

# 第5学年 社会科学習指導案

日 時 令和4年8月22日(月) 3校時  
場 所 5年2組 教室  
児 童 5年2組38名(情緒学級在籍3名)  
指導者 年代 恵香

1. 単元名 大単元 わたしたちの生活と食料生産  
小単元 水産業のさかんな地域

## 2. 単元について

### (1) 学習指導要領との関連・教材の特色

本小単元は、内容(2)「我が国の農業や水産業における食料生産に関する内容」のうち、水産業で構成したものである。ここでは、漁業の方法から水あげされた魚が食卓に届くまでの工程、そこに携わる人々の協力関係、魚群探知機や養殖などの技術の向上、トラックなどを使い鮮度を保ちながら魚を消費地へ届ける輸送方法、生産から販売までの価格や費用に着目して食料生産に関わる人々の工夫や努力を捉えることができるようにしている。

事例地に長崎県の長崎漁業を取り上げている。最新の技術が工夫されているまきあみ漁の特色、市場や出荷に関わる人々の様子、とる漁業だけでなく育てる漁業としてとらふぐの養殖や水産センターの働き、生産→加工→販売とつながっているかまぼこ工場の様子などが学習できるように構成している。また、日本の水産業を取り巻く課題について調べ、これからどのように水産業の発展を考えたらよいか、自分の考えをまとめ、プレゼンテーションソフトを活用して表現することを試みている。

### (2) 児童の実態

自分の思いに正直に行動し、素直な心をもっている児童が多く、個性を發揮しながら、元気に活動をしている。発表に苦手さを感じる児童、自分たちの思いを文章に書くことに苦手さを感じる児童など様々な状態像がみられる。このように課題もみられるが、活動をわかりやすく設定したり、興味・関心をもてるように工夫したりした課題では、とても意欲的に取り組み、素晴らしい力を發揮できる児童が多い。そのため、1学期に実施した『くら寿司出前授業』から寿司ネタを利用して、単元の導入にすることで、学習意欲を高めることができると考えた。また、意欲を高めるだけでなく、資料をもとにしながら自分の意見を述べられるように、ICTを活用しながら、学級全体で高められるような環境を整え、一人一人が自信をもって学習に臨めるようにしたい。

### (3) 指導観

「つかむ」では、『くら寿司出前授業』から、寿司ネタを利用して興味関心をもたせ、学習意欲を高め、単元の導入とする。日本の水産業の様子や問題点に気づかせるために、魚の中でもマグロに焦点をあてて考える。小単元「米づくりのさかんな地域」でも、輸送や価格などから導き出したこともあり、既習と関連付けて考え課題に取り組めるようにしたい。水産業と自分たちの生活とのつながりを意識させたい。「まとめる」では、これからの水産業の発展について既習したことを振り返り、自分の考えをまとめ、相手にわかるように表現する。ここでは、表現の手段としてクローズドブックを使って表す。さらに、「調べる」段階では、資料をもとにして必要な情報を集め、読み取り、既習の内容と結び付けながら考えることができる力を身に付けさせたい。

## 3. 単元の目標

我が国の水産業について、生産の工程、人々の協力関係、技術の向上、輸送、価格や費用などに着目して、地図や各種の資料で調べ、まとめることで、水産業に関わる人々の工夫や努力を捉え、その働きを考え、表現することを通して、我が国の水産業に関わる人々が、生産性や品質を高めるよう努力したり輸送や販売方法を工夫したりして、良質な水産

物を消費地に届けるなど、食料生産を支えていることを理解できるようにするとともに、主体的に学習問題を追究・解決しようとする態度を養う。

#### 4. 単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
①水産業の生産の工程、人々の協力関係、技術の向上、輸送、価格や費用などについて、地図帳や各種の資料で調べて、必要な情報を集め、読み取り、水産業に関わる人々の工夫や努力を理解している。	①水産業の生産の工程、人々の協力関係、技術の向上、輸送、価格や費用などに着目して、問いを見出し、水産業に関わる人々の工夫や努力について考え表現している。	①水産業における食料生産について、予想や学習計画を立て、学習を振り返ったり見直したりして、学習問題を追究し、解決しようとしている。
②調べたことを図表や文などにまとめ、我が国の水産業に関わる人々が、生産性や品質を高めるよう努力したり輸送や販売方法を工夫したりして、良質な水産物を消費地に届けるなど、食料生産を支えていることを理解している。	②水産業の仕事の工夫や努力とその土地の自然条件や需要を関連付けて水産業に関わる人々の働きを考え、適切に表現している。	

#### 5. 授業づくりのポイント(校内研修を踏まえた取組)

##### 視点Ⅰ 評価規準から考える授業設計

##### (1) 単元構成と実態把握

評価規準の中でも【思考・判断・表現】に重点を置いて、研究を進めている。そのため、3つの資質・能力は単元を通して育成すると考えるため、教師が単元を見通して授業を組み立てなければならない。本時のみを考える授業ではなく、単元計画を立てた上で、子どもたちの実態に合わせた授業・評価ができるように工夫している。さらに、【思考・判断・表現】だけでなく、【知識・技能】の面では、ジャストスマイルドリルの活用により、データを継続的に収集・蓄積・分析し、学習において子どもたちの定着度がわかるようにしている。同時に、苦手な子どもにとっては量や質に抵抗感がある場合があるので、個別に教科学習を進める時間を設定するなどして、学級内で定着を図っている。

##### (2) 個別の目標設定や手立ての明確化

単元構成を考えた上で本時の授業を組み立てると、本時の課題・学習活動・振り返りまでの柱が明確になると考える。そうすることで、教師は、評価規準をもって授業に臨める。子どもの力を見取るためだけでなく、最大限に伸ばすための要素を考慮することができる。また、子どもたちも授業の中で「何を」「どこまで」「どのように」などの見通しをもつことができると考える。自ら学習に取り組んだり、集中して取り組む時間が長くなったりすることがこれまでの関わりの中から見られた。その上で、ジャストスマイルドリルの活用からは、いくつかのステップに分けられており、具体的にどこまでどのように進めるのかを決めている。友達と比べず、自分の力でスモールステップを踏みながら、達成できるようにしている。

##### (3) 授業改善、学習履歴の累積

評価規準をもとに授業設計を行うことにより、知識を教えることを重視した指導から、知識の活用方法を教える(学び方を一緒に考える)指導へと転換できると考えている。なお、ジャストスマイルドリルでは、解き終わった問題をどのように取り組んだのか把握できると同時に、解くためにかかった時間や単元としての正答率もわかるため、一人一人に合わせた学習が可能となる。また、学年をまたいだ学習ができるので、つまずきがある部分を重点的に指導することができる。

## 視点Ⅱ 振り返りでアウトプットする方法の工夫

### (1) ICTを活用した学習活動

アナログとデジタルの活用を授業場面によって使い分け、子どもたちの実態に合わせた学習に取り組んでいる。特に、Google アプリを活用することで、子どもたちの学びを可視化・共有できる点が便利で有効的な学習方法である。子どもたちや教師間の連絡は、Google クラウドでこまめに行っているため、習慣化されてきたと実感している。同時に、子どもたちからICTに関する学びを得ることも多く、教師も子どもも互いに学習の道具として活用できている。

### (2) 自己選択・自己決定できる場の設定

本時の学びの中から、①何がわかったのか、②自分にどんな変化があったのか、③どんな疑問が生まれたのかを言葉で表現する場を設定することで、【知識・技能】をどのように活用するのかなど、表現する力を身に付けられるのではないかと考えた。また、自力で表現することが難しい子どもに対して、Google アプリを使用すると、簡単に共有することができるので、発表することが苦手な子、わからないことをわからないと言えない子などにも有効的な学習になる。子どもたちの中にはICTでの学習活動を苦手とする子どもも少なくない。例えば、文字入力において、ローマ字入力ができない子、「どこに」「どのように」入力するのかわからない子、物事の意味が理解できず「何をやる」のか把握できない子などが考えられる。このような場面において、子どもたちが一番学習に向き合いやすい方法を準備しておくことも必要である。ローマ字表や、音声入力の活用、紙媒体を準備し見直しをもたせたり、書く活動からゆっくり時間をかけて考えさせたりすることなどがあげられる。

## 6. 指導と評価の計画(全8時間 本時1/8)

段階	時	◆本時のめあて	○主な学習活動 ・予想される児童の反応	■資料 ※留意点	【評価規準】 評価方法
つかむ	1(本時)	魚を消費する日本 ◆どうしてマグロの値段がちがうの？	○地図や統計資料を読み取る活動を通して、本時の課題解決に向けて考える。 ○小単元の学習問題を立てる。	■産地 ■価格 ※消費者と提供者、漁業従事者の観点から考えさせる。	【思判表①】 ノート 発表
調べ	2	魚を消費する日本 魚を集めてとるまきあみ漁 ◆沖合漁業は、どのように行われているの？	○学習問題の解決に向けて予想や学習計画を立てる。 ・どうやって魚をとっているの？ ・とった魚には誰が関わっているの？ ○写真やイラストから、まきあみ漁についてわかったことをノートにまとめる。 ・自然環境の影響をうける。 ・魚を探す、情報を伝える方法がある。 ○本時の学びを少しずつスライドに記録しておく。	■輸送 ■漁業生産量 ■水あげ量 ■漁業生産額 ■漁業種類 ■漁法種類 ■魚群探知機 ※地図から地形的にも恵まれている環境にあると読み取らせる。 ※映像資料なども準備し、まきあみ漁のやり方や工夫を調べさせる。	【知技①】 【態度①】 ノート 発表 スライド
	3	長崎漁港から食卓へ ◆水あげされた魚は、どのようにして食卓に届くの？	○写真を見て、長崎漁港の様子や水あげされた魚が食卓に届くまでの流れについてわかったことをまとめる。 ・水あげされた魚って、種類や大きさに分けられている。 ・保冷付きトラックで出荷されている。 ○魚が運ばれる道を道路地図で確認する。 ・高速道路で運んでいる。 ○本時の学びを少しずつスライドに記録しておく。	■工程写真 ■価格内訳 ■せり動画 ※Google earth から漁港の広さや周りの環境を読み取らせる。 ※魚の値段には、生産から販売までの様々な費用が含まれていることに触れる。	【知技①】 ノート 発表 スライド

	4	<b>つくり育てる漁業</b> <b>◆つくり育てる漁業は、どのように行われているの？</b>	○写真と養殖業者の人の話から、とらふぐの養殖の様子についてわかったことをノートにまとめる。 ・歯切りの作業を1匹ずつやる。 ・結構多くの人に関わっている。 ○本時の学びを少しずつスライドに記録しておく。	■養殖割合 ■養殖・栽培漁業 ■赤潮 ■水産センター ※なぜ養殖は安定しているのか考えさせる。 ※赤潮など海に関する自然災害について考えさせる。 ※つくり育てる漁業において、養殖と水産センターの関わりに気づかせる。	【思判表①】 ノート 発表 スライド
	5	<b>すり身からかまぼこをつくる</b> <b>◆どのようにして水産加工品がつくられているの？</b>	○写真とかまぼこ工場の人の話から、かまぼこづくりについてわかったことをノートにまとめる。 ・すり身にする工場がある。 ・すり身をさらに加工して新たなものをつくらしている。 ・機械で作業をしている。 ○本時の学びを少しずつスライドに記録しておく。	■工場 ■工程写真 ※地図から漁港の近くに工場があることに気づかせ、新鮮な魚が使えることに気づかせる。 ※全てが機械の作業ではなく、手作業も多いことに気づかせる。	【知技①】 ノート 発表 スライド
	6	<b>日本の水産業がかかえている課題</b> <b>◆日本の水産業の課題は？</b>	○地図やグラフで調べてきたことをもとに、日本の水産業の課題について読み取り、わかったことをまとめる。 ・漁業で働く人の数が減ってきている。農業の時も一緒だった。 ・生産量がだんだん減ってきている。 ○本時の学びを少しずつスライドに記録しておく。	■輸入量変化 ■漁業生産量 ■漁業別生産量 ■漁業従事者 ※漁業別の生産量の変化と水産物の輸入量の変化のグラフを比較して考えさせる。 ※漁業従事者の変化のグラフと学習してきたことを関連づけて考えさせる。	【態度①】 【思判表①】 ノート 発表 スライド
まとめる・いかす	7	<b>プレゼンテーションソフトを使ってまとめる</b> <b>◆日本の水産業について調べたことをまとめよう。</b>	○これまでに学習したことを振り返り、プレゼンテーションソフトを使ってまとめる。 ・日本は豊富な水産資源に恵まれている。 ・養殖や栽培漁業など魚をつくり育てる漁業もある。 ・他の魚や、地方についても知りたいな。	■スライド見本 ※スライドの基本的な作成方法を周知させる。 ※基本的な画像資料は準備しておく。どうしても新たな画像資料が必要な場合は、相談に応じる。 ※これからの漁業について考えることができるようにする。	【知技②】 【思判表②】 スライド
	8	<b>プレゼンテーションをする</b> <b>◆スライドで発表しよう。</b>	○これからの漁業について考えたことを発表し合う。 ・長崎だけでなく、北海道地方の漁業についても知りたい。 ・もっと機械化が進むのではないかな。	■Jamboard ※でき上がったスライドを共有し、学級全体で確認する。	【知技②】 【思判表②】 Jamboard スライド

## 7. 本時の学習活動

### (1) 本時の目標

自分たちの食生活と我が国の水産業の現状について調べ、資料を比較しながら、ノートにまとめることができる。

### (2) 本時に迫るための手立て(指導観から具体的に書く。)

資料を読み取る視点を具体的に示す。

ア どこで捕れるの?(産地・漁場)

イ 捕り方が違うのかな?(漁法)

ウ 冷凍している?(保存)

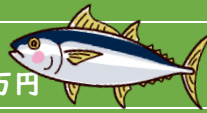

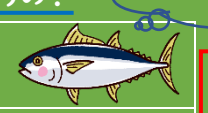
### (3) 本時の展開

過程	○主な学習活動 ・予想される児童の反応	★アナログとデジタルの活用 ※指導上の留意点 【評価規準】 評価方法 ▲努力を要する児童への手立て
導	①『年代寿司, 開店!』と明記。 ②問題提示。 ○マグロの値段を予想する。 ○日本は, 高級マグロの産地だね! ・大きさ? ・種類?	★アナログ(資料1 黒板掲示) <b>これらのマグロ何がちがう?</b> ★デジタル(Forms の共有)
入	③課題提示	<b>どうしてマグロの値段がちがうの?</b>
展	④個人思考。 ○値段の違いって, 何かな? 知りたいことは? ・どこで捕れるの?(産地・漁場) ・捕り方が違うのかな?(漁法) ・冷凍している?(保存) ○資料を比較しながら, 値段の違いをノートにまとめる。 ・Aは, 青森県産大間のマグロかな。 ・魚の捕り方って, たくさんあるね。どれだろう。 ・養殖? って何だっけ? ⑤全体思考。 ○ノートを見せ合いながら, 共有を図る。 ○友達の考えを見たり聞いたりしてから変更したい場合は, 青字で付け足す。	★アナログ(ノートの活用, 資料の配布) ※自分で書くことが難しそうなお子たちには, ヒントタイムを設け, 手立てを講じる。 【思判表①】 ノート・発表 視点に応じて, 資料を比較しながら, ノートにまとめている。 ▲資料を読み取る点を具体的に示す。値段の違い, どうして値段を変える必要があるのか。米づくり(農業)を学んだ時にどのように考えていたのか。について考えるように促す。
開	⑥まとめ, 振り返り <b>マグロの値段は, ○○○○に関係している。(漁場, 漁法, 保存方法, 輸送方法)</b> ○自分の言葉で, 本時の学びから大切だと思った事柄をまとめる。 ⑦食生活と重ねて考える。 ○どんな寿司を食べたい? ・安い! ・新鮮! ・おいしい! ・国産! ○日本は, 高級マグロ大国。だけど, 安く売られているマグロもある。それらの工夫をこれから, 学んでいこう! ⑧単元のめあてを提示。 <b>水あげされた魚は, どこでどのように消費者にとどき, たべられているの?</b> ○このマグロっていくらだと思う? ○実は, A:400円, B:400円, C:400円の寿司。	★アナログ(ノートへ記入) 【思判表①】 ノート・発表 視点に応じて, 資料を比較しながら多面的, 総合的に考え, ノートにまとめている。
終末		

(5) 板書計画

**年代寿司 開店!**

問 マグロのちがって何?      課 どうしてマグロのねだんがちがうの?

<b>A</b> 1700万円  大間産 (青森県) 一本釣り 冷凍していない	<b>B</b> 300万円  焼津産 (静岡県) 延縄漁 冷凍している	<b>C</b> 100万円  奄美大島産 (鹿児島県) 養殖 冷凍していない
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

③ マグロのねだんは,  
⇒産地・漁場  
⇒漁法  
⇒保存方法  
に  
関係している。

大きさ=重さ 400kg!  
本マグロ(クロマグロ)!

(6) その他

★ワークシート及び資料



資料2として、児童に配布する。ノートに貼ることができるサイズとなっているので、ノートに貼って活動を進める。本時の気付きや学びなどは、全てこの資料の中に書かせる。

また、次時では主な漁港と日本の周囲にある海流についても触れるので、その際にはこの資料1に記入させて指導をする。

- ①年代寿司は帯広に出店の設定。
- ②A：大間産マグロ 一皿 400円  
(400kg 1700万円)
- B：焼津産マグロ 一皿 400円  
(200kg 300万円)
- C：奄美大島産マグロ 一皿 400円  
(50kg 100万円)

★資料

<p><b>資料1</b> マグロ 400kg</p>	<p>📏 マグロ 200kg</p>	<p>📏 マグロ 50 kg</p>
<p><b>資料3</b> ※漁法による違い（傷なし・あり）</p>	<p><b>資料4</b> ※保存方法による違い（生・冷凍）</p>	
<p><b>資料5</b> ※漁法による違い（一本釣り・延縄）</p>	<p><b>資料6</b> ※漁法による違い（一本釣り・延縄）</p>	

★座席表