

# 道徳科学習指導案

令和8年6月10日（水）5校時 2年A組教室

授業学級 2年A組（34名）

授業者 六浦 悠希

- 1 主題名：伝統や文化を継承するために〔C（17）我が国の伝統と文化の尊重、国を愛する態度〕
- 2 資料名「木桶仕込みのしょうゆを伝える」（「中学道徳2きみがいちばんひかるとき」光村図書）
- 3 主眼（本時の手立て&ねらい）

「大切にしたい伝統や文化と私はどのように関わっていけばよいのか」について考える場面で、資料「木桶仕込みのしょうゆを伝える」を読み、山本さんが後世に伝えようとしていることや山本さんを突き動かす思いを考えるを通して、これまで培われてきた伝統や文化を受け継ぎ、発展させていこうとする意欲をもつ。（実践意欲）

## 4 展開

段階	活動	予想される生徒の反応	教師の支援・指導	時間
導入	1 学びのテーマを共有し、本時の見通しをもつ。	ア 箏に関わっている人は少ないが、長年取り組んでいる私にとっては、非常に大切なものなので、私は箏という日本の伝統芸能を大切にしたい。	・日本の伝統文化でイメージするものを全体で共有し、日本の伝統文化に対する考えや思いを問い返し、アのような生徒の考えを取り上げ、本時のテーマを据える。	8分
展開	2 山本さんが後世に伝えようとしていることについて考える。	イ 昔ながらの醤油造りや木桶作りを伝えたいのではないか。 ウ 一つ一つに個性があり、長く使うことができ環境にもよい魅力のある木桶を伝えたいと思う。 エ Aさんは、山本さんは、木桶に関わる様々な技術を多くの人に伝えようとしていると考えていた。私なら自分の利益のために技術を独り占めしてしまう。	・山本さんの取組を紹介する映像を流し、山本さんは後世に何を伝えようとしているのかを問い、資料を音読する。 ・ウやエのような考えを全体で共有し、自分だったら山本さんのように手間と時間を惜しまず様々な活動に取り組んだり、技術を独占せずにいられたりするか問い、中心発問へつなげる。	14分
	3 山本さんを突き動かす思いについて考える。	【中心発問】山本さんをここまで突き動かす思いは何だろうか。 オ 先祖から受け継いだものを自分の代で失いたくないという思い。 カ Bさんは、一度失われた技術は二度と戻らないので、損得抜きで取り組まなければ、という焦りや使命感と考えていた。 キ Cさんは、自分たちのためではなく、孫の世代にも本物の味や日本の伝統文化を残したいという強い責任感だと考えていた。 ク 木桶仕込みの醤油が途絶えると、蔵特有の醤油の味とその土地の郷土料理の味を作り、和食のベースになっているという、日本人が大切にしてきた食文化を後世に残せなくなるという危機感だ。 ケ 孫の世代も今と同じように、あるいは、今以上に豊かな醤油や郷土料理、和食という文化を楽しめる未来を作ろうとしているのではないか。	・自分の考えを学習カードに記述する時間を設ける。 ・オやカのように考えている生徒に全体で発信するよう促し、自分と友との考えの違いを確認し、班で考えを伝え合う場を設ける。 ・キのような、損得勘定を超えた利他の精神に基づく考えを全体で共有し、まだ見ぬ将来の人のためになぜ必死になれるのか問い返す。 ・クのような、時間軸だけでなく文化のつながりにも目を向けた生徒の考えを共有し、山本さんは、様々な強い思いをもって活動に取り組む先に、どのような未来を作ろうとしているのか問い返す。 ・キのような、山本さんの活動や思いを将来的な面や、発展的な面などから考えている考えを共有し、山本さんの思いに応えるために、できることは何か問い掛ける。	20分
終末	4 本時の学習を振り返る。	コ 山本さんのような方の努力や思いがあって伝統や文化は現代まで受け継がれている。私が箏を大切にするだけでは、いつか箏という伝統芸能は失われてしまうかもしれない。次の世代に繋いでいけるよう、多くの人で箏を支える環境を作っていく関わり方をしたい。	・自分が大切にしたい日本の伝統や文化を想起しながら、本時のテーマについて自分の考えをまとめる場を設ける。 ・自国の伝統や文化を受け継ぎ、発展させるために、自分なりに関わろうとしている生徒に発言を促し、全体でその思いを共有する。	8分

# 木桶仕込みのしょうゆを伝える

編集委員会



山本康夫さんと150年間使われている木桶。

瀬戸内海に浮かぶ小豆島は、江戸時代からしょうゆ造りが盛んな土地だ。海辺から切り立った山の方へ二十分ほど歩いたところに、山本康夫さんのしょうゆ蔵がある。百五十年ほど前、山本さんの先祖は、この地でしょうゆ造りを始めた。山本さんは、その五代目だ。大学卒業後、就職のため一度は島を離れたが、二十九歳で島に戻り、蔵を継いだ。そして、代々伝わる昔ながらの方法でしょうゆを造り続けている。

**木桶で造るしょうゆ**  
しょうゆ蔵の戸を開けると、高さ二メートルの木桶がずらりと並ぶ。木桶には、しょうゆの原料になる「もろみ」が入っている。「もろみ」とは、大豆や小麦に塩水を加えたものを、菌（微生物）の力で発酵させたものだ。山本さんは、木桶の表面に付いたふわふわしたものを指さした。

## 【資料】

「この木桶は、百五十年間使われています。表面に、びっしり付いているよわふわしたものは、菌です。木には、無数の細かい穴が空いていて、その穴に、酵母菌や乳酸菌など、百数十種類以上の菌が、何億もすみついています。この菌の発酵作用によって、もろみができます。」  
木桶の中を見せると、茶色のどろどろしたおかゆ状のもので満たされています。

「これがもろみです。この木桶の中で、一年から五年間じっくり熟成させます。このもろみを搾ったものが、しょうゆになります。」  
それぞれの木桶のもろみの表面を見ると、一つ一つ様子が違う。  
「木桶置かれた場所によって、もろみの状態は変わります。菌は生き物ですから、光、気温、湿度などの影響で、その発酵作用も変わります。日の当たる桶のもろみと、陰にある桶のもろみとは違う。木桶一つ一つに、「個性」があるんです。僕の蔵では、これらの木桶のもろみをブレンドして、しょうゆを造ります。それで、深みのある味わいになるんです。」  
そもそも、木桶に付いている菌は、どこから来たのだろうか。  
「菌は、この蔵に昔からすみついているものです。蔵の土壁や柱を見ると、白く菌が付いているのがわかるでしょう。木桶に付いているのも同じ菌です。この蔵の菌は、気候や地形など、この蔵の環境に適応し、育まれてきたものです。蔵ごと違う種類の菌たちがすみついています。菌が違えば、当然、しょうゆの味も違ってくる。昔は、全国に多くのしょうゆ蔵がありました。それぞれの地方、それぞれ



蔵の2階に上がると、桶の中のもろみが見える。



木桶の表面に付いた菌。



新田の木桶が並び、中央が9年前に作ったもの。

れ蔵に特有の「菌の生態系」があり、それぞれのしょうゆの味がありました。そのしょうゆの味が、土地の郷土料理の味になり、和食のベースになったんです。」  
大手メーカーで大量生産されているしょうゆは、プラスチックやステンレスのタンクの中で、菌の働きを管理し、三か月余りで造られる。効率はよく生産され、味も一定で、どの食材にも使うことができる。しかし、木桶で造るしょうゆは、「菌類ではいけない。」  
「朝、昼、晩、日に何回も、蔵にもろみの様子を見に来ます。菌という生き物が相手なので、経験や感覚が大事です。手間も時間もかかりますが、この味は、木桶でしか出せないものなんです。」

とができなくなる。そう考えたら、いても立ってもいられなくなりました。」  
山本さんは、大工をやっている友人を誘い、桶屋さんに桶作りを学びに行った。自分が発注した三本の桶作りを手伝いながら、二日と半日かけて桶作りを覚えてもらった。杉板にかなをかける。側面の板を組み立て、編んだ竹で胴を締める。そして、漏れないように底板をはめる。大桶を作るのは、大の大人が三、四人がかりで行う力仕事だ。教わるというより、見よう見まねで必死になって技術を覚えて帰った。  
その後、山本さんは蔵の裏に作業場を設け、仲間たちと桶作りの経験を積んだ。木桶職人として、幾つかの仕事をした。自信がついた頃、次にやるべきことが見えた。  
「技術というものは、ひと握りの人が独占しては残りません。僕は、木桶作りの技術を多くの人に伝えたいと考えました。そこで、二〇一二年（平成二十四年）、「木桶職人復活プロジェクト」を立ち上げたんです。」  
このプロジェクトでは、毎年一月、小豆島に人々を集め、実際に桶作りを組み立て、作り方やメンテナンス方法を学んでもらう。今では、会期中に、数百人が訪れる。山本さんと同じく木桶を使うしょうゆ蔵の人、食品メーカーの人や流通業者、研究者、そして、さまざまなジャンルの料理人。食のプロが集えば、思わぬ交流が生まれる。着実に木桶や発酵食品の可能性が広がっていると、山本さんは感じている。  
「今、木桶仕込みのしょうゆの消費量は、全てのしょうゆのパーセント」



木桶を作る山本さんたち。編んだ竹で胴の隙を締める。

考えよう

伝統的な文化を受け継いでいくために大切なのは、どんなことだろう。

- 山本さんは、昔ながらのしょうゆ造りや木桶作りの、どんなところに魅力を感じているだろう。
- 山本さんが、しょうゆ造りと共に伝えたいのは、どんなことだろう。

見方を変えて

- しょうゆ造りや木桶作りなど、昔ながらの技術が失われると、私たちの生活に、どんな影響が出るだろう。

つなげよう

- あなたが大切にしたい日本の文化は、何だろう。

※

185ページ「郷土と共に生きる」



「木桶職人伝承プロジェクト」が、毎年1月に小樽市で開く「木桶による伝統文化サミット」に集まった人々。

にすぎません。僕は、そのパーセントを独り占めしたいとは思いません。木桶仕込みのしょうゆを造る仲間を増やしたい。みんなで力を合わせて、消費量を二パーセントにする、それがこのプロジェクトの目標です。」

山本さんにとって、しょうゆ造りとは何だろうか。

「僕が、しょうゆを造っているんじゃないんですよ。しょうゆを造っているのは、ここにすむ菌たち。僕は、菌たちが生きる蔵や木桶の環境を、次の世代につないでいくだけなんです。先祖がそうしてきたように。」