。	ごはん おかゆ	やわらかくして、味付けもできる。何かをかけたり、まぜたりして、おいしく食べられる。
こなにひいて食べる	もち米を水といっしょにひき、かんそうさせる。	白玉こ	むしたりゆでたりしておいしく食べられる。
つく	米をこなにしてむし、つき、もち状にしたものをかんそうさせ、やく。	せんべい もち	それだけで食べられる。やいたりにたりいろいろな食べ方ができ、おいしく食べられる。
小さな生物の力をかりる	米を蒸してくださき、こうじと塩を加えて、発酵させる。	米みそ	ほとんど毎日食べられる。
きかいを使ってめんにする	米をすりつぶして蒸し、ところてんのようにきかいでおし出して細めんにする。	ビーフン	味付けができ、いためても汁でもおいしく食べられる。めんにすることで味がからみやすくなる。
3 大豆と比べて、手の加え方とおいしく食べる工夫の共通点・相違点について考え話し合う。 にている・・・その形のまま使う工夫、こなにひいて食べる工夫 目に見えない生物の力をかりる工夫 ちがう・・・つく工夫、おし出してめんにする工夫		○ 「すがたをかえる大豆」で使われていた工夫と比べ、新しい工夫や使われていない工夫があることに気付かせる。 ※ おいしく食べる工夫として、ついたり、機械を使って麺にしたりする工夫もあることに気付かせる。	
4 「すがたをかえる米」「すがたをかえる大豆」を比べて読み、昔の人々のちえについて考える。 ○ 友達の考えと比べながら聞き、考えを広めること ○ おいしく食べられるように様々な工夫を重ねてきた人々のちえに気付くこと		※ それぞれの食品のよさに応じて、たくさんの食べ方を考え出そうと努力した昔の人のちえのすばらしさについて気付かせる。	
5 本時の学習をまとめる。 (1) 本時で読み深めたことを書きまとめる。		※ 板書をもとに、比べて読んで深まったことについて書きまとめさせる。	
昔の人々は、米も大豆と同じようにおいしく食べる工夫によって、いろいろな味で食品を食べられるように、時間をかけていろいろな方法を考え出した。そして、おいしくなるように食品を作った。よりおいしく食べられるように工夫を重ねてきた昔の人々のちえは、すばらしい。			
(2) 読み方をまとめる。 ○ 段落と段落をつないだり比べたりして読む		◎ 本時で活用した読み方を振り返らせる。	

