

胎内市小学校教育研究会社会科部の取組

1. 研究主題

意欲的に課題解決をめざす教材の発掘

2. 研究内容の概要

- | | | | |
|-----------|-------------|----|----------|
| (1) 第1回部会 | 「事業計画の立案」 | 会場 | きのと小学校 |
| (2) 第2回部会 | 「そば打ち体験」 | 会場 | 胎内アウレツ館 |
| (3) 第3回部会 | 「事業説明・施設見学」 | 会場 | 新潟製粉株式会社 |

3. 各部会の内容

(1) 第1回部会（5月10日）

研究主題、第2，3回部会の内容について話し合った。社会科では、地域素材の発掘とその教材化が重要であることから、身近な地域に視点を当て研究主題を『意欲的に課題解決をめざす教材の発掘』に決定した。そして、活動内容を教師自ら体験する活動、地元企業の見学に決めた。

(2) 第2回部会（8月4日）

胎内市にはふるさと体験学習実行委員会による「胎内を学ぶ×胎内で学ぶ＝生きる力」をキャッチフレーズとした様々な体験メニューが用意されている。食にテーマを絞り、「そば打ち体験」にチャレンジした。そば打ちの手順は

- | |
|--|
| ①粉をまぜる②加水（3回）③水回し④くくり⑤練る（菊もみ、へそだし）
⑥基礎延ばし（延ばし1、2）⑦角だし⑧本延ばし⑨たたみ⑩切り |
|--|

である。参加者はそれぞれの過程で苦戦しながらも職人の手を借りながら、そば作りの体験を終えた。参加者からは、「そば作りの大変さが良く分かった。」「実際に体験できて楽しかった。」等の声が多く聞かれた。

(3) 第3回部会（11月10日）

胎内市は米粉を原料とした食品（米粉パン、パスタ、うどん等）作りが盛んである。その米粉を中心に製造している地元企業の「新潟製粉」を見学した。

新潟製粉は、新潟県保有特許である2段階製粉法、酸素処理製粉法という2種類の微細製粉米粉製法を採用し、原料から製造工程、全てにおいて安心・安全・信頼をモットーにしている。担当者からの様々な説明、DVDにより米粉製粉過程等を理解することができた。さらに、米粉の品質の維持管理が徹底されているのに驚かされた。食に携わるプロを改めて認識することができた。社会科の教材として活用できる可能性を感じた。

4. 成果と課題

教師自ら体験し、地元企業の新しい工場を見学できたのは大変有意義な活動であった。特に新潟製粉は、胎内市が力を入れている産業の中心を担う企業であり、5年生の学習の教材として十分活用できるものであった。今後はいかにして、子どもたちが興味・関心をもち、意欲的に課題解決を目指す教材にしていくかが課題である。

（文責 きのと小学校 山崎 文之）