

課題研究連携授業・コラボレーション授業 コンセプトシート

↓どちらか または両方に○					
課題研究連携授業			○	コラボレーション授業	
教科	家庭+理科	科目	フードデザイン +化学		
学年	3年	学科	普通科	講座・コース	
単元 テーマ	カリカリ梅漬け調理実習「なぜカリカリになるのか？」				
授業 概要	梅漬けの調理実習の作業に合わせ、理科の教員による「梅がカリカリになる原理」の解説を交える。 植物に含まれる「ペクチン」が歯ごたえの原因であること、カリカリ梅漬けを作る際に用いる「カルシウムイオン」のペクチンへの作用に言及し、解説する。 卵の殻を用いたカリカリ梅の作り方と、カリカリ梅の素の成分にも触れる。				
探究活動ルーブリックとの対応（該当項目に○）					
○	1. 課題発見力	自分なりの問題意識に根差した課題を発見することができる力			
	2. 課題設定力	目的を達成するためにはどのような情報が必要か認識できる力			
	3. 情報活用力	多面的で多くの情報を適切な方法で取得し、整理、比較し、差の有無や内容の正しさが判断できる力			
○	4. 協働力	チームで協力して様々な視点からの発想や意見を調整する力			
	5. 情報発信力	適切な表現方法を用いて発表できる力			
授業展開				生徒の活動	
(家庭科)【実習】梅漬け作業の説明 調理実習① *柔らかい梅が混ざらないことを注意する ○○まで行ったら座席に着席させる				作業手順を聞く 実習	
(理科)【講義】梅漬けがなぜカリカリになるのか ・果実などの触感がペクチンによるものである(分子構造を模式図で現す) ・熟成によりペクチンが変化し果実が柔らかくなる ・熟成前にカルシウムイオンが加わることでペクチンに変化が起こり、熟成により柔らかくならない *カリカリ梅の素の成分、卵の殻の成分 *柔らかい梅が混ざるとカリカリにならない理由 *ジャムの硬さの調整にペクチンが利用される				解説を聞く 果物の熟成と梅漬けが柔らかくなること関連付ける	
調理実習②残りの作業を行う					
備考					
(参考)神奈川県ホームページ 農産物の上手な利用法(カリカリ梅漬け/材料) https://www.pref.kanagawa.jp/docs/cf7/cnt/f450009/p580706.html (2024年1月28日閲覧)					