

めざす子ども像	達成感をもち、主体的に学び、ふるさと西江原を愛する児童の育成
学年・学期における探究課題	ふるさとの自慢を見つけ 自分の生き方について考えよう（伝統文化）
単元名	製粉文化発祥の地：西江原について学び・体験し・発信しよう！（全50時間＝実施時期：5月～12月）
単元のねらい	製粉文化の発祥について知っている方から話を聞いたり、地域の農業や生産者の思いに触れることを通して、西江原でどのように製粉文化が発祥したのかを知ったり、そばの栽培から製粉する過程を実際に体験したりすることで、自分たちの郷土の伝統文化のすばらしさよさを理解し、自分たちでできる取り組みを考え、自らの生活や行動に生かすことができる。

		課題設定	情報収集	整理・分析	まとめ・表現
主な活動		自分たちが住んでいる地域が製粉文化発祥の地であることについて、知っていることや知らないこと等を出し合い共有し単元のめあてを設定する。	製粉文化発祥の地：西江原について調べたり、地域の農業や生産者の方々にについて調査したりする。	集めた情報をもとに、自分たちの地域の自慢をもっと多くの人に知ってもらうためには、どうすればよいかを考え、計画を立てることができる。	学習した成果を、地域活性化への取り組みにつなげる。
引き出した 姿	いばら愛 <small>（郷土愛と当事者性）</small>	西江原町や井原市の食や文化のルーツ・産業の発展に関心をもち、もっと調べてみたい、伝えたいという思いをもつことができる。	地域の人や家族、友達と進んで関わり、活動したり話し合ったりする中で、その維持・継承に向けて取り組む人々の努力や工夫、願いに気づく。		西江原が製粉文化発祥の地であることをもっと知ってもらうためにはどうすればよいかという視点で発表したり伝えたりする。
	やり抜く力 <small>（向上心と忍耐力）</small>		課題解決に必要な情報を手段（調査活動・インタビュー・インターネット等）を選択して多様に収集することができる。	表現方法や内容について自分たちで考え、グループで取り組む内容を決定し計画を立てることができる。校内・関係機関の方々にプレゼンをし、よりよい内容になるよう改善しながら取り組む。	相手を意識した話し方や、インパクトのある分かりやすい資料の提示について考え実践することができる。
	まき込む力 <small>（発信力と協働性）</small>			調べたり考えたり体験したりしたことをもとに、自分たちにできることを具体的に考え行動に移すことができる。	友だちと意見を出し合ったり、地域や企業の方を巻き込みながら内容を考えたりし、協働して表現することができる
仕掛け・工夫	もの	公民館（展示の見学）		井原市の良さや特色を整理する。	
	ひと	水車研究者鳥越昌先生と出会う。	井原産・西江原産小麦の生産者と出会う。西江原で小麦やそばを栽培していた農家の方と出会う。		新聞やプレゼンにまとめたものを地域の方に見てもらい、感想やアドバイスをもらう。
	しごと <small>（こと）</small>		インタビュー		
アウトプットの工夫		地域の人材 企業との関わり 探求的な学習過程で発展的に繰り返される活動の工夫			

◆ 他教科・領域、学校行事等との関連

社会科「都市の発展と江戸時代の文化」
家庭科「工夫しようおいしい食事」

◆ 他学年、他校（園）種、外部団体との連携・接続・交流

課題設定で公民館の展示会場
アंकスプログラム

◆単元のねらい「製粉文化の発祥について知っている方から話を聞いたり、地域の農業や生産者の思いに触れることを通して、西江原でどのように製粉文化が発祥したのかを知ったり、そばの栽培から製粉する過程を実際に体験したりすることで、自分たちの郷土の伝統文化のすばらしさよさを理解し、自分たちでできる取り組みを考え、自らの生活や行動に生かすことができる。」

課題設定

西江原が発祥のものは何かあるのか調べる中で、西江原は製粉文化発祥の地であることが分かった。



「製粉文化発祥の地」について分からないことが多くあったので、調べていくことにした。

情報収集



西江原が製粉文化発祥の地であることについて、鳥越先生から話を聞く。



西江原で小麦をどのように栽培し、製粉していたのか森兼さんから話を聞く。



実際に西江原で小麦を栽培している仁城さんから話を聞く。



西江原でそばを栽培している三村さんからも話を聞いた。

整理・分析

西江原が製粉文化発祥の地だということについて話を聞くことを通して、「自分たちも実際にそばを栽培し、製粉する過程を体験してみよう」という計画を立てた。



学校の近くの土地をお借りして、森兼さんに教わりながら、そばの植えをした。



そばの実ができたので、収穫した。収穫したそばの実は、製粉するために乾燥させた。



森兼さんや三村さんに教わりながら、石臼を使って、そばの実を製粉した。

まとめ・表現

製粉文化の始まり

製粉とは、粉を製造することで、水車の水の力を使って石臼を回して粉を作ることを行います。西江原町では昔から水車を使った製粉が盛んでした。しかし昔は米や小麦、そばの収穫量は多かったが小麦やそばを製粉するには手間がかかり生産量が少なかったそうです。



製粉文化のことについて教えていただいた地域の方々に感謝の気持ちを伝えるために「お礼の会」を開くことを計画した。



お礼の会で、お世話になった方々に製粉文化やそばの栽培についてまとめたことを発表した。



自分たちで育てたそばや仁城さんから提供していただいた井原産の小麦を使用し作ったチュロスをふるまった。

◆成果（○）・課題（△）・来年度に向けて（☆）

- 製粉文化の発祥について様々な方から話を聞いたり、そばの栽培から製粉する過程を体験したりすることで、製粉文化や西江原町のことについて理解が深めまり、自分たち郷土の誇れることを発見することができた。
- △地域の方々や他学年に伝える機会をつくり、もっと発信していければよかった。
- ☆製粉文化が繊維産業につながったことをもう少し取り上げると、より今の西江原と製粉文化がつながっていく。また、そばの種を残しているのので、来年度の6年生につなげていけたらよい。