

令和6年度 中学校教育研究会 あさひのラーニング 授業の様子

単元名・学年	ラーメントoppingを開発しよう・3年		
授業学級	【第4時】3年C組(41名) 【第6時】3年E組(41名)	授業者	牧島 司 丸山 進一
キーワード	#STEAM #キャリア #批判的思考力 #新たな価値の創造との繋がり		

【第4時の様子】

生徒たちは、企業の方からフリーズドライ製法について説明を受け、フリーズドライの向き不向きの食材を分類し、自分たちの考えたトッピングの実現性を追究しました。

北アメリカから来る観光客をターゲットに考えていたグループでは、塊肉のフリーズドライ化が困難であることを知り、鹿肉をひき肉状に加工して濃いめの味付けをすることでその問題をクリアし、北アメリカの食文化と長野県の郷土食を合わせたトッピングをについて追究していました。他にも、オーストラリアからくるスキー客をターゲットに考えていたグループでは、実際にホテルを訪れる観光客が食事の前後にカップ麺を買うことから、スタミナのつく具材について追究していました。

企業の方との質疑応答によって具材の実現性について見通しがもてた生徒たちは、企業が「消費者が何を求めているのか」を多面的に考えていることを知り、次回以降、ターゲットの情報をもっている人に、インタビューするという見通しを共有しました。



企業とのやり取りの様子



グループ追究の様子



単元の学習問題

今までにないインスタラーメンに合うトッピングをアスザックフーズに提案しよう。

学習問題 ○○(国名)の人が買いたいと思うトッピングは、どのようなものだろうか。

学習課題 乾燥食品の特徴をアスザックフーズから学び、実現性に着目してトッピングの内容を検討しよう。

実現性 (FD)

向いている (多い) 向いていない (少ない)

少水分 (多い) 多水分 (少ない)

少糖質 (多い) 多糖質 (少ない)

少脂質 (多い) 多脂質 (少ない)

少塩分 (多い) 多塩分 (少ない)

少たんぱく質 (多い) 多たんぱく質 (少ない)

少繊維 (多い) 多繊維 (少ない)

少ビタミン (多い) 多ビタミン (少ない)

少ミネラル (多い) 多ミネラル (少ない)

野菜 果物 パッケージ 野菜 果物 野菜 果物

キノコ ヒラタケ キクラゲ シメジ ナメコ

肉類 イカ エビ 鶏肉 牛肉

その他 チーズ (112.5%)

振返り 商品開発をするときに大切なこと

どの場面でもどのような教科の学びが生かされたか。

第4時の板書

【第6時の様子】

生徒たちは、信州大学の留学生や英語科教諭の知り合いである外国人の方、旅行会社の海外担当の方とオンラインでインタビューをし、スウェーデンからの交換留学生には直接インタビューをしました。

東南アジアから来る留学生や労働者をターゲットに考えていたグループでは、故郷の味を思い出せるように、豚骨味のインスタントラーメンにささみやもやし、レモンをトッピングし、フォーに近付けようと考えていました。しかし、東南アジア出身の留学生から「日本のよさを伝えた方がよいのではないか。」と聞き、トッピングの内容を再考しました。このグループでは、多くの人から情報を得た方がより確かな情報になると考え、交換留学生には「日本に来て故郷の味が恋しくなることはないですか。」と英語を使ってインタビューをしました。さらに、旅行会社の方にインタビューをし、「フォーに近付けるなら、豚骨ではなく、塩や醤油の方が合うのではないか。」と聞き、さらにトッピングの内容を検討していきました。生徒たちは、これまでインターネットで調べてきたことと、インタビューで分かったことの違いに気付き、実際に話を聞いてニーズを調査し、それを基に発想していくことが大切であることを実感しました。



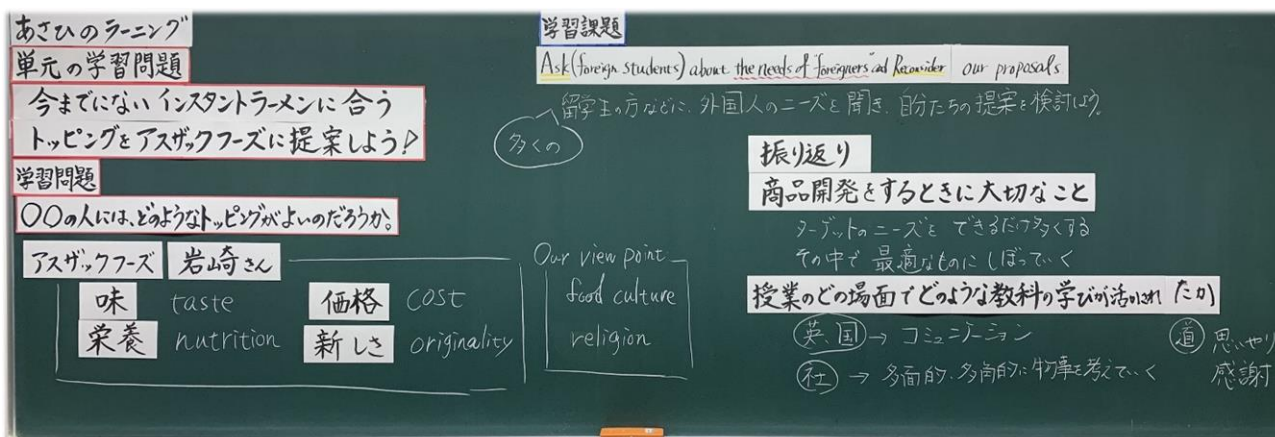
オンラインによるインタビュー



交換留学生からのアドバイス



トッピングの内容を検討する様子



第6時の板書

【懇談会の様子】

授業後の懇談会では、あさひのラーニングの学習を行うことで、日々の教科学習が社会で生きていく上でどのように生かされるのか実感できることや、生徒たちが社会とつながる学びの楽しさを味わっている様子が話題に挙がりました。また、生徒と共に教師も本気になって取り組んでいくことで、探究的な学びが深まることが示唆されました。



先行実施学級の
提案による試作品