

25	北設	豊根村立豊根中学校	イトウ アカリ
			伊藤 朱里
分科会番号	17	分科会名	過密・過疎、へき地の教育

五平餅の作り方の探求やオリジナル五平餅の販売を通して、地域への思いを高める子どもの育成

－第2学年生活科『オリジナル五へいもち作り～わたしの「おいしい」さがし～』－

1 主題設定の理由

本校が位置する設楽町津具地区は、緑豊かな自然に囲まれており、林業や農業などの地域の特色を生かした産業が盛んである。広い土地を活用した米作りや、涼しい気候を生かしたトマトやナスの栽培は、津具地区の魅力の一つである。

本校は、全校児童27名の小規模校である。児童は、目標に向かって繰り返し挑戦するなど、何事にも精いっぱい取り組むことができる。また、少人数であるため、学年や性別に関係なく、子ども同士が進んで関わり合う姿が見られる。

2年生5名は、1年生の生活科でまちたんけんに出かけた。その際、見つけたよもぎからとてもよい匂いがすることに気づき、よもぎを使った料理を作りたいという願いをもった。そして、地域の方と関わりながらよもぎ団子作りに取り組み、おいしいよもぎが生えているという津具のよさに気づくことができた。さらに、学習を通して、よもぎだけでなく津具の様々な特産品を多くの人に知ってほしいという思いをもった子どももいた。

また、5家庭のうち4家庭では、自宅で野菜や米を栽培しており、種まきや稲刈りなどの農作業を休日に手伝う子もいた。「稲刈りを手伝ったよ。疲れたけど楽しかった」と休み明けに話す姿も見られ、農業を身近なものとして捉えていることがうかがえた。さらに、家庭で育てた米を使って五平餅を作った経験をもつ児童もあり、児童は五平餅を津具の特産品と考えている。一方で、児童は地域によって五平餅の味や形に違いがあることを知っており、津具地区以外で五平餅を食べた経験はあるものの、「津具ならではの五平餅とは何か」という視点で考える姿はあまり見られなかった。

そこで、五平餅作りを通して津具のよさを見つめ直し、その魅力を発信することができれば、児童の地域への思いを高めることができるのではないかと考えた。また、五平餅は児童にとって身近な題材であり、作り方の工程が明確であるため、試作や振り返りを通して改善を重ねていく学習にも適している。

以上のことから、本研究主題を設定し、単元名を『オリジナル五へいもち作り～わたしの「おいしい」さがし～』とした。本実践では、オリジナル五平餅を作るだけでなく、発信方法を考え、実際に販売するところをゴールとして、子どもたちの地域への思いを高める単元を構成する。

2 研究の目標及び仮説

(1) 研究の目標

五平餅の作り方の探求やオリジナル五平餅の販売を通して、地域への思いを高める子どもの育成

仮説1 地域の人々の思いにふれ、五平餅に込められた思いや地域とのつながりへの理解を深めれば、津具や五平餅の魅力に気づき、そのよさを伝えたいという思いを高めることができるだろう。

(2) 仮説と手だて

仮説2 課題を自分事として捉え、試行錯誤しながら五平餅の作り方や味への理解を探究すれば、津具ならではの五平餅のよさや価値を実感できるだろう。

手だて1：地域の人と協働しながら探究する機会を設ける。

手だて2：五平餅作りの材料や道具を人数分準備し、それぞれの児童が作り方や味を探究できるようにする。

3 単元構想（80時間完了） ○時数

【生成の体験】 < > 「たくましく生きる子ども」視点 願い

1 学期(40時間)

つぐやさんみたいな五平餅を作りたいな

※つぐや…五平餅の製造や販売を行う津具の企業。

【五平餅を作ろう】

- ・津具の美味しいお米を使って作ろう。 ・お米の粒がなくなるまでつぶすよ。 ①～④⑩
- ・型を使うと丸くて平べったいきれいな形になるね。 ・つぐやさんみたいな五平餅が作れたよ。

津具のことを知ってもらえるオリジナル五平餅を作りたいな

2 学期(30時間)

【オリジナル五平餅を作ってみよう】 <主体的に学ぶ・粘り強く探究する> ④⑪～④⑤

- ・完成したらオリジナル五平餅を売ってみたいな。 ・津具産のトマトジュースや椎茸の出汁を入れよう。
- ・困ったら和実会の人に聞いてみよう。

【和実会の人と一緒に五平餅を作ろう】 <主体的に学ぶ> ④⑥～④⑧

- ・味噌と醤油の2種類の味は、岐阜県や長野県でも食べられているんだ。
- ・さすが和実会のおばあちゃんだね。私たちが作ったタレと全然違っておいしいね。

つぐやさんに食べてもらおう(1) <自分の思いを表現する> ④⑨～⑤①

- ・津具のことを知ってもらうために、津具のトマトを使ったトマトジュースを入れました。
- ・味噌だれにはつぐやさんの椎茸の出汁を入れてみました。

【もっとおいしいオリジナル五平餅を作ろう】 <主体的に学ぶ・粘り強く探究する> ⑤②～⑥⑥

- ・かつおぶしとクルミを減らそう。 ・トマトの味がするくらい、トマトジュースを入れてみよう。
- ・お家の人や先生に感想やアドバイスを聞いて、もっとおいしくしたいな。

つぐやさんに食べてもらおう(2) <自分の思いを表現する・成長を自覚する> ⑥⑦～⑦⑩

- ・トマトジュースを増やしたので、トマトの味や匂いがするようになったと言ってもらえた。
- ・オリジナル五平餅が売れるように、みんなにチラシを配りたいな。

3 学期(10時間)

【オリジナル五平餅を食べてもらおう】 <自分の思いを表現する。> ⑦⑪～⑧⑩

- ・津具を知らない人や外国の人にも食べてほしいな。・津具のトマトや椎茸のおいしさを知ってほしいな。

(2)抽出児童について

児童Aは、母親がつぐやで働いており、つぐやの五平餅を食べる機会が多い。母親の職場では、五平餅の米をつぶして、串につけ、形を整えるところまでを行う。時々そこを訪れ、五平餅を作る様子を見ていたため、つぐやの五平餅の基本的な作り方や、作るときに気をつけることをたくさん知っている。児童Aが、地域の人や友達とかかわりながら五平餅の作り方を探求し、津具の美味しいものを知ってほしいという思いのもと五平餅を販売する活動を通して、地域への思いを高める姿を期待する。

4 実践と考察

(1)願いをもつく手だて1>

1年生の生活科でもぎ団子作りをした5名は、自分たちで作ったよもぎ団子がとてもおいしかったことや、地域の人と楽しく活動したことが思い出に残っていた。今年もおいしいものを作りたいという思いをもった2年生に、津具にあるおいしいものを聞くと「つぐやさんの五平餅」と答えた。

つぐやの五平餅を食べに行くと、たれの甘さや餅

資料1 つぐやで五平餅を食べた感想(授業記録)

児童A「(五平餅をよく見ながら)もちもちで、お米の粒が少しだけ残っているね!」

児童D「やっぱりおいしい!毎日食べたいくらい」

児童A「そうだ!五平餅って私たちでも作れそうじゃない?よもぎ団子とちょっと似てるし!」

児童E「たしかに!私もやりたい!」

のやわらかさに感動し、「私たちでも作れそう」と児童Aが発言した（前ページ資料1）。また、つぐやで五平餅を作る理由や作り方、胡桃味が人気の理由などを質問した。つぐやの方が、いろいろな五平餅の味を試行錯誤して一番おいしいと感じた胡桃味を売っていることや「おいしい五平餅をみんなに食べてほしい」という思いで作っていることを知ることができた（資料2）。

資料2 児童Aのふり返し（記録）

つぐやさんが、おいしい五平餅を食べてほしいという思いで作っていることが分かりました。私もつぐやさんみたいなおいしい五平餅を作って、みんな（家族や友達）に食べてほしいなと思いました。

以上のように実際に道の駅へ行って五平餅を食べたり質問をしたりしたことで、つぐやの五平餅のおいしさや作る人の気持ちを知り、「みんなに食べてほしいな」という五平餅のおいしさを伝えたいという思いをもったことがわかる。

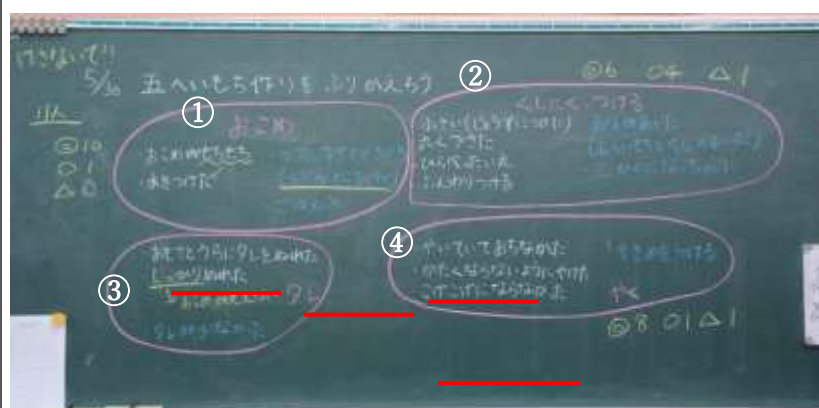
(2) つぐやさんみたいな五平餅を作りたいな

ア 第1回五平餅作り<手だて2>

思いをもった後、1回目の五平餅作りを行った。自分たちで調べたことと、道の駅で聞いたことをまとめて、ホワイトボードにレシピを書いた。教師が材料と道具を用意し、書いたレシピを参考に作った。つぐやの方に詳しい材料や作り方のポイントを聞いておき、必要な材料や道具を多めに準備した。児童Aは米をつぶすのに苦戦していたので、「つぐやさんは何て言ってた？」と自分の力で作れるよう声をかけた。児童Aは母の仕事の様子やつぐやの方の話を思い出しながら、振り返りの紙を見て黙々と作っていた。

ふり返しでは、うまくいったこと（白）、うまくいかなかったこと（青）を書き出し、全員で共有した。そして、キーワードをもとに①～④のグループに分けた（資料3）。

資料3 ふり返し（板書） ※児童Aの発言（赤線）



児童Aのふり返しには、「1回目の五平餅作りは、お米がなかなかつぶれなくて時間がかかりました。すりこぎでつぶすのは、力があるので難しかったです。あと、どのくらいつぶすといいのかあんまりわかりませんでした」と書いてあった。

材料や道具を5人がそれぞれ選んで使えるように準備したことで、児童の経験や知っている情報から作り、児童Aは「米をすりこぎでつぶすのは難しい」という課題を見つけ、もちもちになるまで米をつぶしているところがつぐやの五平餅の魅力だと確認することができた。

イ 2回目の五平餅作りに向けて<手だて2>

「①お米をつぶす」では、どのくらいつぶすかをポイントに道具やつぶし方を見直した。「すりこぎはやりにくかったから、違うものでつぶしてみたい」という児童Aの発言から、検索サイトで調べたり保護者に聞いたりして、米をつぶすことができる道具を調べた（資料4）。児童Aは、すりこぎ以外のつぶしやすい道具にしゃもじを選んだ。「あたるところ（米をつぶせる面）が広いから、やりやすそう」と話していた。「好きな道具でつぶして食べてみたい」という児童Aの思いから、それぞれが見つけた道具で米をつぶし、できた五平餅を食べ比べることにした。表から、しゃもじを使うと、つぐやの五平餅に近いやわらかさになり、米の粒が小さくなる（つぶしやすい）ことがいえる。

資料4 米をつぶしやすい道具を探す（板書）

	すりこぎ	スプーン	しゃもじ	おたま
やわらかさ	○	△	○	△
つぶすの大きさ	ほぼない	ちょっとある	ない	ちょっとある
作りやすさ	○	×	○	×
タレ	○	○	○	△

児童が考えた方法で探究することで、もっとやってみたいという思いが生まれ、道具を探す、つぶす、食べる、つぶしやすい道具を見つける、という活動の流れを児童が考え、活動にうつすことができた。児童Aはしゃもじでつぶしてみて、「力が入りやすい。お米を一気にたくさんつぶせる！」と自分に合った道具を見つけられた。個人で探究したことで、児童Aの中で米をつぶすという視点で思考が深まり、課題

を解決し、つぐやの五平餅は米の粒がほとんど残っていないことを改めて確認できた。

ウ 第2・3回五平餅作り<手だて2>

2回目は、イで述べたすりこぎとしゃもじで米をつぶし、1回目よりも手際よくつぶすことができた。また、残り3つのポイントの見直しも行った。「②串につける」では、どうやって串にくっつけば落ちないか、「③たれを塗る」では、たれの塗り方や量について、「④焼く」では、どのくらい焼くかをポイントに改善した。特に「②串につける」では、

焼いている五平餅の隅が落ちてしまったことから、つぐやの五平餅が焼いていて落ちないひみつを探すことになった。焼く前のつぐやの五平餅を準備し、手本として見たり、さわったり、食べたりしながら串につけた。ほかの4人が米を串につけ始める中、児童Aは、つぐやの五平餅をいろいろな角度から見て、落ちないひみつを見つけようとしていた(資料5下線部)。児童Bの「隅を串にぎゅっとつける」という発言がヒントになり、米の隅に注目した。そして、「伸ばすようにつけるとしっかり串についていいと思う」と発言し、つぐやの五平餅は米の隅を少し伸ばすようにつけてあることに気づいた。実際に焼いてみると、米が落ちることなく焼けた。

3回目の五平餅作りでは、4つのポイントを順番に改善した。毎時、改善したいポイントに合うつぐやの五平餅を用意し、見たり食べたりして比べられるようにした。実物があることで、作りたいものをイメージしやすく、児童Aは、五平餅の米は串に伸ばすようにつけると落ちない、という発見ができた。3回目は、1・2回目であまりできなかったことをどう改善するか確認して作った。「②串につける」では、児童Aが母から、つぐやの五平餅には木の型が使われていることを教えてもらい、「つぐやさんでは木の型を使っているよ」という発言をした。手で形を作っているわけではなく型があることできれいな平たい丸になっていること知り、児童Aから同じように型で作りたいという声があり、同じ型を借りて作った。児童Aは型を使う理由も母親から聞いており、たくさんの人に食べてもらうため、誰でも同じ大きさにするため、見た目がきれいになるため、の3つだとみんなに伝えた。重さを計って型を使うことで、よりつぐやの五平餅に近づけることができた。

1学期、1回目の五平餅作りは、自分なりにつぐやの五平餅に近いものを作ろうとする姿が見られた。材料や道具を人数分準備することで、自分で考えたり友達と相談したりして夢中になって活動できた。また、課題を解決するために、何が必要か、そのためにはどんなことをする必要があるのかを話し合うことで、自分たちで活動を進められた。そのため、課題に対していろいろな方法で挑戦し、失敗したら別の方法を試す、という流れで学びが深まっていた。児童Aは、すりこぎだと力が入らず思うようにつぶせない経験をしたため、次にどんな道具を選ぶとよいか考えてしゃもじを選んだ。そして、3回目は、1・2回目の改善点を意識して作ることで、つぐやに近い五平餅を作ることができた。保護者に食べてもらい、感想をもらうと、「お米のつぶし加減がお店の機械と同じで驚きました。形も型を使うととてもきれいで驚きました。お店で売っているものと変わらないです」とあった。児童Aは「つぐやさんみたいな五平もちが作れました。お店で売っているみたい、と言ってもらえてうれしかったです」と記した。小規模校の特性を生かして個人で探究する時間を多く設けたため、それぞれの児童が課題を見つけ解決に向けて試行錯誤を繰り返すことができた。課題を自分事として捉え活動した結果、五平餅の作り方への理解が深まり、米のつぶし加減や型を使う理由など、津具ならではの五平餅のよさに気づくことができた。

(3)津具のことを知ってもらえるオリジナル五平餅をつくりたい

ア 和実会の方と一緒にたれ作り<手だて1>

1学期につぐやを手本にした五平餅が作れた児童は、2学期は「津具を知ってもらえるオリジナル五平餅」を作り、道の駅したらへ来る人に食べてもらいたいと考えた。五平餅に特産品を入れたら津具のよさがもっと伝わると考え、地域の人や津具のことを知らない人にも食べてほしいという思いをもった。オリジナルのポイントは、①味(※津具の特産品のトマトジュースと椎茸の出汁)、②大きさ、③形の3つに決まった。1回目のオリジナル五平餅作りは、児童から希望があった調味料などの材料を準備し、自由にたれの味を考えた。しかし、酸っぱすぎる、辛いなど、おいしいたれにはならなかった。保護者からも、「特産品の味がしない」「調味料を入れすぎてたくさん食べられない」など、あまり評価がよくなかった。五

資料5 米が落ちないように串につける方法を探す(授業記録)

児童B「焼いていて落ちないようにするには、お米の隅を串にぎゅっとつけるのはどう?」

児童A「伸ばすようにつけるとしっかり串についていいと思う! つぐやさんの五平餅もお米のすみっこがやってあるよ(伸ばしてある)」

~~~~~焼いてみる~~~~~

児童A「今日はお米が落ちなかったね!串に伸ばすみたいにすると落ちなくなるんだね」

児童B「うん!そのやり方いいと思う!私もやってみる!」



平餅を持ち帰った日の児童Aの作文に、「たれ作りがうまくいかなかったから、1年生のときみたいに和実会のおばあちゃんたちに聞いてみたいです」と書いてあった

ここで、和実会の方と協働しながら探究する場を設けた。オリジナル五平餅も1学期と同様に、1回目ではできるだけ自分たちの持っている知識で作った。材料や道具も児童から出た物だけを用意し、今の自分たちではうまくいかないという経験をする中で、詳しい人に聞くという解決方法を見つけることができた。また、1年生のよもぎ団子の経験から和実会の方を思い出し、児童が地域の人と繰り返しかわろうとする姿が見られた。

和実会の方と一緒に活動する前に、どんなことを教えてほしいか話し合った(資料6)。児童Aは、調味料を混ぜるだけではおいしいたれにならないのか不安に感じており、1回目の自作のたれを「辛くて」と表現している。また、オリジナルの要素として、児童Aは津具のトマトのおいしさを知ってほしいと考え、トマトジュースを入れたが、味や香りがほとんどしないことも気になっている。津具のことを知ってもらいたいのに、特産品の味がしないことに気づいた。これをふまえて、トマトジュースや椎茸の出汁を活かしたたれの作り方を聞くことになった。

当日は、たれ作りの基本として、ごまや鰹節などの材料は炒ってからすりつぶすこと、砂糖は上白糖よりきび砂糖や三温糖がよいことなどを教えていただいた。また、調味料だけでは味がどんどん濃くなってしまい、おいしくならないこともお話して下さった。児童Aは、前回作ったときにトマトジュースの味がせず、思うようにたれが作れなかったことを伝え、量について質問した(資料7)。話し合いで聞きたいことを具体的にしておいたため、「トマトジュースの味がするたれにするには、どのくらい入れたらいいですか?」と、自分から質問ができた。ごまや鰹節、砂糖が混ざったたれに、トマトジュースを入れていき、何度も味を確かめた。首をかしげて悩む児童Aに、和実会の方が「味の濃さが同じになるように、温めてよく混ぜるといいよ」と声をかけて下さった。児童Aは、鍋を取りに行き弱火でたれを温めた。よく混ぜてから味を確認すると、「じやりじやりしない。トマトジュースの味がする!」と驚いていた。できたたれを米に塗って焼いた。食べてみると、餅に合うトマトジュースの味がするたれになっていて、改めて和実会の方の経験知に驚いたようだった。

和実会の方とかわかることで、児童Aは、たれの基本的な材料や作り方、温めたりよく混ぜたりしてたれを作ることが大切だという新しい視点を得ることができた。加えて、トマトジュースの量の調節や、温める前と後の味の変化などに、自分で気づくことができた。また、去年一度かわったことのある方々なので、はじめは緊張していたが、おいしいたれ作りについて積極的に地域の方とかわかることができた。また、地域の方と繰り返しかわかることで今までの考えを深めたり、新しい視点を得たりすることができた。児童Aの作文には、「…やっぱり、和実会のおばあちゃんたちはすごいと思いました。」とあり、地域の人を尊敬する気持ちも生まれている(資料8)。

以上のように、和実会の方と関わることで、たれ作りで新しい視点を得たり地域の方の力を感じたりして、五平餅を食べてほしいという気持ちが高まったと考えられる。

#### 資料6 和実会の方に聞きたいこと(授業記録)

児童D「1回目は、調味料を入れすぎちゃったね」  
児童A「辛くてあんまり食べられなかったね。調味料だけじゃおいしく作れないのかな」  
児童C「甘すぎてもたくさん食べられないね」  
児童A「それに、トマトジュースや出汁の味がしないよ。量が少なかったのかな?でも、和実会のおばあちゃんたちなら、おいしいたれにしてくれそうだね!」  
児童D「うん!去年のよもぎ団子もおいしかったね」

#### 資料7 トマトジュースのたれ作り(授業記録)

児童A「1回目はたれがおいしくできませんでした。トマトジュースの味がするたれにするには、どのくらい入れたらいいですか?」  
和実会「味とかやわらかさはどうだった?」  
児童A「お米に塗りにくくて味が薄かったです」  
和実会「じゃあ、このたれに入れてみようか」  
児童A「(入れてみる)もっと多くてもいいですか?」  
和実会「トマトの味を残すなら多めに入れて、砂糖やみりんで味を調節してみるといいよ。味の濃さが同じになるように、温めてよく混ぜるといいよ」

#### 資料8 児童Aの作文(記録)

和実会のおばあちゃんたちと五平もちのたれを作ると  
私たちがやってみたいなちょうみりょうだけではおいしいたれにならないことや、しょうゆあじのおいしいたれの作り方が分かりました。トマトジュースをどれだけ入れるかをいっぱい考えたけれど、和実会の人たちといっしょにトマトジュースの味がするたれを作れてうれしかったです。  
今年も和実会のおばあちゃんたちに教えてもらってたれが作れたので、やっぱり和実会のおばあちゃんたちはすごいと思いました。オリジナル五平もちをはやく食べてほしいです。

## イ つぐやさんに食べてもらう＜手だて1＞

たれがおいしくなって自信がついた児童は、つぐやのオーナーにオリジナル五平餅を食べてほしいと話した。作ったものを持って行き、オーナーにアドバイスをいただいた。味噌味はお店で出せそうなほどおいしいと褒めていただき、醤油味は薄くてトマトジュースの味がしないと意見をいただいた。

児童Aは、トマトジュースの量をまだ調節できると知り、「早く作りたい!」と発言し、早くたれを改良したいと張り切っていた(資料9)。その後、オーナーと一緒にたれを改良すると、材料のバランスや足りない味についてアドバイスをいただいた。オーナーがたれを作りながら温めているのを見て、児童Aは温めると砂糖が混ざると発言した。話を聞くと、和実会の方も同じようにたれを作っていたことも思い出していることがわかった。つぐやの方に食べてもらって意見をいただくことで、児童Aのたれ作りの思考が深まっていったことがわかる。

和実会の方や1学期に手本にしたつぐやの方とかわることで、自分や友達では気づかなかった視点を得て、満足のいくトマトジュースの味がするたれを作ることができた。児童Aは、それぞれの人から教えていただいたことをすぐ行動に移し、つぐやのオーナーからいい評価をもらえたことでごオリジナル五平餅を食べてほしいという思いがさらに高まった。

### (4)オリジナル五平餅で津具のことを知ってもらおう＜手だて1＞

2月に入ってオリジナル五平餅が完成し、販売に向けた準備としてチラシと看板を作った。作りながら、「オリジナル五平餅、完成してよかったね!」「津具の美味しいお米と和実会の人とつぐやさんのおかげでできたね」と話しており、オリジナル五平餅作りを通して、津具には五平餅に詳しい人がいるという視点をもつことができ、地域への思いが高まったと考えられる(資料10)。また、児童Aは「津具のことを知ってもらうために、チラシを町外の道の駅に置いてほしいと教師に提案した。他にも、3社の新聞社に大々的に宣伝していただいた。販売当日は行列になるほどお客さんが多く、合計400本すべてが売り切れた。時間を見つけて感想を聞くこともできた。

児童Aは作文で、「津具のよさが伝わったと思う」とふり返った(資料11下線部)。道の駅での販売という大きなゴールを設定したことで、つぐやの方と繰り返しかわりながら、津具のことを知ってほしいという思いをもって活動することができた。

#### 資料9 つぐやのオーナーの感想・アドバイス(授業記録、記録写真)

児童A「津具を知ってもらうために、オリジナル五平餅を作りました。味噌味には椎茸の出汁、醤油味にはトマトジュースを入れました。感想やアドバイスをください」

オーナー「味噌味はすごくおいしいね。しょうがとネギがとても合っていて、お店で売れそうだよ!

オーナー「醤油味はタレの味が少し薄いね。みりんが多いのかな?あと、トマトジュースを入れたって言うんだけど、味や匂いがしないね。量を増やすか、別の方法でトマトを入れたらどうか?」

児童A「どのくらいにしたらいいかな?早く作りたい!」



#### 資料10 (授業記録)

児童A「和実会の人とつぐやさんのおかげで(オリジナル五平餅が)できたね!」

児童E「そうだね。私たちの力だけだとおいしくできなかったけど和実会のおばあちゃんはずがいね!」

児童A「あと、つぐやさんにも助けてもらったね。津具って五平餅に詳しい人がたくさんいるんだね!」

#### 資料11 児童Aのふり返り(授業記録)

五平餅作りをずっとがんばってきてよかったです。今日、いろんな人が五平餅を買って、トマトジュースの五平餅がおいしいと言ってくれたので、津具のよさが伝わったと思います。和実会の人やつぐやの人のおかげでできたと思うので、またお礼を言いたいです。(後略)

## 5 成果と課題

### (1)仮説1について＜手だて1＞

地域の方と協働しながら探究することで、つぐやの方の思いを知ったり改めて特産品について考えたりすることで、児童が気づいたよさを伝えたいという思いを高めることができた。

### (2)仮説2について＜手だて2＞

それぞれの児童が作り方や味を探究することで、つぐやの五平餅をよく見て、食べて、米のつぶし加減や形などのこだわりを実感することができた。

### (3)課題

- 単元の流れが分かる掲示物を準備できれば、児童が見通しをもって五平餅作りに取り組むことができ、特定の改善ポイントだけではなく、それ以降も自分たちで活動を進められたらう。