

## 第3学年国語科学習指導案

平成18年 9月28日(木) 5校時

第3学年 男16名 女10名 計26名

指導者 古館 千枝子

- 1 単元名 二 大事なことをたしかめよう  
教材名 すがたをかえる大豆 (光村図書・下)

### 2 単元設定の理由

#### (1) 児童について

児童はこれまで、二年上「たんぼぼのちえ」で、時間の順序や理由を示す言葉に着目し、その役割に気づくという学習をしてきた。また、二年下「サンゴの海の生きものたち」では、事柄の順序に気をつけて内容の大体をとらえる学習をしてきた。三年上「ありの行列」では、「問い」と「答え」、中心となる語や文をとらえて要点をつかむ学習をしてきた。

児童は、事柄ごとに段落に分けて文章を書く力がつき、段落を意識して読んだり書いたりすることができるようになってきた。しかし、大事な語や文、中心になる文を自分で見つけたり、指示語や接続語などに着目して内容を読み取ったりすることが苦手な児童が多い。ペアやグループの話し合いでは、一人読みしたことを音声言語を通して適切に表現したり正確に理解したりする力は弱く、友達の良さに対する気づきも声の大きさなど表面的なものに限られてしまうことが多い。

児童は、二年生の生活科で大豆を栽培し、収穫した大豆で豆腐作りを体験している。大豆をすりつぶしたり、にがりを加えたりして豆腐が出来上がる工程を理解しているので、大豆に対する関心が高い。したがって、児童は本教材の内容に興味関心をもち、主体的に読み進めていくことだろう。

#### (2) 教材について

3・4学年の「読むこと」の指導目標は「目的に応じ、内容の中心をとらえたり段落相互の関係を考えたりしながら読むことができるようにするとともに、幅広く読書しようとする態度を育てる。」である。本教材では、「目的に応じて、中心となる語や文をとらえて段落相互の関係を考え、文章を正しく読むこと(読むことイ)」について主に扱う。

本教材「すがたをかえる大豆」は、大豆の味と栄養を保つための工夫として、大豆の加工法を紹介した文章である。加工の種類について、五つの事例で説明している典型的な解説型の説明文である。大豆のさまざまな加工の種類ごとに工夫を押さえていくことで、大豆と身近な食品との関係や昔の人々の知恵を驚きを持って読み進めていくことができる。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」という接続語の働きによって、大豆が姿を変えていくことの論理の展開をつかみやすく、「はじめ」「中」「終わり」という基本的な文章の構成を押さえることもできる教材である。

また、複合教材「食べ物はかせになろう」では、「すがたをかえる大豆」での学習を生かして、自分の興味のある食品について調べる視点を明確にしなが、本な

どから必要な事柄を調べ、調べたことを文章にまとめる活動を進めていく。

### (3) 指導に当たって

教材文を読み進める際、「大豆のすがた」「手の加え方」「おいしく食べる工夫」を讀みの視点として、段落を意識させながら、中心となる語や文をとらえる読みをさせる。その際、大豆と豆腐、きな粉、納豆などの実物を提示し、「すがたをかえる大豆」という題名と関連させて、読み進める意欲を高めながら、讀みの視点を加工の方法に焦点化させて学習を展開していく。

また、叙述に即して文を読み進めることを苦手とし、一人読みでも課題に沿った読み取りができない児童がいるため、食べ物ごとのクイズ作りを通して、楽しみながら学習を進めさせる。見落としやすい文章の細部まで目がいくように、文章から離れないクイズを作らせる。作ったクイズをグループごとに出し合いながら、交流させることによって、普段話し合いに参加しても積極的に話せない児童も容易に交流できるようにさせたい。また、文の一部分を抜き出して作ったクイズは、主語が抜けたり、前後の関係が分からなかったりすることがあるので、グループで必要な部分を補わせるよう指導していく。

### (4) 研究仮説にかかわって

仮説 1 に関わって、キーワード「大豆をおいしく食べるくふう」を設定し、本単元では、重要語句や段落に注意し、正確に読み取る力をつける。一人読みの場では、課題に対する自分の考えを持たせるために、サイドラインやクイズ作りを通して主体的に学習に取り組みせていく。同時に、教材文から表現の仕方を学び、自分で調べたいものについて、まとめる力をつけさせる。

仮説 2 に関わって、交流の場の指導については、大豆クイズをグループで出し合い、「すがた」「手の加え方」「おいしく食べる工夫」について確かめさせる。クイズを出し合うという方法で、発言することの抵抗感を減らし、友達の話を聞く際の要点の押さえが容易にできるようにさせたい。そして、他者との関わり合いの中で学び合う力を培い、交流への意欲を高めたり、自分の考えを深めたりできるように導いていく。

## 3 単元目標と評価規準

### (1) 単元の目標

大豆の食べ方の工夫ごとにクイズを作り、「大豆をおいしく食べる工夫」を読み取り、段落相互の関係や働きをまとめることができる。

興味のある食べ物を選び、それについて本などで必要なことを調べ、調べた事柄が明確になるように段落を意識しながら文章にまとめることができる。

[関心・意欲・態度] 大豆や身近な食べ物に興味を持ち、その不思議や驚きを発見しながら、食べ物について書かれた読み物や図鑑などを読もうとする。

[読むこと] 大豆が姿を変えることについて中心となる語や文、段落相互の関係に注意して文章を読み内容を理解することができる。

[言語事項] 文章全体の組み立てを考え、段落の役割を意識しながら読んだり書いたりすることができる。

( 2 ) 単元の評価規準

国語への 関心・意欲・態度	読むこと	言語について 知識・理解・技能
大豆や身近な食べ物に興味を持ち、知りたいことや疑問に思ったことを、食べ物について書かれた読み物や図鑑を読んで調べ、その不思議さや驚きを発見しようとしている。	キーワードをもとにして、中心となる語や文、段落相互の關係に注意しながら、大豆をおいしく食べる工夫を読み取っている。	文章全体の組み立てを考え、段落の役割を意識しながら「すがたをかえる大豆」を読んだり、食べ物について調べたことを文章にまとめたりしている。

4 指導計画（18時間扱い・読むこと8時間・書くこと10時間）

読みの力 育てたい		<ul style="list-style-type: none"> <li>書かれている事柄に興味・関心をもち、計画的・主体的に読もうとする。（関・読）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>段落相互の関係を考えながら、文章の内容を的確に理解する。（読イ）</li> <li>内容を大きくまとめたり、必要ところは細かい点に注意したりしながら読む。（読オ）</li> <li>文章全体における段落の役割を理解する。（言オ）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調べて書く必要のある事柄を収集したり、選択したりする。（書イ）</li> <li>書こうとすることの中心を明確にしながら、段落と段落の続き方に注意して書く。（書工）</li> </ul>	
活動の流れ	<p>&lt;2年&gt; 「サンゴの海の生きものたち」 ・二つの事例についての説明のしかたを学習 ・「問い」に着目</p> <p>&lt;3年&gt; 「ありの行列」 ・「問い」と「答え」、段落ごとの要点をつかみ、ありの行列ができるわけを理解する。</p>	<p>身近な食べ物について興味を持ち、加工された食品を押さえながら「すがたをかえる大豆」を読み、学習の見通しを持つ。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>大豆からどんな食品が作られるのだろう。</li> <li>「すがたをかえる大豆」を読んで、驚いたことや分からないことを発表しよう。</li> </ul>	<p>段落ごとに必要な事柄をクイズを通して読み取り、「はじめ」「中」「終わり」の段落の役割をまとめている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>大豆とはどんなものだろう。</li> <li>大豆をおいしく食べる工夫は何だろう。</li> <li>どのように手を加え、どんな食品に変わるのだろう。</li> </ul>	<p>「食べ物がかせになろう」を読み、身近な食べ物について本で調べ、段落を分けて文章にまとめる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食べ物スピーチに向けて本で調べよう。</li> <li>調べたカードをもとに文章を書こう。</li> </ul>	
段階	事前	つかむ（2時間）	読み取る・まとめる（6時間）	広げる（10時間）	事後
学習活動 交流の場 留意点	<p>食べ物について書かれた本の読み聞かせを楽しんだり、朝読書の時間自分で読んでみる。</p> <p>農園で育てた大豆をどのように活用するか考え、話し合う。</p> <p>2年生の既習事項について確認する。</p>	<p>第1時 実物を見て、食品について興味を持ち、大豆がさまざまな食品に変わること気づく。</p> <p>第2時 本文を読み、驚きや疑問を書き、食べ物ごとに計画を立てる。</p> <p>キーワードを考え、学習計画を立てる。形式段落に番号を付ける。新出漢字の読み書きができるように練習する。大豆から加工される食品について話し合う。教材文を読み、驚きや疑問を話し合う。大豆がさまざまな食品に変わることへの興味・関心を広げさせる。グループで感想を出し合うことで、見方・考え方の幅を広げさせる。</p>	<p>第3時 を読み、大豆について読み取りながら筆者の話題提示をつかむ。</p> <p>第4時 大豆をおいしく食べる工夫( )について読む。</p> <p>第5時 大豆をおいしく食べる工夫( )について読む。</p> <p>第6時 大豆をおいしく食べる工夫( )について読む。</p> <p>第7時 大豆をおいしく食べる工夫( )について読む。</p> <p>第8時 まとめ( )を読み、「はじめ」「中」「終わり」の文章構成をつかむ。</p> <p>クイズを出し合いながら読み深める。クイズを相互評価する。段落ごとの食品・工夫を整理する。文章の構成を考える。クイズを出し合いながら、大豆をおいしく食べる工夫について話し合う。読み取りのポイントを押さえながらクイズを作らせる。クイズに出された内容を板書し、構造化することで、全体の読み取りの整理をしていく。説明されている言葉をより理解できるよう、実物を提示する。</p>	<p>第9～10時 興味のある食べ物を決め、調べる観点を書き出す。</p> <p>第11～13時 食べ物について本で調べ、事柄ごとにカードに書き出し、整理する。</p> <p>第14～16時 カードをもとに、構成を考え文章にまとめる。</p> <p>第17～18時 調べたことを発表しあい、評価しあう。</p> <p>好きな食べ物の調べる観点を書き出す。本での調べ方を理解し、カードに書いて整理する。カードを使って構成を考え、食べ物の秘密を書き、発表しあう。グループで交流することでより多様な調べる観点到に気づくことができるようにする。友達の感想を聞いて、考えをさらに深める。児童の興味・関心を大切にしながら図書室にある本や資料から無理なく調べられるよう見通しを持って個別に指導する。目次や索引を使うことで早く調べられることを経験させる。「はじめ」「中」「終わり」段落の役割を想起し、文にまとめさせる。発表後、互いのよさを認め合うことで、学習の成果を確かめ、成実感を持たせる。</p>	<p>自然からの恵みである食べ物や食生活を振り返らせ、食べることにしてもっと関心を持たせていく。</p>
具体の評価規準		<p>おいしく食べる工夫に興味を持って読み、文章のあらましをとらえている。（発言の観察）</p>	<p>段落ごとの必要な事柄をクイズを通して読み取り、「はじめ」「中」「終わり」の段落の役割をまとめている。（交流・ノート・発言）</p>	<p>本で調べたい食べ物についての情報を収集し、カードをもとに文章を書いている。（カード・作文）</p>	

## 5 本時の指導

### (1) 本時の目標

段落の中心をとらえて、なっとうとみその作り方についてのクイズを作り、大豆をおいしく食べる4つ目の工夫を読み取ることができる。

### (2) 研究仮説にかかわって

仮説1 キーワードの「大豆をおいしく食べる工夫」を読み取るために、「工夫」「食品」「作り方」に着目した発問をする。段落に書かれている事柄から離れないように、なっとう・みそやしょうゆのクイズを作らせる。

仮説2 本時の交流の場を以下のように設定した。

目的...目に見えない小さな生き物の力を借りて、違う食品にする工夫を読み取るため。

相手...グループ(4~5人)の友達と。

内容...なっとうとみその「作り方」について作ったクイズを出し合い、作り方の違いや順序について理解を深める。

方法...クイズ形式での話し合い

### (3) 展開

段階	学習内容	指導上の留意点	支援	評価
つかむ 3分	1 前時の想起 3つ目の「食品」と「工夫」は何でしたか。 2 学習課題の把握 今日の課題を確認しましょう。 大豆をおいしく食べる4つめのくふうを読み取ろう。	3つ目の「食品」と「工夫」について振り返りながら、本時の学習に対して意欲を持たせる。		
読み取る	3 学習の見通し 「食品」と「工夫」と「作り方」に気をつけて、段落を音読しましょう。 4 読み取り おいしく食べる4つ目の工夫は何ですか。 ・目に見えない小さな生物の力をかりて、ちがう食品にするくふうです。 第6段落に書かれている食品は何ですか。 ・なっとうです。	段落を指名読みさせる。 読みの視点を意識した音読をさせる。	サイドラインを引かせ、段落の中心文を意識させる。	説明されている食品をより具体的に理解させるよう実物を提示する。

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・みそとしょうゆです。 なっとうは、何の力をかりますか。</li> <li>・ナットウキンです。 みそは、何の力をかりますか。</li> <li>・コウジカビです。 なっとうとみその作り方のクイズを作りましょう。</li> </ul> <div style="border: 1px dotted black; padding: 5px;"> <p>問 ナットウキンをくわえる前に、大豆をどうしますか。</p> <p>答 むす</p> <p>問 あたたかい場所に何日おきますか。</p> <p>答 一日近く</p> <p>問 みそを作るとき、大豆にどんな手をくわえますか。</p> <p>答 にてつぶす</p> <p>問 みそを作るときはどんなところにおいておきますか。</p> <p>答 風通しのよい暗い所</p> </div> <p>5 交 流</p>	<p>ナットウキンやコウジカビの写真を提示し、食品を発酵させる微生物があることを理解させる。</p> <p>なっとうやみその作り方に限定して、なっとうとみそのクイズをそれぞれ1問ずつ作らせ、答えも自分で考えさせる。</p> <p>交流時に共通点や、相違点を見つけやすくさせるために、クイズは短冊カードに書かせる。</p> <p>なかなかクイズを作れない児童には、初めに答えを考えさせ、その答えになるクイズを作るよう促す。</p> <p>問いと答えがつながるように、加工の仕方についてのクイズを作ることができたか。(クイズ)</p>
	<p>グループごとに作ったクイズを出し合いましょう。</p> <p>(出題 指名 解答の流れで進めさせる。)</p> <p>クイズの内容から作り方を比べてちがいを見つけましょう。</p> <p><span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">なっとう</span> 大豆をむす ナットウキン あたたかい場所 一日近く</p> <p><span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">みそ</span> 米か麦をむし、コウジカビをくわえる 大豆をにてつぶす しおとをまぜあわせる 暗い所 半年から一年</p>	<p>相手が聞き取りやすい声と速さで出題させる。</p> <p>出し合ったクイズから作り方のちがいに気づかせる。</p> <p>違いが分からないときは、文に戻って考えるように促す。</p> <p>自分の意見を発表したり、友達の意見を聞いたりして二つの食品の作り方のちがいをまとめているか。(発言・観察)</p>
37分	<p>なっとうとみその作り方のちがいを発表してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・むすものがちがいます。</li> <li>・くわえるものがちがいます。</li> <li>・生物のしゅるいがちがいます。</li> </ul>	<p>グループごとに見つけた作り方のちがいを発表させ、加工の仕方を整理しながら板書をする。</p> <p>作り方の違いに気づく話し合いができたか。(発表)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おく場所や時間がちがいます。 なっとうとみその作り方で「同じところ」はありませんか。</li> <li>・どちらも目に見えない小さな生物をくわえます。</li> <li>・どちらも大豆を使います。</li> <li>・どちらもおいておきます。</li> </ul>	共通点を考えさせることにより、どちらも「目に見えない生物」の力をかりていることを確認する。
ま と め る	<p>6 学習のまとめ 今日の課題をまとめましょう。</p>	ノートの表に記入させる。段落の中心をしっかりと把握させる。
	<p>4つめのくふうは、目に見えない小さな生物の力をかりるくふうで、「なっとう」と「みそやしょうゆ」を作っています。</p> <p>なっとうやみその作り方が分かったか、振り返りましょう。交流したとき頑張っていた友達の名前を書きましょう。</p> <p>7 次時の予告 次は、第7段落の5つ目の工夫を読み取りましょう。</p>	適切な自己評価、相互評価をすることで次時への意欲が高まったか。(ノート、発言、観察)
5 分		

(4) 評価

評価目標	具 体 の 評 価 規 準		
	A 十分満足	B 概ね満足	C 努力を要する 児童への手立て
なっとうとみその作り方のクイズを作り、目に見えない小さな生物の力をかりて加工する工夫について読み取っている。	工夫について書かれた中心文を見つけ、書かれている事柄をもとにして、なっとうとみその作り方のクイズを作り、それぞれの加工の工程について違いや共通点に気づきながら読み取っている。	工夫について書かれた中心文を見つけ、書かれている事柄をもとにして、なっとうとみその作り方のクイズを作り、それぞれの加工の工程について読み取っている。	「くふう」という言葉を見つけさせ、キーワードと関連させて中心文をとらえさせる。 あらかじめ答えを決めてからクイズを作らせる。

( 5 ) 板書計画

<p>大豆をおいしく食べる四つ めのくふうを読み取る。</p>	<p>すがたをかえる大豆</p>
<p>目に見えない小さな生物の力をかりるくふう</p>	<p>なつとう                      みそとしょうゆ</p>
<p>大豆をむす ナットウキン</p>	<p>米か麦をむす コウジカビ しおをにてつぶした大豆にくわえてまぜあわせる</p>
<p>あたたかい場所 一日近くおく</p>	<p>暗い所 半年から一年</p>
<p>ナットウキンの写真</p>	<p>コウジカビの写真</p>
<p>くふう                      目に見えない小さな生物の力をかりる なつとう 食品                      みそとしょうゆ</p>	

「すがたをかえる大豆」教材構造図

意味段落	構成	形式段落	小見出し	中心文(要点)
	初め		ほとんど毎日、食べている大豆	米・麦以外にも、ほとんど毎日大豆を食べているが、姿を変えているので気づかれない。
			大豆の基礎知識	大豆は、ダイズの種である。硬いので、食べにくく、消化も悪いので、いろいろ手を加えておいしく食べる工夫をしている。
	中		いったり、煮たりする工夫	その形のままでいったり、煮たりするといり豆、煮豆になる。
			粉にひいて食べる工夫	大豆をいって粉にひくと、きな粉になる。
			栄養を取り出して違う食品にする工夫	水を含んだ大豆をすりつぶして出した汁をさらにしぼって固めると豆腐ができる。
			小さな生物の力で違う食品にする工夫	目に見えない小さな生物の力で、納豆やみそ、しょうゆができる。
			取り入れる時期や育て方を変えて食べる工夫	やわらかいうちに取り入れてゆでると枝豆ができ、種を日光に当てずに水で育てるともやしができる。
終わり	終		多くの食べ方が考えられた理由	味がよく、栄養が豊富でやせた土地に強く、育てやすいため、多くの食べ方が考えられた。
			筆者の感想	大豆のよさに気づき、食事に取り入れた昔の人々の知恵に驚いた。

【要旨】

わたしたちは、ほとんど毎日大豆を食べているが、姿を変えているので気づかない。大豆は、硬くて食べにくく、消化も悪いので、いろいろ手を加えておいしく食べる工夫をしている。

いったり、煮たりするといり豆、煮豆になり、粉にひくと、きな粉になる。すりつぶして出した汁をさらにしぼって固めると豆腐ができ、微生物の力で、納豆やみそ、しょうゆができる。やわらかいうちに取り入れると枝豆になり、種を日光に当てずに育てるともやしができる。

味がよく栄養が豊富で、やせた土地に強く育てやすいため、多くの食べ方が考えられた。大豆のよさに気づき、食事に取り入れた昔の人々の知恵に驚かされる。

【段落構成図】

