

第3学年 国語科学習指導案

日 時 平成20年9月30日(火) 5校時

児 童 3年生 17名

指導者 藤原 知美

1 単元名 大事なことをたしかめよう

教材名 すがたをかえる大豆

2 単元について

(1) 教材について

第3学年及び4学年の「C読むこと」の目標は「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」ことである。

本単元で育てたい主となる能力は、「イ. 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、正しく読むこと」及び「オ. 目的に応じて内容を大きくまとめたり、必要なところは細かい点に注意したりしながら文章を読むこと」である。そこで、本教材の学習を通して、「内容の中心をとらえてまとめたり、段落相互の関係を考えたりして、正しく読むこと」を目標としている。

本教材は、身の回りにあふれている大豆やその加工食品について書かれたもので、内容的には児童にも身近なものである。大豆の加工食品は、見ただけでは大豆からできているとは思われないものが多く、児童に驚きを与え、そこから「知りたい」、「調べたい」といった学習意欲を喚起することができる。一方、説明文教材としては、大豆の味と栄養を保つための工夫としての加工の種類について、五つの事例で説明している解説型の説明文である。中心文、重要語句等が明確で、要約の学習に適している。さらに、接続語を手がかりにすると段落構成が分かりやすく、段落相互の関係を学習するのにも適している。

(2) 児童について

児童は1学期に、「ありの行列」の学習において、段落ごとにどんなことが書いてあるかを読み取ったり、指示語や接続語、文末表現を手がかりにし全体の構成をとらえたりして、仮説―検証型の文章構成について学習してきた。学習を通して、意味のまとまりごとに段落が構成されていることを理解することができたが、中心となる語や文をとらえて読んだり、段落と段落の関係について読み取ったりする力は十分とはいえない。

また、これまでの学習を通して、文章を正しく視写することができるようになってきている。「ありの行列」の学習では、中心となる語を見つけてサイドラインを引いたり、指示語や接続語を囲んだりする書く活動を行ってきたが、中心となる語を使って内容をまとめることはまだできていない。

2年生時に実施したCRTの「読む能力」の得点率は、68.3%となっており、とくに「要点の読み取り」の力が劣っている。また、読解力事前テストでは平均87.0点で、食品名をさがすことのできない児童が6名、理由を問われた際に「そのため」という接続語を手がかりに読み取ることのできない児童が6名いることが分かった。

(3) 指導にあたって

本教材の指導にあたっては、繰り返し出てくる言葉や、題名に関わる言葉や文に着目させながら読ませていきたい。

「つかむ・見通す」の段階では、本教材で学習した読み取りを生かし、さらに調べたい食べ物を決め、本作りを行うという学習のゴールを明確に示すことで、意欲を持って学習に臨めるようにしていきたい。また、実物や写真を提示して大豆を使った食品を確かめながら、大豆の食べ方のくふうを読み取っていくことをとらえさせたい。

「深める」段階では、まず、大豆をおいしく食べるくふうや、大豆がいろいろなすがたで食べられている理由を読み取らせるために、サイドラインを引くことで中心となる文をとらえさせたい。さらに、中心となる文を視写し、書き込みをすることによって、細かい点に注意しながら読み取らせたい。その上で、表に整理させることにより、内容を大きくまとめて読み取らせたり、段落相互の関係を考えさせたりしたい。

「まとめる」段階では、段落ごとの小見出しを表にまとめることによって、段落と段落の関係を考えさせながら、文章構成をとらえさせたい。

3 単元の目標

【関心・意欲・態度】

- 大豆をおいしく食べるためのくふうについて関心を持ち、進んで正しく読み取ろうとする。

【読むこと】

- ◎ 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。
- 内容を大きくまとめたり、必要なところは細かい点に注意したりしながら読む。
- 食品について書かれている読み物に興味を持ち、進んで読む。

【言語事項】

- 文章全体における段落の役割を理解する。

4 単元の指導計画（全7時間）

段落	時	学習活動	具体的評価規準	努力を要する児童への支援
つかむ・見通す	1	題名をもとに、大豆を使った食品について知っていることを話し合う。全文を読み、大豆を使った食品を確かめ、初発の感想を書く。 ◇感想	関：大豆や大豆の加工食品に興味を持ちながら、教材文を読んだり、初発の感想を書いたりしている。初めて知ったことや不思議に思ったことなどを感想にまとめることができる。	育てている大豆について思い出させながら、それがどんな料理に使われるのかとらえさせる。
	2	段落分けをして、課題を設定する。新出漢字、語句の意味を押さえる。	読・言：学習課題を考えることができる。新出漢字、語句の辞書的な意味について理解することができる。	初発の感想をもとに、疑問点を課題として考えさせる。
深める	3	1、2段落から大豆のことについて読み取るとともに、これから何について説明するかをとらえる。 ◇サイドライン	読：話題提示文から、筆者が話題としていることについて読み取ることができる。	繰り返し出てくる言葉に着目させて話題を考えさせる。
	4	3、4、5段落の大豆をおいしく食べるくふうを読み取る。 ◇サイドライン ◇囲み ◇表に整理	読：大豆をおいしく食べるくふうについて、中心となる語を押さえながら表にまとめることができる。	「くふう」という言葉に着目させ、その「くふう」で何ができるかに気づかせる。
	5本時	6、7段落の大豆をおいしく食べるくふうを読み取る。 ◇サイドライン ◇囲み ◇表に整理		
	6	8、9段落から、大豆がいろいろなすがたで食べられている理由を読み取る。 ◇サイドライン	読：いろいろなすがたで食べられている理由にサイドラインを引き、筆者の考えがどこに書かれているか読み取ることができる。	「～から」「～ため」という理由を表す表現に着目させ、サイドラインを引かせる。
まとめる 1	7	それぞれの段落の小見出しを考え、全体を「はじめ」、「中」、「終わり」に分け、文章構成を考える。 ◇小見出し ◇表に整理	言・読：それぞれの段落の小見出しを考え、段落ごとのつながりを考えながら、「初め・中・終わり」の文章構成についてとらえることができる。	前時までのまとめを振り返らせ、文章構成をとらえさせる。

5 本時の指導

(1) 本時の目標

【関心・意欲・態度】

- 6・7段落の大豆をおいしく食べるくふうと食品について、進んで読み取ろうとしている。

【読むこと】

- ◎ 6・7段落の大豆をおいしく食べるくふうと食品について、正しく読み取ることができる。

(2) 本時の書く活動

本時場面では、「くふう」という言葉に着目させ、おいしく食べるくふうにサイドラインを引かせたり、大豆を使った食品を囲んだりさせることによって、中心となる語や文をとらえさせることができると考える。さらに、中心となる文を視写させ、接続語の意味を考えさせたり言い換えの言葉を書かせたりすることによって、細かい点に注意しながら読み取らせることができると考える。その上で、中心となる語を押さえて表に整理させることで、内容を大きくまとめ、今後の段落相互の関係をとらえる学習につなげていくことができると考える。

(3) 本時の展開

◇書く活動 ◎主となる「書く活動」に関わる部分 ☆支援 ○評価

段落	学習活動	教師の発問と指示	予想される反応	評価と支援
つかむ 5分	1. 前時の学習を想起する。 2. 学習課題をつかむ。	・前の時間に学習した「大豆をおいしく食べるくふう」とは何でしたか。 ・学習課題を確かめましょう。 ・6・7段落を読んで、4つ目、5つ目のくふうを読み取りましょう。	・いっぴりにたりするくふう ・こなにひくくふう ・大切なえいようだけを取り出して、ちがう食品にするくふう	☆教室掲示を参考に前時の学習を想起させる。
	大豆をおいしく食べるくふうを読み取りましょう。			
見通す 2分	3. 学習課題の見通しを持つ。	・何という言葉を手がかりにしますか。	・「くふう」という言葉	☆課題解決のための読み取りの視点を確認する。
深める 28分	4. 学習場面を確認める。 ・個人読み ・指名読み 5. 大豆をおいしく食べるくふうと食品について読み取る。 ◇サイドライン ◇囲み	・おいしく食べるためのくふうをさがしながら音読しましょう。 ・くふうという言葉を実線で囲みましょう。 ◎おいしく食べるくふうに赤線を引きましょう。 ◎くふうによってできる食品を青で囲みましょう。 ・4つ目のおいしく食べるくふうは何ですか。 ・5つめのおいしく食べるくふうは何ですか。	・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 ・とり入れる時期や育て方のくふう	☆中心となる文は赤のサイドライン、食品名は青の丸で囲むことで、語と語や文と文のつながり方を視覚的にとらえやすくする。 ○6、7段落のおいしく食べるくふうと食品を読み取っているか。(サイドライン、囲み)

深める 28分	◇視写 ◇書き込み	◎4つ目のくふうを視写し、詳しく読み取りましょう。 ・このくふうによってできる食品は何ですか。 ・納豆を作るときには、何という生物の力をかりて、どのようにして作るのでしょうか。 ・みそやしょうゆを作るときには、何という生物の力をかりますか。 ・どのようにしてみそを作りますか。	・なっとう ・みそ、しょうゆ ・ナットウキン ・むした大豆にナットウキンをくわえ、あたたかい場所に一日近くおいて作る。 ・コウジカビ ・むした米か麦にコウジカビをまぜたものと、しおを、にてつぶした大豆にくわえてまぜ合わせる。	☆作業の進んでいる児童には、視写文に書き込みをさせる。							
	◇視写 ◇書き込み	◎5つ目のくふうを視写し、詳しく読み取りましょう。 ・このくふうによってできる食品は何ですか。 ・えだ豆ともやしは、どのようにくふうのできるのですか。	・えだ豆、もやし ・えだ豆は、ダイズをまだわかかくてやわらかいうちにとり入れる。 ・もやしは、日光に当てずに水だけをやって育てる。								
まとめる 10分	6. 課題のまとめをする。 ◇表に整理	◎大豆をおいしく食べるくふうと食品を、中心となる言葉に気をつけてワークシートにまとめましょう。		○中心となる語をpushして、表に整理することができたか。 (ワークシート)							
	<table border="1" data-bbox="284 1126 1153 1288"> <thead> <tr> <th>段落</th> <th>大豆をおいしく食べるくふう</th> <th>食品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6</td> <td>小さな生物の力をかりてちがう食品にするくふう</td> <td>なっとう みそ しょうゆ</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>取り入れ時期や育て方をくふうした食べ方</td> <td>えだ豆 もやし</td> </tr> </tbody> </table>	段落	大豆をおいしく食べるくふう		食品	6	小さな生物の力をかりてちがう食品にするくふう	なっとう みそ しょうゆ	7	取り入れ時期や育て方をくふうした食べ方	えだ豆 もやし
段落	大豆をおいしく食べるくふう	食品									
6	小さな生物の力をかりてちがう食品にするくふう	なっとう みそ しょうゆ									
7	取り入れ時期や育て方をくふうした食べ方	えだ豆 もやし									

(4) 本時の評価

【読むこと】

◎ 6・7段落の大豆をおいしく食べるくふうと食品について、正しく読み取ることができたか。

(サイドライン、囲み、視写、書き込み、ワークシート)

A 十分満足できる	B 概ね満足できる	C 努力を要する児童への支援
大豆をおいしく食べるくふうと食品について中心となる語をpushして読み取り、それぞれの食品に対する手の加え方を詳細に読み取ることができる。	大豆をおいしく食べるくふうと食品について、中心となる語をpushして表にまとめることができる。	「くふう」という言葉に着目させ、大豆をおいしく食べる工夫をとらえさせ、写真を手がかりに食品に気づかせる。

大事なことをたしかめよう
すがたをかえる大豆

国分牧衛

大豆をおいしく食べるくふうを読みとりましょう。

ナットウキン、コウジカビ

⑥ さらに、目に見えない小さな生物の力をかりて、

なつとう、みそ、しょうゆ

ちがう食品にするくふうもあります。

むした大豆 + ナットウキン

なつとう

米か麦 + コウジカビ + しお + につぶした大豆

みそ

しょうゆ

まだわかつてやわらかいうち

日光に当てずに水だけをやる

⑦ これらのほかに、とり入れる時期や育て方をくふう

えだ豆、もやし

した食べ方もあります。

時期 わかつてやわらかいうち

育て方 日光に当てない

えだ豆

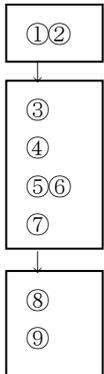
もやし

段落	大豆をおいしく食べるくふう	食品
3	いったり、にたりするくふう	豆まきの豆 に豆
4	こなにひいて食べるくふう	きなこ
5	えいようを取り出してちがう食品にするくふう	とうふ
6	小さな生物の力をかりてちがう食品にするくふう	なつとう しょうゆ みそ
7	とり入れ時期や育て方をくふうした食べ方	えだ豆 もやし

「すがたをかえる大豆」教材分析表

要 旨	構 成			要 点	キーワード キーセンテンス	言 語 事 項 ○：指示語 □：接続語 ◇：文末表現 ・：その他
	意味 段落	形 式 段 落	小見出し			
<p>は、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、このように多くの食べ方が考えられた。</p> <p>煮豆になり、煎って粉にひくと、きな粉になる。栄養だけを取り出すと豆腐ができ、小さな生物の力で納豆や味噌、醤油ができる。柔らかいうちに取り入れるとえだ豆ができ、日光に当てずに育てるともやしができる。大豆は、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、このように多くの食べ方が考えられた。</p>	I 対象物の提示 (大豆)	①	ほとんど毎日、食べている大豆	ほとんど毎日大豆を食べているが、大豆はいろいろな食品に姿を変えているので気づかれない。	大豆 いろいろな食品にすがたをかえている	◇なんだか分かりますか。 ◇それは、～です。 ○それ ○それほど
		②	大豆とは何か	大豆はダイズの種である。硬い大豆はそのままでは食べにくく、消化もよくないため、いろいろ手を加えておいしく食べる工夫をしている。	大豆 ダイズ かたい大豆 おいしく食べるくふう	○これ ○そのまま ○そのため
	II 説明 (五つの工夫)	③	いったり、煮たりする工夫	そのままの形でいると、豆まきの豆、煮ると煮豆になる。	大豆 いったり、にたりして、やわらかく、おいしくするくふう 豆まきにつかう豆に豆	□いちばん分かりやすいのは ○その
		④	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。	こなにひいて食べるくふう きなこ 大豆	□次に ・～ ^㉓ あります
		⑤	栄養を取り出して違う食品にする工夫	水をすいこんだ大豆をすりつぶし、出た汁をさらにしぼって固めると豆腐ができる。	大切なえいようだけを取り出して、ちがう食品にするくふう 大豆 とうふ	□また ・～ ^㉔ あります ○これ ○その後
		⑥	小さな生物の力を借りて違う食品にする工夫	目に見えない小さな生物の力を借りて、納豆や味噌、醤油ができる。	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 納豆 大豆 みそやしょうゆ	□さらに ・～ ^㉕ あります ○それ
		⑦	取り入れる時期や育て方を変えて食べる工夫	柔らかいうちに取り入れ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。	とり入れる時期や育て方をくふうした食べ方 ダイズ えだ豆 もやし	□これらのほかに ・～ ^㉖ あります □また
	III まとめ	⑧	多くの食べ方が考えられた理由	多くの食べ方が考えられたのは、大豆の味がよくたくさんの栄養を含み、やせた土地にも強く育てやすいからだ。	大豆 いろいろなすがたで食べられています 多くの食べ方が考えられた	□このように ◇～からです。 ○そのうえ ◇ため ^㉗ です。
		⑨	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。	大豆のよいところ 食事に取り入れてきた昔の人々のちえ	・おどろかされる

《文章構成図》



段落 (小見出し)	段落の要約	教材文	指導(能力)事項	言語事項
<p>①はじめ 対象物の提示 ① (ほとんど毎日、食べている大豆)</p>	<p>ほとんど毎日大豆を食べているが、大豆はいろいろな食品に姿を変えているので気づかれない。</p>	<p>わたしたちの毎日の食事には、肉・やさいなど、さまざまなざいりようが調理されて出てきます。その中で、ごはんになる米、パンやめん類になる麦のほかにも、多くの人がほとんど毎日口にしているものがあります。なんだか分かりますか。それは、大豆です。大豆がそれほど食べられていることは、意外と知られていません。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づかれないのです。</p>	<p>(想)調理されてでてくるもの (事)米→ごはん 麦→パンやめん なんだか分かりますか。 (問)いかけ それは、大豆です。 (答)え</p>	<p>調理 料理 意外 食品 食べ物</p>
<p>② (大豆とは何か)</p>	<p>大豆はダイズの種である。硬い大豆はそのままで食べにくく、消化もよくないため、いろいろ手を加えておいしく食べる工夫をしている。</p>	<p>大豆は、ダイズという植物のたねです。えだつたさやの中に、二つか三つのたねが入っています。ダイズが十分に育つと、さやの中のたねはかたくなります。これが、わたしたちが知っている大豆です。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、いろいろ手をくわえておいしく食べるくふうをしています。</p>	<p>(事)大豆はたね かたい大豆 ・食べにくく ・消化がよくない(消化も…並列) (想)かたい(↓おいしくない)↓おいしく食べるくふう</p>	<p>さや 豆の実が入っているから 消化 食べた物を体のためになるものにする</p>
<p>③ 説明 食べ方の工夫 (いつたり、煮たりする工夫)</p>	<p>そのままの形でいると、豆まきの豆、煮ると煮豆になる。</p>	<p>いちばん分かりやすいのは、大豆その形のままだったり、にたりして、やわらかく、おいしくするくふうです。いると、豆まきを使う豆になります。水につけてやわらかくしてからにると、に豆になります。正月のおせち料理に使われる黒豆も、に豆の一つです。に豆には、黒茶、白など、いろいろな色の大豆が使われます。</p>	<p>(事)いつたりにたり (想)やわらかく、おいしく (想)正月のおせち料理に使う黒豆</p>	<p>いる 火にかけ水分をとりさる にる 水などに入れ熱をくわえる くも…の一つです。</p>

段落 (小見出し)	段落の要約	教材文	指導(能力)事項	言語事項
④ 工夫二つ目 (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。	次に、こなにひいて食べるくふうがあります。もちやだんごにかけると、きなこは、大豆をいって、こなにひいたものです。	次に、くがあります。 きなこの作り方 ① 大豆をいり ② ①をこなにひく	ひく⇒すり碎く
⑤ 工夫三つ目 (栄養を取り出して違う食品にする工夫)	水をすいこんだ大豆をすりつぶし、出た汁をさらし、しぼって固めると豆腐ができる。	また、大豆にふくまれる大切なえいようだけを取り出して、ちがう食品にする工夫もあります。水をいっばいにすいこんだ大豆をすりつぶすと、白っぽい汁が出てきます。これに水をくわえて熱します。その後、ぬのを使って中身をしぼり出し、かためるためにニガリというものをくわえます。こうすると、 <u>とうふ</u> ができてあがりま	また、くもあります。 (想)大切なえいよう (事)ちがう食品にする とうふの作り方 ① <u>大豆は水</u> をふくませすりつぶす。 ② 出た汁に水をたし熱する。 ③ しぼってニガリをたす。 → <u>こうする</u>	しぼり出す⇒水気を出す くわえる⇒たす ニガリ⇒海の水を煮詰めて塩を作る ときにできる苦い汁
⑥ 工夫四つ目 (小さな生物の力を借りて違う食品にする工夫)	目に見えない小さな生物の力を借りて、納豆や味噌醬油ができる。	さらに、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もあります。ナットウキンの力をかりたのが納豆です。むした大豆にナットウキンをくわえ、あたたかい場所に一日近くおいて作ります。コウジカビの力をかりたものが、みそやしょうゆです。みそを作るには、まず、むした米か麦にコウジカビをませたものを <u>用意</u> します。それと、しおを、 <u>にてつぶした大豆</u> にくわえて混ぜ合わせます。ふたをして、風通しのよい暗い所に半年から一年の間においておくと、大豆はみそになります。しょうゆ、よくにた作り方をします。	さらに、くもあります。 (想)目に見えない (事)ちがう食品にする 小さな生物の力 ・ナットウキン ・コウジカビ (想)あたたかい場所 みその作り方 ① 蒸した米か麦にコウジカビをまぜる。 ② <u>にてつぶした大豆</u> に、しおと①をくわえまぜる。 ③ ふたをして半年から一年おいておく。 (事)大豆はみそになる⇒ 小さな生物の力をかりて	力をかりて むす⇒湯気で熱する

<p>段落 (小見出し)</p>	<p>段落の要約</p>	<p>教材文</p>	<p>指導(能力)事項</p>	<p>言語事項</p>
<p>⑦ 工夫五つ目 (取り入れる時期や育て方を变更后食べる工夫)</p>	<p>柔らかいうちに取り入れゆでると枝豆ができて日光に当てずに水で育てるともやしができる。</p>	<p>これらのほかに、とり入れる時期や育て方をくふうした食べ方もあります。ダイズを、まだわかくてやわらかいうちにとり入れ、さやごとゆでて食べるのが、えだ豆です。また、ダイズのたねを、日光に当てずに水だけをやつて育てると、もやしができます。</p>	<p>これらのほかに、くもあります。 ① とり入れる時期のくふう↑枝豆 ② 育て方のくふう↑もやし (事)ダイズ：植物のたね (想)日光に当てずに水だけ：芽が出る様子</p>	<p></p>
<p>⑧ 多くの食べ方が考えられた理由</p>	<p>多くの食べ方が考えられたのは、大豆の味がよくなったさんの栄養を含み、やせた土地にも強く育てやすいからだ。</p>	<p>このように、大豆はいろいろなすがたで食べられています。ます。ほかの作物にくらべて、こんなに多くの食べ方が考えられたのは、大豆が味もよく、畑の肉といわれるくらいたくさんおいしく育んでいるからです。そのうえ、やせた土地にも強く育てやすいことから、多くの地いきて植えられたためでもあります。</p>	<p>このように：五つのくふう (事)多くの食べ方 (想)畑の肉 くのは、…からです。 そのうえ、くためでもあります。(並列)</p>	<p>やせた</p>
<p>⑨ 筆者の感想</p>	<p>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。</p>	<p>大豆のよいところに気づき、食事に取り入れてきた昔の人々のちえにおどろかされます。</p> <div data-bbox="152 582 562 1013" style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">文章構成</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">① ②</div> <div>はじめ</div> </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">③ ④ ⑤ ⑥ ⑦</div> <div>中</div> </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">⑧ ⑨</div> <div>終わり</div> </div> </div>	<p>大豆のよいところ ・味がよい ・たくさんおいしく育つ ある ・やせた土地にも強く育てやすい (事)おどろかされる(述語) ↑(主語) …筆者は(想)昔の人々のちえ 大豆のよいところに気づき食事に取り入れてきたこと</p>	<p>「おどろかされる」と「おどろく」の違い</p>