

[社 会]

## 児童の実感を生かし、自分事として行動する 意思をもつ児童の育成

— 社会科と総合的な学習の時間の教科横断的な学習展開の工夫 —

山本 聖奈\*

### 1 本研究の目的と手立て

小学校学習指導要領解説社会科編 (2018) は「教育の目的や目標の実現に必要な教育的な内容等を教科横断的な視点で組み立てていくこと」<sup>1)</sup>と述べている。そして、児童の学習の基盤となる資質・能力や現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力の育成のためには、教科横断的な学習を充実させることや、「主体的・対話的で深い学び」の実現に向けた授業改善を、単元や題材など内容や時間のまとまりを見通して行うことが求められる。

担任をしていた5年生の学級では、児童の食に対する関心が薄く、給食の残食量も多かった。社会科の「未来を支える食料生産」の学習を通して、自身の食生活を見直すきっかけになってほしいと考え、本テーマを設定した。また、総合的な学習の時間では、毎年5年生が米作りを経験している。魚沼産コシヒカリの産地である十日町市での米作り体験は児童にとって貴重な学びの機会となる。児童が資料だけでは分かりづらい農業従事者の気持ちを考えたり、より課題を自分事として捉えたりすることを目指し、単元計画を工夫していく。

長橋 (2020) は、社会的事象を自分事として捉える方策の一つとして、「社会的事象と児童をつなぐ場の設定」の重要性を説いている。実物を見たり、専門的な話を聞いたりすることで、児童が課題を自分事として考え、主体的な学びが期待できるとしている<sup>2)</sup>。児童が社会的事象を自分事として捉え、食生活を豊かにするために、社会科で身近な題材を取り扱ったり、総合的な学習の時間での米作り体験をしたりしながら教科横断的に授業を展開していく。そのために、次の4つの手立てを講じ、その有効性を検証する。

- ① 社会的事象を自分事として捉えるための学習課題の工夫
- ② 社会的事象を多角的に読み取るためのICT機器の有効活用や他者との活発な対話
- ③ 栄養教諭や保護者との連携と様々な立場から豊かな食生活について考える場の設定
- ④ 総合的な学習の時間の米作り体験と社会科の体験活動を関連付けた単元設定の工夫

### 2 本授業の教材観と目指す児童像

#### (1) 教材観

本単元は、児童が身近な食に関心をもち、日常の食事と国内の食料生産とのつながりを考える中で、これからの食のあり方について主体的に考えることをねらいとしている。特に、小学校の給食という日々の体験を出発点とし、給食に使われている食材がどこから来ているのか、どのように生産されているのか、またその背景にある課題や工夫に目を向けさせることにより、食料生産の現状と将来についてより深い理解を図ることができる。

今日の国内では、食料の多くを外国からの輸入に頼っている。そして、国内の農業従事者の高齢化や耕作放棄地の増加、気候変動による影響など、様々な課題に直面している。また、近年米の安定確保が困難な状況から、政府備蓄米が放出された。これらの課題は、児童が将来直面する社会の持続可能性とも密接に関係しており、社会科の学習として取り上げる意義は大きい。

本教材は、給食を手がかりに、食料生産の仕組みとその背後にある人々の努力や社会的背景に目を向けさせ、「食」をめぐる課題を自分事として捉える契機となる。さらに、国産の食材を活用する取組や地産地消の考え方、将来の食料自給率や持続可能な農業への展望など、よりよい社会の構築に向けた多角的な見方・考え方を育むものである。

\*十日町市立田沢小学校

## (2) 児童の実態と教師の願い

本学級では、身近な社会的事象について興味をもち、積極的に調べ学習を行う児童が多い。また、自分なりに学んだことを友達と協力しながらまとめようとする姿勢もよく見られる。しかし、食に関する興味が薄く、日々の給食では苦手な食材や味付けの料理が出た日は残食量が特に多い。アンケートの結果からも苦手な食材が出て「残す」と回答する児童が学級の半数であった(表1)。給食調理に携わる調理員や生産者への感謝の気持ちがそこからは感じられない。給食指導の時間には、苦手な食材にも挑戦することの大切さについて指導したが、児童の意識が変わることはなかった。今回の社会科の学習を通して、食料生産における様々な課題を知ることで、自分たちの生活とのつながりを感じ、それらの問題に対してどう向き合うべきか、自分たちに何ができるかを考えさせる時間を設けたい。

また、総合的な学習の時間では、学校田で米作り体験を行った(写真1)。米作りを全て手作業で行い、農業従事者の苦労や達成感を体感できるようにしたいと考える。また、米の栽培方法や流通方法など、地域や農業協同組合の方と連携を図り、児童の目で実際に確かめ、食料課題に関する関心をさらに高めることができるようにしたい。

保護者のアンケートからは、児童は給食では苦手な食材を食べているが家庭では残していることが分かった(表2)。苦手な食材でも栄養バランスを考えて児童の好きな献立に混ぜて調理をするという保護者の工夫も児童に知らせ、栄養バランスの整った食事が大切ということも児童に理解させたい。



写真1 学校田での田植え作業

表1 児童アンケートの結果から

Q1 給食は好きですか。	肯定的評価 80.8% (21名)	否定的評価 19.2% (5名)
Q2 給食が好きな理由。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養バランスがよく、健康的だから。</li> <li>・地域の飲食店とのコラボメニューが楽しいから。</li> <li>・様々なメニューが出てくるから。</li> </ul>	
Q3 給食が苦手な理由。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・味付けが苦手。</li> <li>・苦手な食材がたくさん出てくるから。</li> </ul>	
Q4 給食に苦手な食材が出たらどうするか。	全部食べる 50.0% (13名)	残す 50.0% (13名)

表2 保護者アンケートの結果から

Q1 家庭の食事で好き嫌いなく食べているか。	食べている 65.3% (17名)	食べていない 34.6% (9名)
Q2 苦手な食材に対するの対応策。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・細かく刻んでハンバーグなどに混ぜる。</li> <li>・火を通してにおいが出ないようにする。</li> </ul>	
Q3 食事で気を付けていること。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養バランス。</li> <li>・できるだけ国産、旬の食材を使うようにする。</li> </ul>	

## (3) 目指す児童像

本単元では、児童が毎日の給食や自分の食生活を通して、食料がどのように生産・流通し、自分たちのもとに届いているのかを実感的に理解することを大切にする。そのうえで、食料自給率や輸入、環境負荷、フードロスなどの課題に目を向け、持続可能な社会づくりに関心をもちながら、自分なりの考えや意見を形成できるようにする。また、生産者や給食に関わる人々の努力に気づき、感謝や食べ物を大切にしようとする気持ちを育てるとともに、仲間と意見を交流し合い、多様な視点から未来の社会のあり方について建設的に話し合う力を養う。さらに、学習したことを自分事として捉え、日常の食生活や家庭での会話に生かし、身近な実践へとつなげていけるようにしたい。

## 3 本授業の評価と指導計画

### (1) 単元名 「これからの食料生産」

### (2) 単元の目標

国内の食料問題について調べ、食料問題が児童の生活に密接に結びついていることを理解する。また、日々の食生活と結びつけながら、自分にできることを主体的に考える力を育む。

## (3) 単元の評価計画

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食料を輸入することの長所と短所について、資料を的確に読み取って整理し、安定的な食料の確保のためには、国内生産の果たす目的も大きいことを理解している。</li> <li>・食料生産を発展していくための取組について、生産や消費などの面から多角的に捉えている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食料生産に関わる人々の働きや、消費と生産の関わりなど、調べて分かったことを基に、これからの食料生産について考え、適切に表現している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・これからの食料生産や問題に関して、主体的に追究しようとしている。</li> <li>・調べたことを生かして、これからの食料生産の発展や食生活のあり方について自分の考えをまとめようとしている。</li> </ul>

## (4) 単元の指導計画

時	主な学習内容	学習目標	評価基準
1	・食料輸入の現状に着目し、これからの食料生産や輸入の進め方について学習問題をつくる。	・国内の食料問題についての資料を読み取り、自分たちの生活に結びつく問題があることに気付く。	<b>【知・技】</b> 国内の食料問題についての資料を適切に読み取っている。 <b>【態度】</b> 国内の食料生産や問題について主体的に追究しようとしている。
2	・食料の輸入について、長所と短所を資料から読み取る。	・国内の食料自給率を知るとともに、生産者の思いや資料から輸入の長所と短所について自分の考えをまとめる。	<b>【知・技】</b> 国内の食料問題の食料の輸入について長所と短所を自分の言葉でまとめている。
3	・消費者と生産者の立場など多角的な視点で捉え、国内の食料生産が向き合う課題やその解決策について考える。	・第2時の学習を基に、これからの食料生産の解決策を考える。	<b>【知・技】</b> 国内の食料問題をよりよくするためには、国内生産の果たす役割が多いことに気付いている。
4	・日々の食生活や給食について栄養教諭と考え、これからの食生活や食料生産について考える。	・給食では地場産の食材が多く使われていることを知り、これからの食生活についてよりよくしていくようとする意識を高める。	<b>【態度】</b> これからの食料生産の発展や食生活のあり方について自分の考えをまとめている。
5 6	・これまでの学習を整理して、国内の食料生産の発展に向けて自分ができることを考え、まとめる。	・これまでの学習を振り返り、国内の食料生産の発展に向けて自分ができることを考える。	<b>【思・判・表】</b> 調べて分かったことを適切にまとめている。 <b>【態度】</b> 学習を振り返り、これからの食生活に学んだことを生かそうとする。

## (5) 授業と活動の実際

本単元では、教師が一方向に指導するのではなく、話し合いや個で考える時間を多く設定した。社会科の授業だけでなく、総合的な学習の時間での米作りの経験も想起させながら行った。

第1時では、実体験を踏まえたうえで知識的なことを中心に食料問題について考えさせた。蕎麦の写真を提示し、1杯の蕎麦の食材の多くは輸入品であることを読み取り、日頃の食生活には多くの輸入品が使われていることを理解した。特に蕎麦は国内の古くから伝わる和食として有名な食材だが、食材のほとんどが輸入品であることに危機感をもつ児童が多かった。その危機感から他にどんな食材を国内は輸入しているのか、調べてみたいと学習問題を作った。

第2時は、食材の輸入について長所と短所を挙げるという学習内容である。前時の学習内容を基に、まず多く輸入している食材について調べる時間を設けた。児童は日頃食べている食材の多くが輸入に頼っていることを知った。グループ活動で長所と短所を挙げていったが、短所の方が多く、国内が輸入に頼っているという現実をどうにかしないといけないと振り返りにまとめている児童も多かった。また、米や野菜を家庭で育てているという児童も多く、国内の輸入品が多くなっているのはなぜか疑問をもつ児童もいた。そこでその疑問を第3時の学習課題として挙げ、次時の授業を進

めた。

第3時では、国内の食料生産の課題とその解決策を考えさせた。第2時までの国内の食料問題についての学習と、総合的な学習の時間での米作り体験を基に授業を進めた。国内の食料問題の一つとして、農業従事者の減少・高齢化、耕地面積の減少、食生活の洋風化を例に挙げた<sup>6)</sup>。食料自給率を上げていくためには、国内または地域の食材を食べていくことが大切ということ気付かせるために、生産者のインタビュー動画を提示した。動画を視聴したことで、国内の食材、または地域で生産された食材を活用したいという思いを高めることができた。また、児童の米作りの経験から「自分たちで育てたものは大切に食べてもらいたい」と生産者の立場になって考えることができた。国内の食料課題を解決するための方法として、国内の食材をできるだけ使っていくこと、農業従事者に感謝の気持ちをもつことが大切ということの共通理解を図った。

第4時では、普段の食生活から食料問題を捉え、よりよいものにしようとする行動できる児童を育てることをねらいとし、栄養教諭を指導者として加えた(写真2)。本校は自校給食であり、栄養教諭が献立を立てている。地場産の食材を多く使っていることを気付かせるために、当日の献立の食材を「十日町産」、「国産」、「外国産」の3つに部類した(写真3)。児童の多くは日本の食料自給率が低いという現状から多くの食材を「外国産」に分けていたが、栄養教諭ができるだけ十日町産の食材を使うようにしていることを知り、「地産地消」が大切であることに気付くことができた。また、毎日給食室から食缶に盛られてくるおかずは学級の数で均等に分けると1食分の栄養バランスが整うということも分かった。苦手な食材を減らしてしまうと栄養バランスがくずれてしまうことを児童は知り、学習日の給食から盛られた分は完食しようとする児童が増えた。さらに毎日の残食を減らそうとする行動も見られた。栄養教諭と連携した指導により、児童の食に対する関心を高めることができた。

第5・6時では、第1～4時の学習のまとめを行った。児童は食料問題として興味のあるテーマを決め、タブレット端末を活用してスライドショーを作り、発表した。「食料自給率を上げるために自分たちができること」、「米作りを通して学んだこと」などをテーマにしている児童が多かった。国内の食料問題を自分事として捉え、それを解決するために自分ができることについて考え、行動しようとする児童が増えた。



写真2 栄養教諭との食育



写真3 食材の部類分け

#### 4 総合的な学習の時間における米作りの実践

総合的な学習の時間では、4月から地域の方の協力を得ながら米作りに取り組んだ(表3)。農業協同組合へ行き、稲のすじまきを見学し、伸びた稲を学校田に植えた。5月から9月まで稲の世話や観察を行い、9月末に稲刈りを行った。昔ながらの道具を使い、田植えから収穫まですべて手作業で行った。収穫した米は農業協同組合へ持参し、米の等級審査を行った(写真4)。米の水分量や旨味など様々な観点で評価をしてもらい、児童は達成感や農業の難しさを実感することができた。苦勞して作った米は家族や地域の方に食べてもらいたいと、学区内のスーパーや地元の人々が開催する市に出店し、販売することにした。出店準備では、米の美味しさを伝えるために試食を行ったり、オリジナルキャラクター考え、買い物客の目に留まるような工夫を施したりした。



写真4 育てた米の等級審査

販売活動により、地域の方に米の美味しさを伝えることができ、自分たちの活動に対し満足感を感じることができた。また、食育の一環として保護者と地場産の食材を活用した給食試食会を開催した。児童が作った米を給食室で炊いてもらい、保護者と一緒に食べたことで、児童はさらに自己有用感を高めることができた(写真5)。給食試食会を行ったことで、普段児童が学校で食べている様子や給食の献立について保護者に知ってもらうことができた。試食会後の保護者から、調理の味の濃さに気を付けたり、バランスのよい食事を作ったりしていきたいと



写真5 給食試食会

いう声が聞かれた。よりよい食生活のために児童と保護者と一緒に考えることができる貴重な機会となった。

表3 1年間の米作りの工程

4月	5月	6～8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
<ul style="list-style-type: none"> <li>・農業協同組合にてすじまき見学</li> <li>・米作りについて調べる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・田起こし、代掻き、田植え</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・稲の世話（草取り）、タブレットを活用した稲観察</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・稲刈り、稲上げ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本授業「これからの食料生産」の学習開始。</li> <li>・育てた米の試食</li> <li>・昔使われていた道具を使って脱穀体験</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の施設で米販売をするための準備</li> <li>・栄養教諭による食育授業</li> <li>・農業協同組合にて、育てた米の等級審査と米保管設備の見学</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の施設で米販売</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米作りの指導者への感謝の会を開くための準備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米作りの指導者への感謝の会</li> <li>・給食試食会</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学習のまとめ</li> </ul>

## 5 成果と課題

### (1) 研究を通じた成果

表4 児童の振り返り

質問	
Q1 今まで食に関してどのように考えていましたか。	<p>【A児】食に関して特に考えることがなかった。</p> <p>【B児】食に興味がなく輸入、輸出などよく分からなかった。スーパーに並んでいる商品がおおよそ国産のものだと思っていた。</p> <p>【C児】食に興味がなかった。</p>
Q2 食料問題について学び、自分が変わったところはどこですか。	<p>【A児】前までは買う食材に興味はなかったけど、総合的な学習の時間の学習をして、スーパーで買う食材は国産か家の人に聞いた。おいしいご飯が届くまでにたくさんの苦労があることが分かった。</p> <p>【B児】スーパーには外国産の食材が多く並んでいることが分かった。社会の学習を通して食に興味はわき、苦手な食材にも挑戦しようという気持ちになった。</p> <p>【C児】今は苦手な食べ物でもおいしいと感じ、苦手でも食べようという気持ちになった。</p>
Q3 これから食とどのように関わっていききたいですか。	<p>【A児】これからは苦手なものも頑張って食べていきたい。</p> <p>【B児】これからはスーパーに行ったときに「国産のものを買おうよ」と声を掛けたい。将来は自分でできるだけ国産のものを買うようにしたい。</p> <p>【C児】周りの人に「地産地消」の大切さを伝えていきたい。</p>
Q4 Q3と答えた理由。	<p>【A児】苦労して作ってもらった食材を苦手だから食べないのは作った人がかわいそう。</p> <p>【B児】地産地消をこれからもやっていかないといけない。作った地域で消費することが大切だと思うので地産地消を心掛けたい。</p> <p>【C児】この授業で学んだことをいろいろな人に知ってもらいたいと思った。</p>

#### ① 社会的事象を自分事として捉えるための学習課題の工夫

社会的事象を自分事として捉えられるよう、導入時に児童の身近な食材を資料として提示した。普段食べている食材の多くは輸入品であることに危機感をもたせ、児童の言葉で学習課題を作ったことによりこれまで以上に主体的に学習に向かう様子が見られた。食に関して興味は薄い児童も自分の食生活を振り返ったり、積極的にICT機器を使って調べたりするなど意欲的に取り組もうとする姿勢を引き出すことができた（表4）。

#### ② 社会的事象を多角的に読み取るためのICT機器の有効活用や他者との活発な対話

学習のまとめでは、ICT機器を活用し社会科と総合的な学習の時間で学習したことをスライドショーにし、自身の生

活経験と結びつけながら発表することができた。発表準備では、少人数グループで学習したことを話し合い、発表するテーマを決めたり、資料を準備したりする様子が見られた。また、家庭学習では新潟県産の食材や栄養素についてまとめている児童がいた。社会科や総合的な学習の時間の授業だけでなく、様々な場面で食に関心をもって調べようとするなど、意識の変化を感じることができた。

### ③ 栄養教諭や保護者との連携と様々な立場から豊かな食生活について考える場の設定

米作り体験の講師や農業協同組合、栄養教諭との食育、保護者との連携を通して、社会的事象が児童にとって身近なものとなり、自分の食生活をよりよくしようと実感している様子が見られた。家族でスーパーへ行ったときに国産の食材について家族に声を掛けたり、給食の献立について教室で話題になったりするなど、学習の振り返りからもそれが分かるものがある。給食指導では、以前は声掛けをしても苦手な食材を食べようとする児童が少なかったが、徐々に声掛けをすると苦手な食材に挑戦するようになった。自分の食生活を見つめ直し、行動する姿が見られた。

### ④ 総合的な学習の時間の米作り体験と社会科の体験活動を関連付けた単元設定の工夫

社会科の「これからの食料生産」の単元は本来1学期であったが、2学期に変更した。それは米作りを経験した後の方が実体験を伴い、課題をより自分事として捉えることができると考えたからである。4月の年間指導計画を考える段階で社会科の学習の実施時期や単元構想を見通して取り組むことができた。

## (2) 課題

「国内産の食材＝良い食材」、「外国産の食材＝悪い食材」という考えをもつなど、課題意識の偏りが見られた。食料自給率を高めることは国内の食料問題を解決するために必要なことだが、輸入食材によって日本人の食生活は助けられているという長所を児童にしっかりと伝える必要があった。

本単元の学習中や学習後は給食の残食量が減ったが、学習から時間が経つと残食量が増える日があった。食生活に対する意識を持続させるためには、学習後も継続的な声掛けが必要だった。また、「苦手な食材について学校では食べても、家庭では残す」など、学校と家庭との食材に対する対応の違いが見られた。学校でも家庭でも同じようによりよい食生活を目指して行動することができるよう働きかけが求められる。

## ◎引用・参考文献

- 1) 文部科学省『小学校学習指導要領(平成29年告示)解説 社会編』, 日本文教出版, 2018
- 2) 長橋俊文「社会的事象と自分をつなぎ、問題解決を通して多角的に自分の考えを再構成する児童の育成－小学校第5学年「工業生産を支える人々～工業の今と未来～」を通して－」, 『教育実践研究』第30集, 上越教育大学学校教育実践研究センター2020, pp.49-55
- 3) 農林水産省ホームページ「知ってる?日本の食料事情」 <https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/> (2024年9月15日検索)
- 4) 松下和夫 監修, 『いちからわかる環境問題 1 食料問題』, さ・え・ら書房, 2025
- 5) 橋本直樹, 『持続可能な社会における食料問題』, 筑波書房, 2023
- 6) 山崎亮一編, 『世界と日本の食料問題 (4) 食料自給率を考える』, 文研出版, 2012