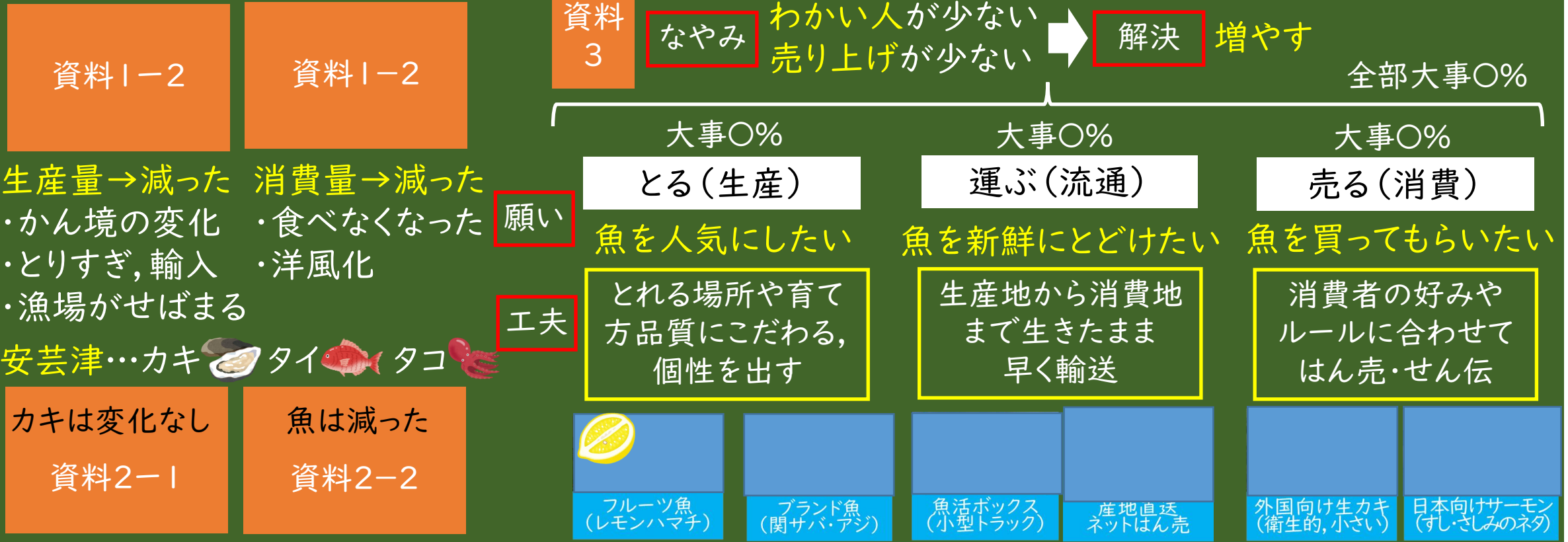


# 板書計画(例)

安芸津の強みを生かして, 漁業「わか返り作戦」を提案しよう!

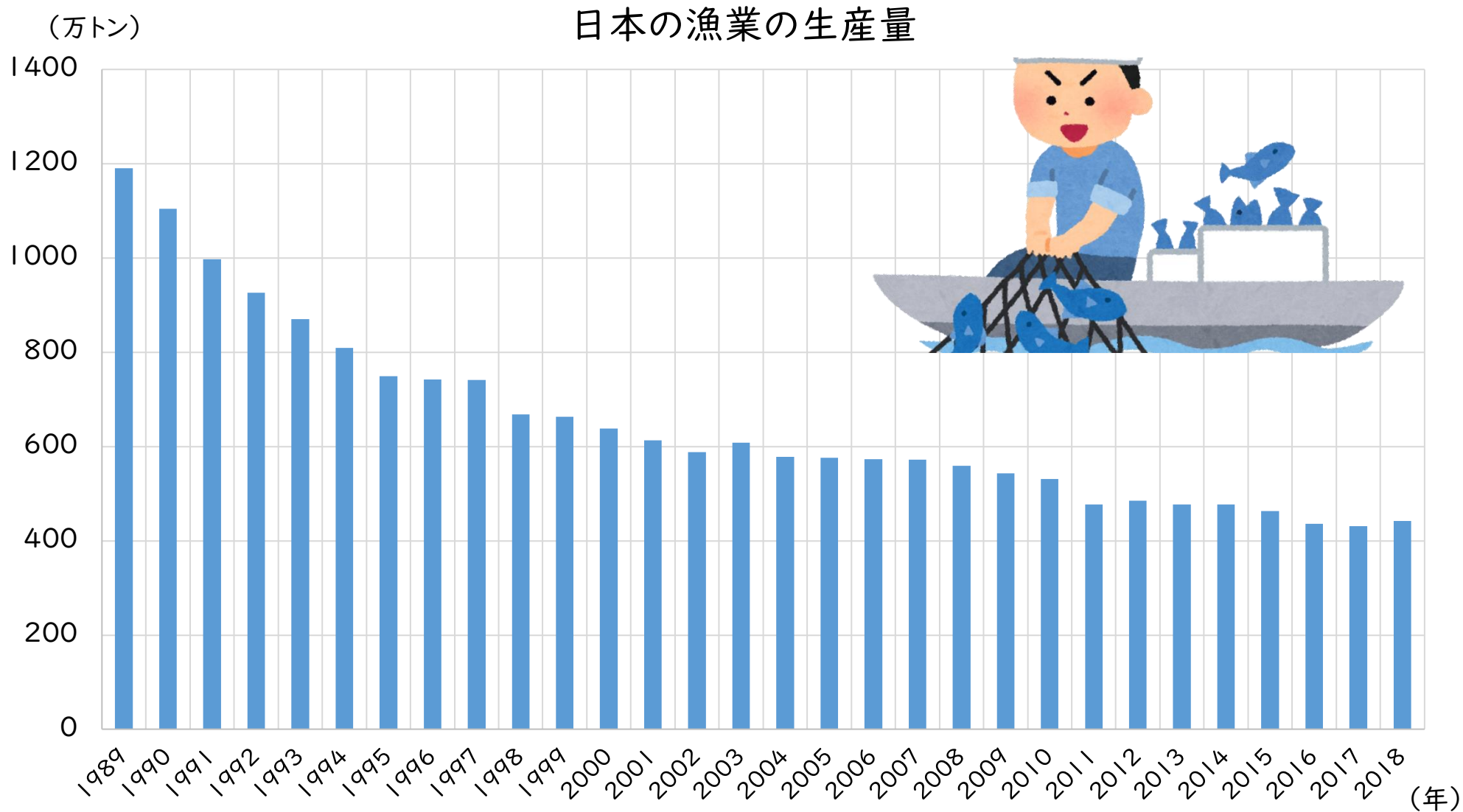
➡ 安芸津風お好み焼き  
カキ・タコ入り→冷とう, ネットはん売

日本全体



- ・ 予習を兼ねて, 事前アンケートに取り組みさせてください。
- ・ オレンジの資料, 白色と青色のカード, 魚介類のロゴ等は, あらかじめ大学から送付します。
- ・ 右の構造図は, 各班の報告を聞きながら, 1班→2班→3班の順に左から右へ, 上から下へ, 段階的に仕上げることをお勧めします。
- ・ 右上の提案には, 自学級で出たアイデアを書いてもいいですし, 他学級で出たお気に入りのアイデアを書いてもよいでしょう。
- ・ 板書は, クラスの実態に応じてアレンジをお願いします。

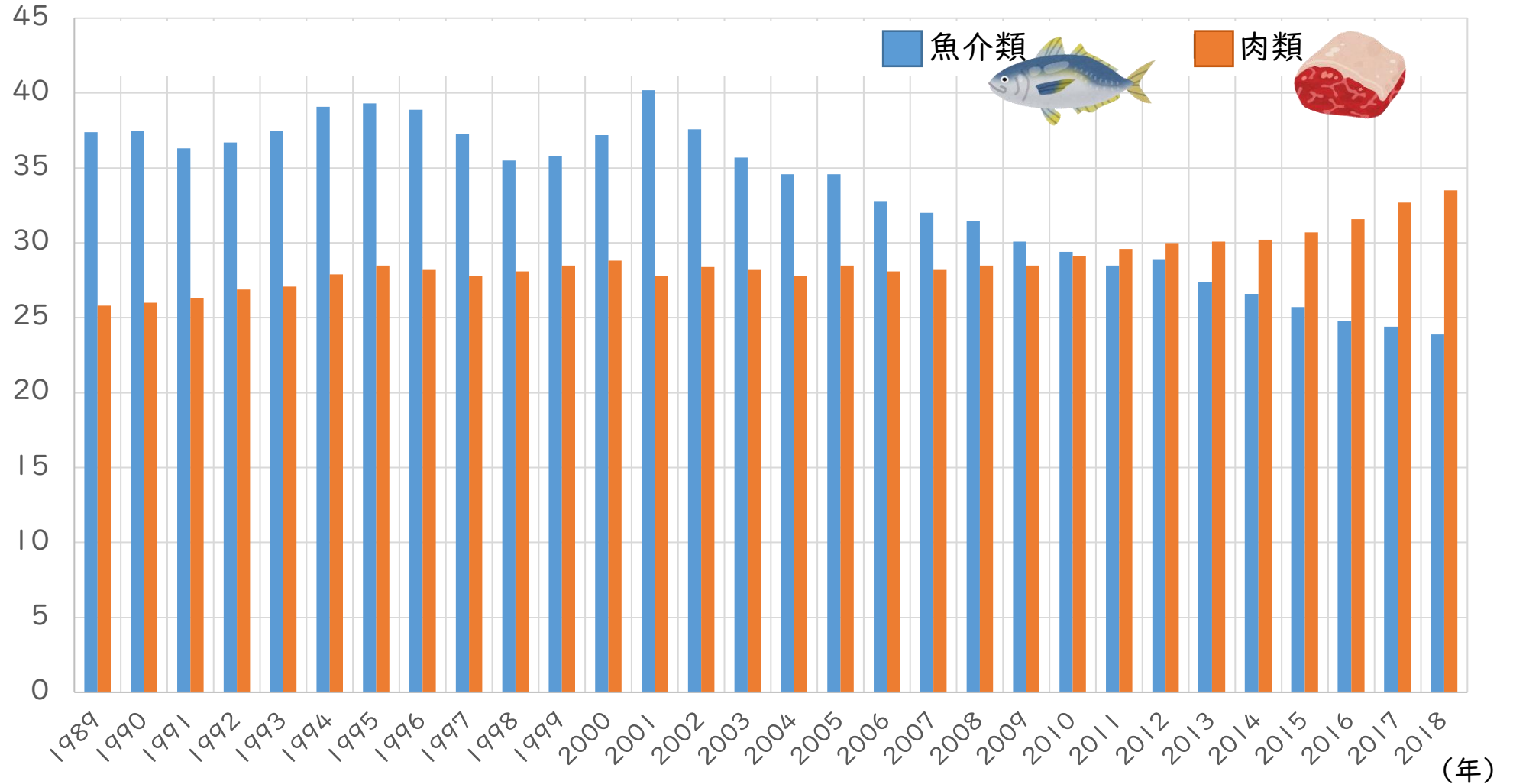
資料1-1



## 資料1-2

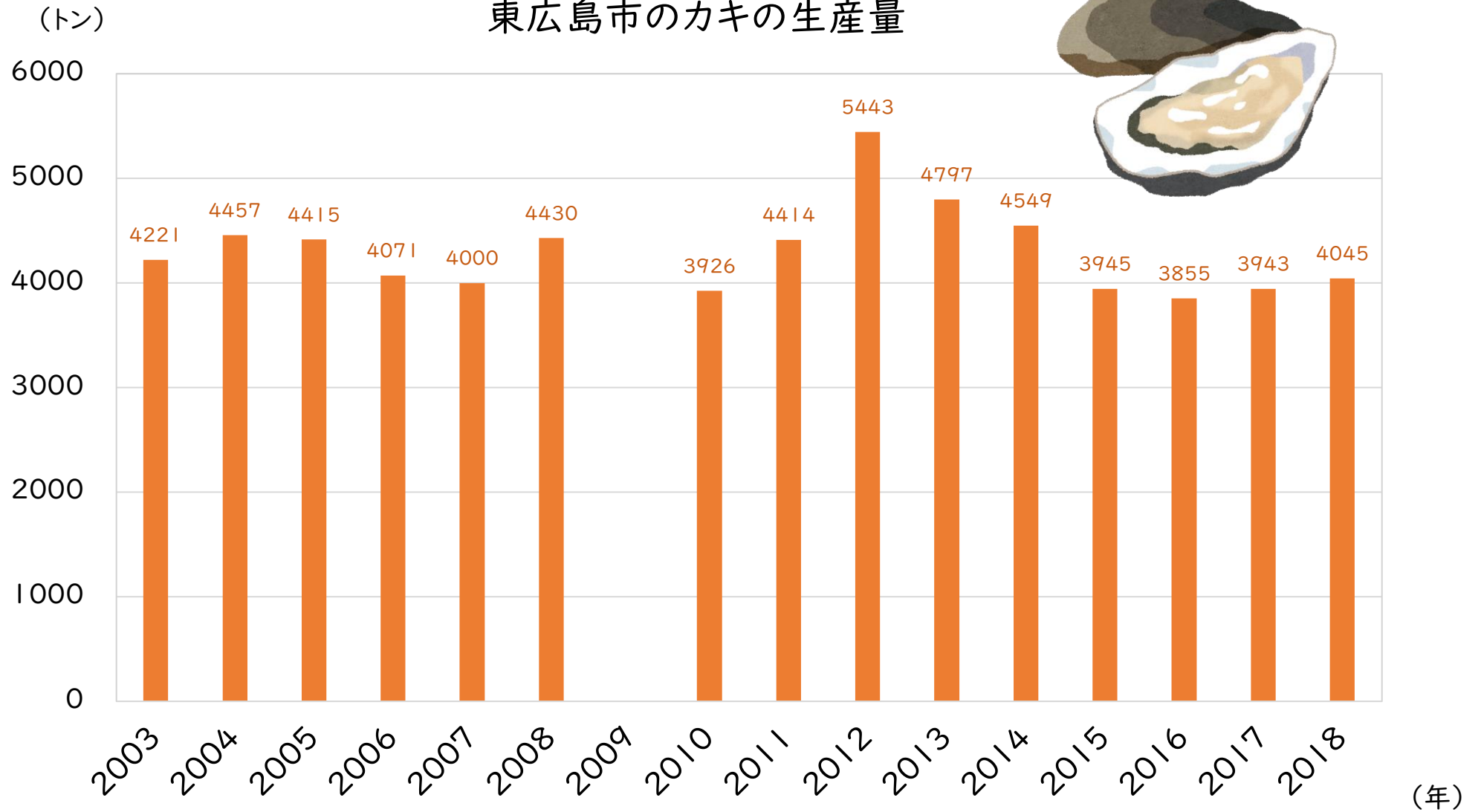
(1人当たり, kg)

### 日本の魚介類と肉類の消費量

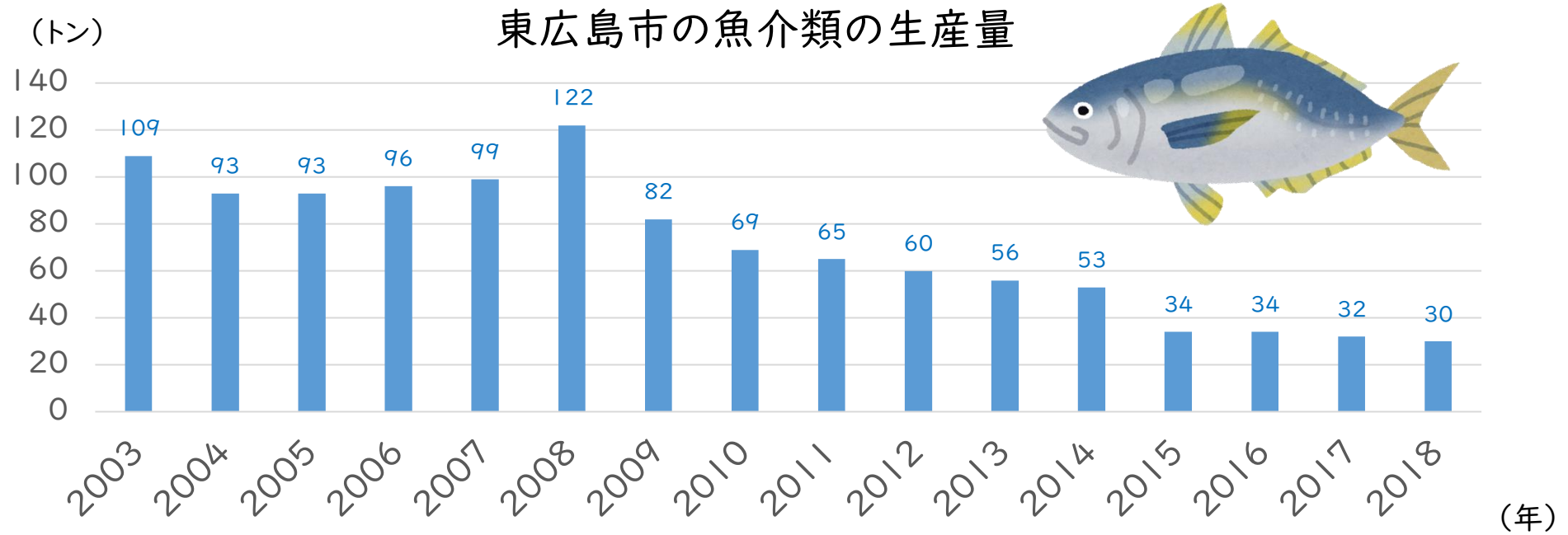







資料2-1

東広島市のカキの生産量



資料2-2



種類	2008年	2013年	2018年
魚 	51	40	26
えび 	4	0	1
貝 	1	0	0
いか 	9	3	1
たこ 	54	12	1
その他	3	0	0
合計	122	56	30

(トン)

魚屋さんの写真  
開催報告ページをご覧ください。

# カード

とる(生産)



フルーツ魚  
(レモンハマチ)

ブランド魚  
(関サバ・アジ)

運ぶ(流通)

魚活ボックス  
(小型トラック)

産地直送  
ネットはん売

売る(消費)

外国向け生カキ  
(衛生的, 小さい)

日本向けサーモン  
(すし・さしみのネタ)

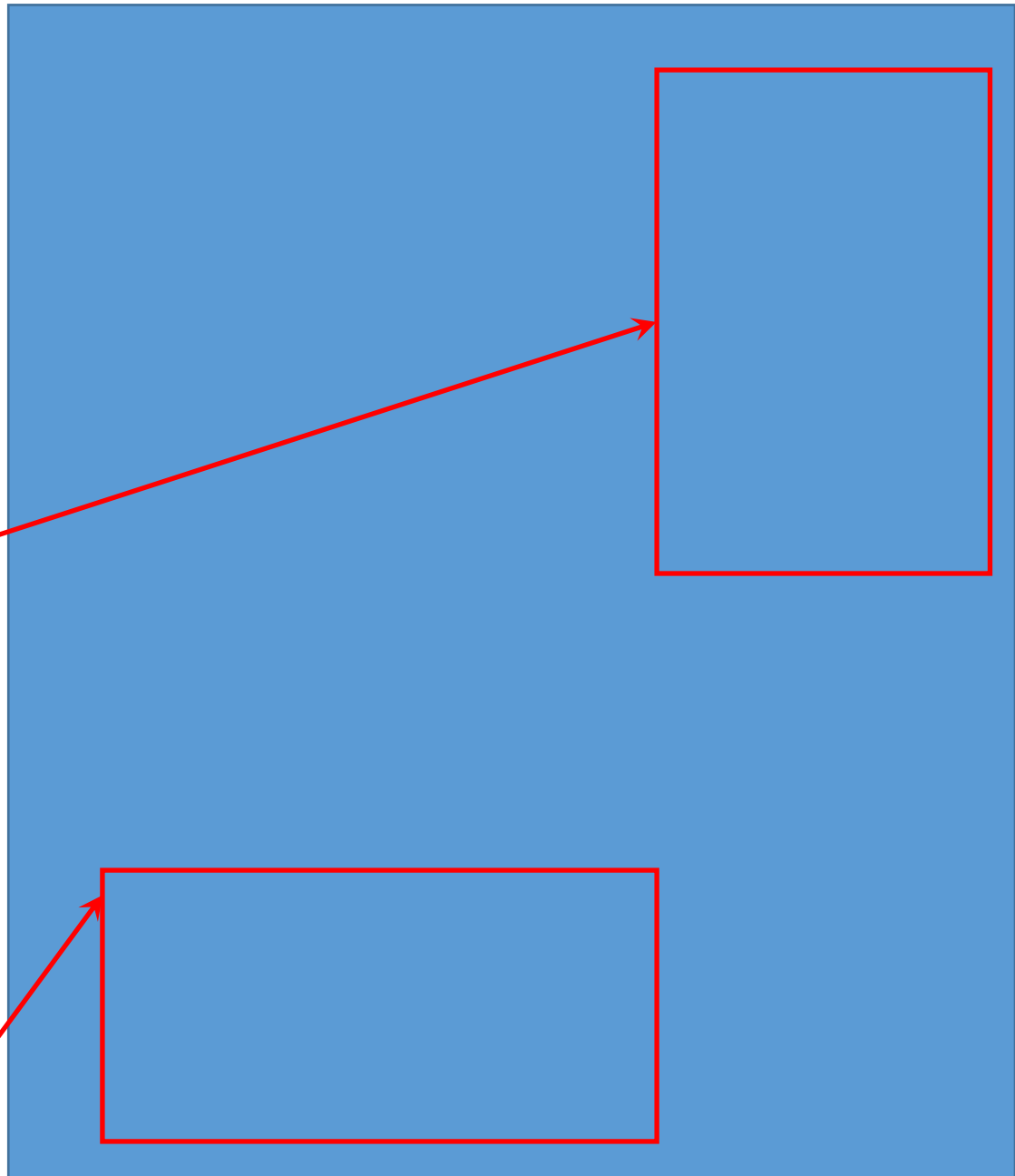
## 教科書 読み取りのポイントI (教育出版 59頁)

昔と今の食事の違いに注目させる

- ・食事の洋風化
- ・焼き鮭からハムへ→魚の消費量の低下

1970年と2016年の違いに注目させる

- ・米の消費量の低下
- ・水産物の消費量の低下→魚の消費量の低下
- ・肉類の消費量の増加
- ・牛乳, 乳製品の増加





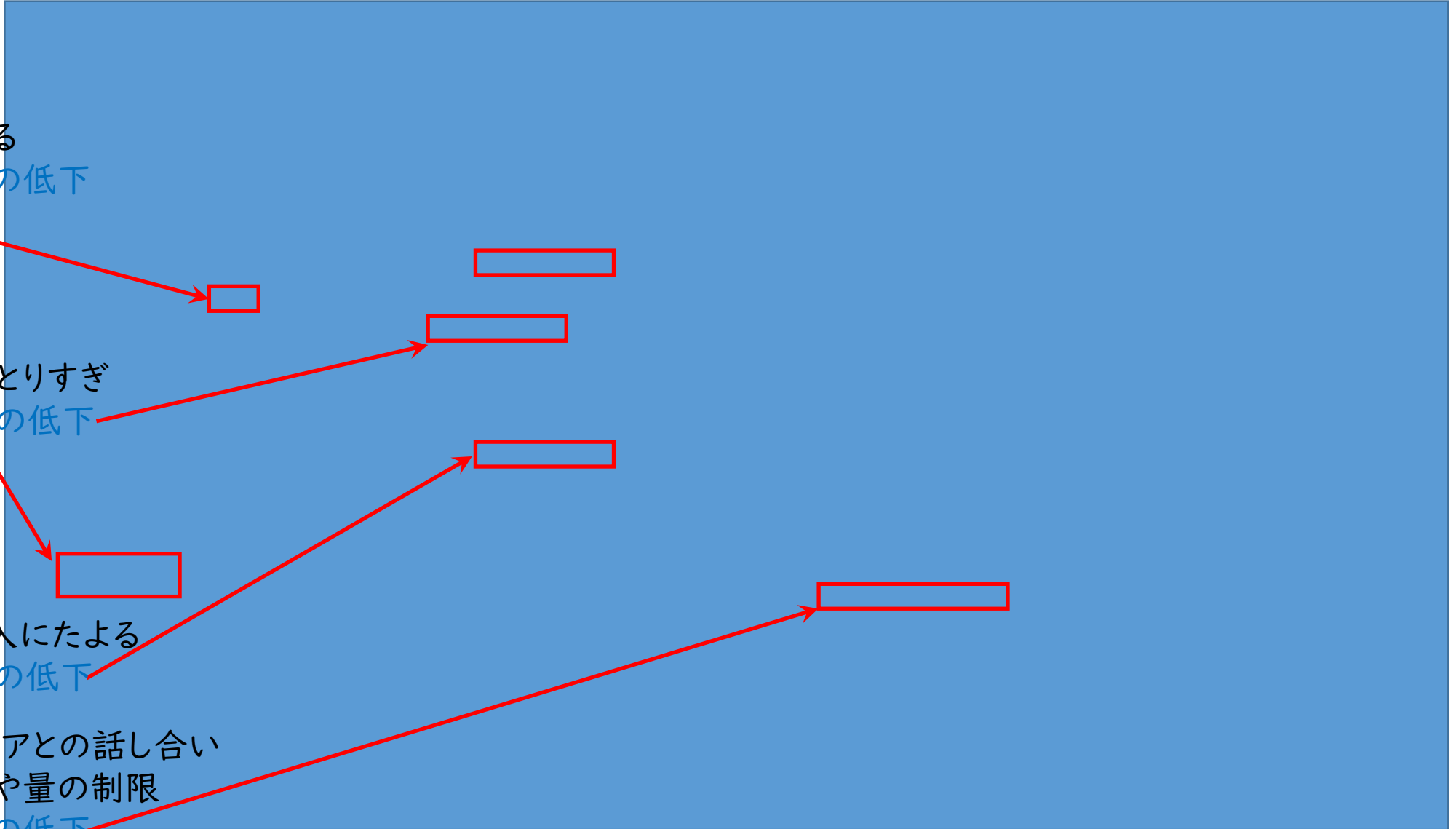
## 教科書 読み取りのポイント2 (教育出版 92-93頁)

環境の変化  
海水温の上がる  
→魚の生産量の低下

外国大型船のとりすぎ  
→魚の生産量の低下

外国からの輸入にたよる  
→魚の生産量の低下

北方領土, ロシアとの話し合い  
水産物の種類や量の制限  
→魚の生産量の低下



## 教科書 読み取りのポイント3 (93-94頁)

(世界人口が増える)  
(世界で豊かになる)  
世界で魚のとりすぎ  
→魚の生産量の低下



各国が水産資源を守る  
・外国が200海里の範囲で  
魚の種類や量を制限  
・日本の遠洋漁業に影響  
→魚の生産量の低下

## 第1班【動画2】



### 指導上のポイント

- ・キャプションに注目させる
- ・なぜ「広島」の「レモン果汁」を入れるのか
- ・「差別化」とは何か

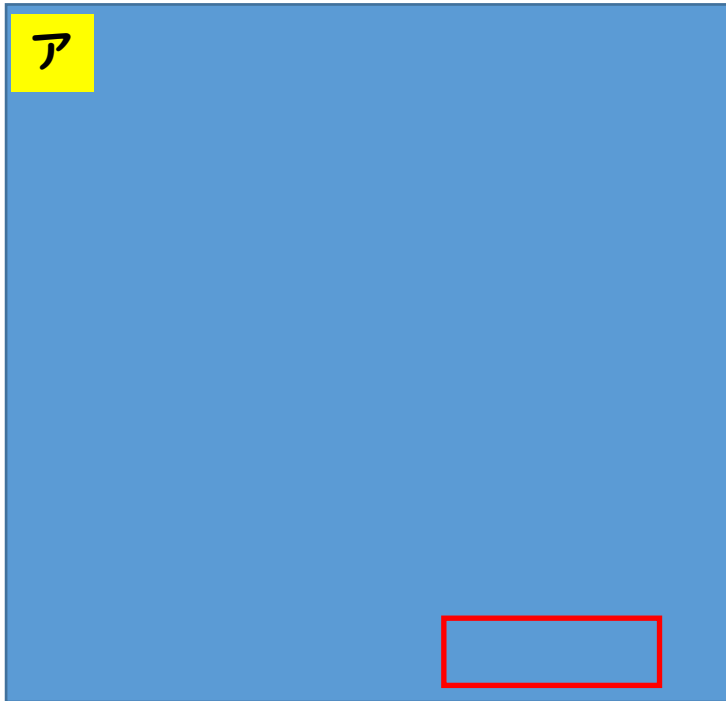
### 指導上のポイント

- ・キャプションに注目させる
- ・レモンを入れるとどういう良さがあるか
- ・「臭みが少ない」に注目させる

<https://www.youtube.com/watch?v=eXSYGJuIFIM>

## 第1班 【ウェブ1】

ア

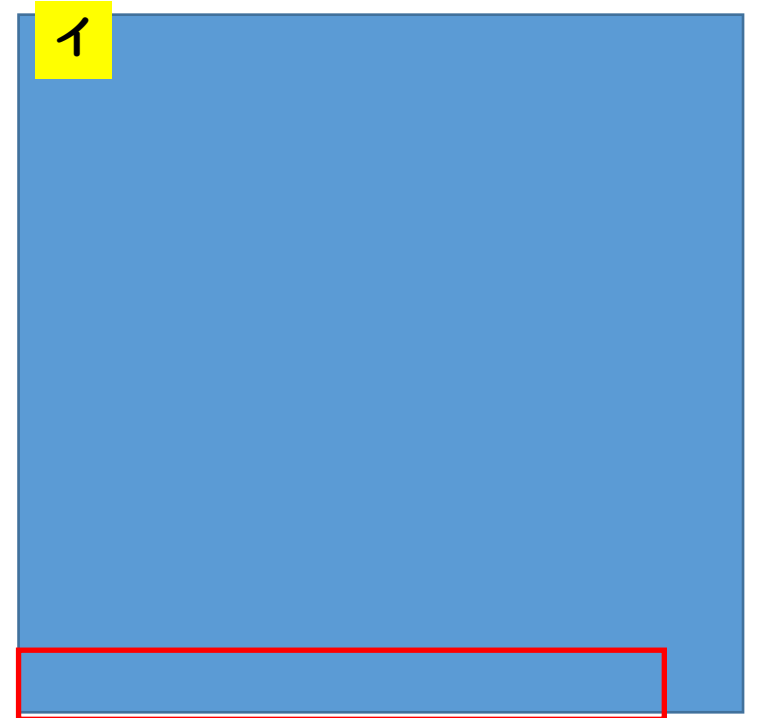


### 指導上のポイント

- ・キャプションに注目させる
- ・「ブランド魚」という言葉を伝える, どんな魚のこと?
- ・「ブランド魚」をつくと, どんな良いことがある?
- ・「知名度」ってなに?

<https://www.youtube.com/watch?v=2nG1jHZfwUY>

イ

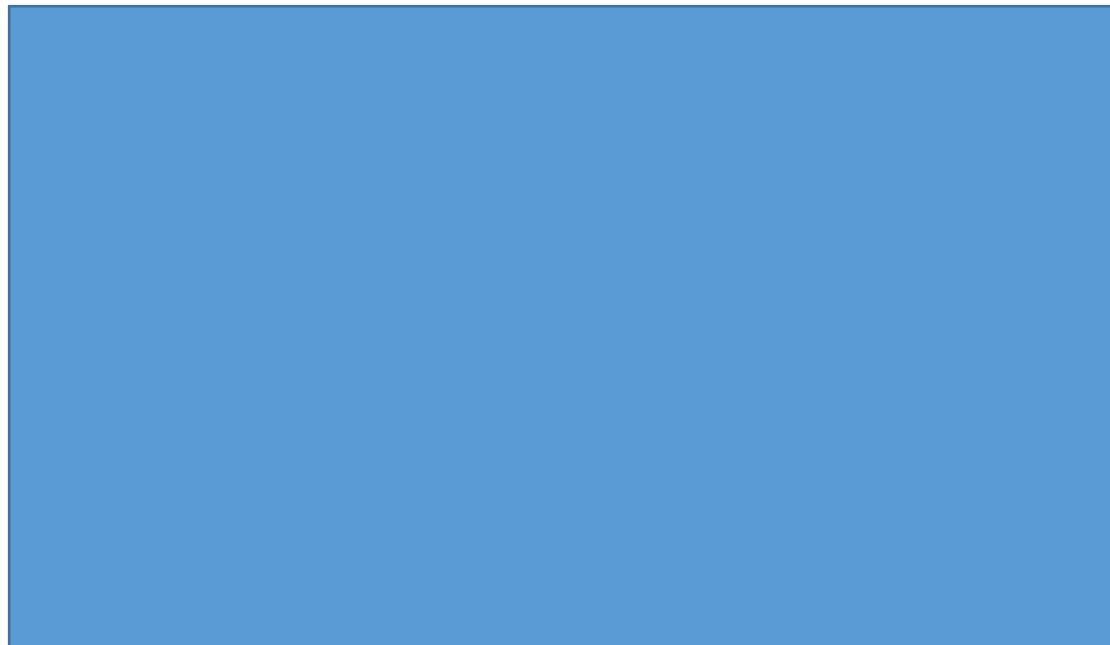
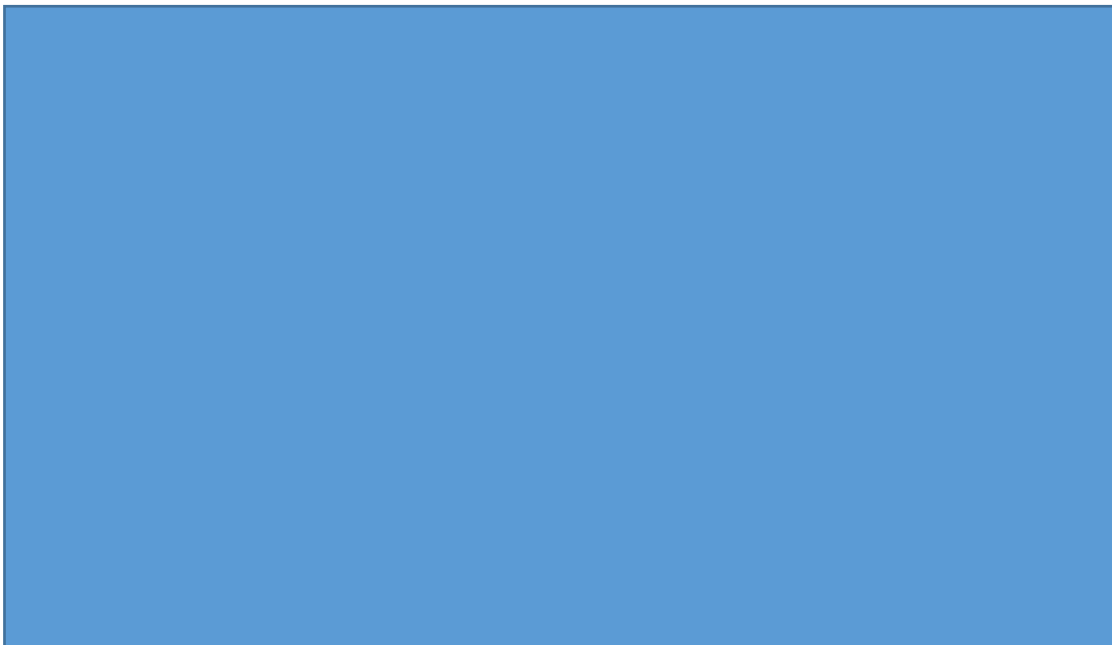


### 指導上のポイント

- ・これはどこか?
- ・「関もの」と称して, 「別格視してきた」  
→これはどういう意味?
- ・関サバや関アジってどんな魚?

<https://edit.pref.oita.jp/news-columns/2291/>

## 第2班 【動画3】



### 指導上のポイント

- ・キャプションに注目させる
- ・この魚は生きているか？
- ・なぜ「二酸化炭素」を入れるのか？
- ・「眠らせる」と、どんな良いことがある？

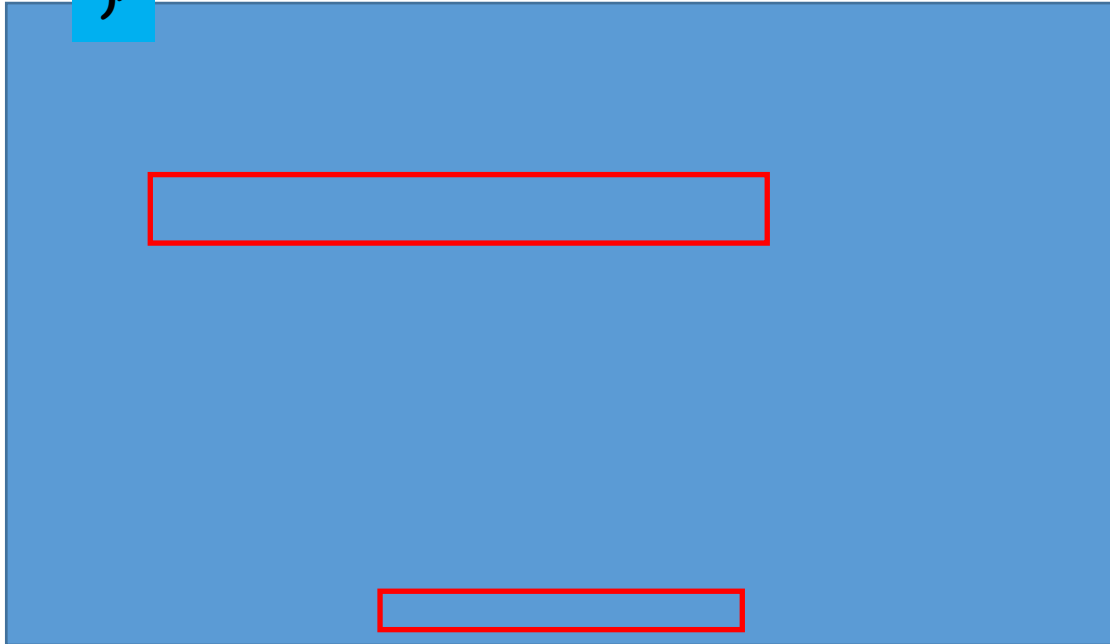
### 指導上のポイント

- ・キャプションに注目させる
- ・水槽トラックには、どんな難しさやお悩みがあった？
- ・運ぶ箱が小さくなると、どんな良いことがある？

<https://www.youtube.com/watch?v=pYwe-uAlJws>

## 第2班 【ウェブ2】

ア

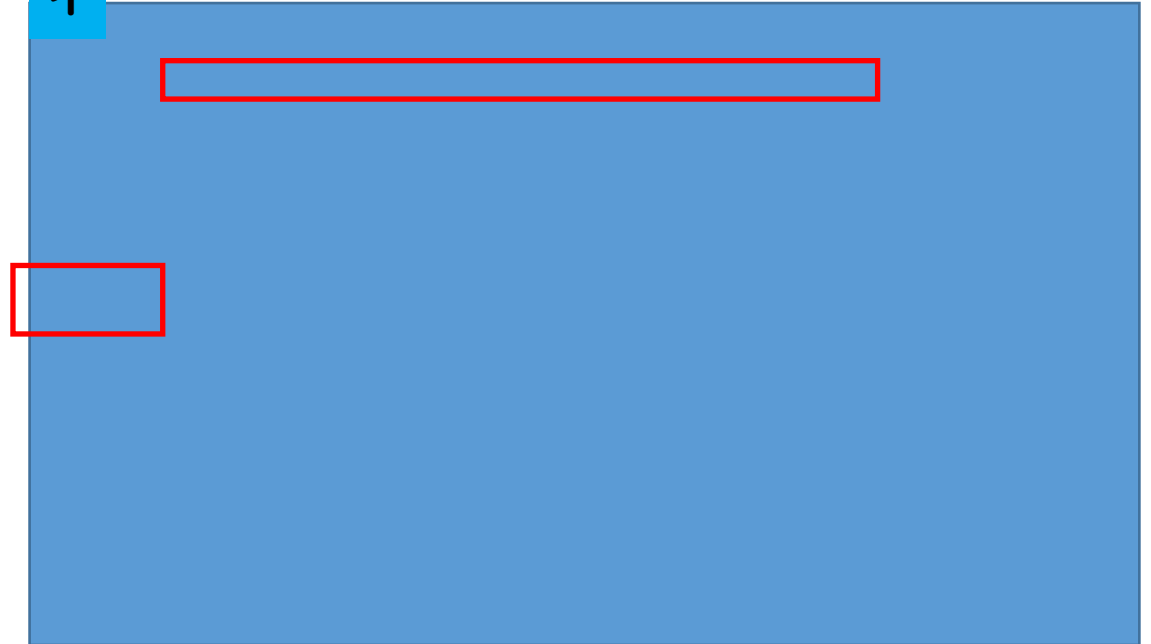


### 指導上のポイント

- ・これは何のホームページ？ →魚のネット販売
- ・上の図に注目させる
- ・「最短翌日午前」とはということ？
- ・ダイレクトに届けると、どんな良いことがある？

<https://umai.fish/%E3%81%93%E3%81%A0%E3%82%8F%E3%82%8A>

イ

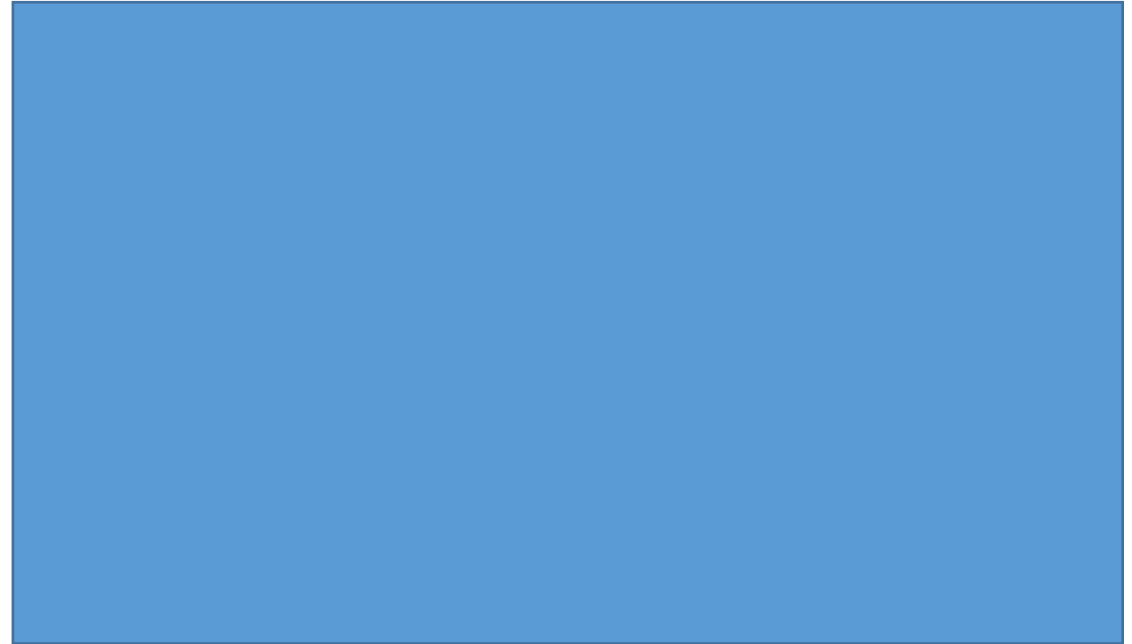
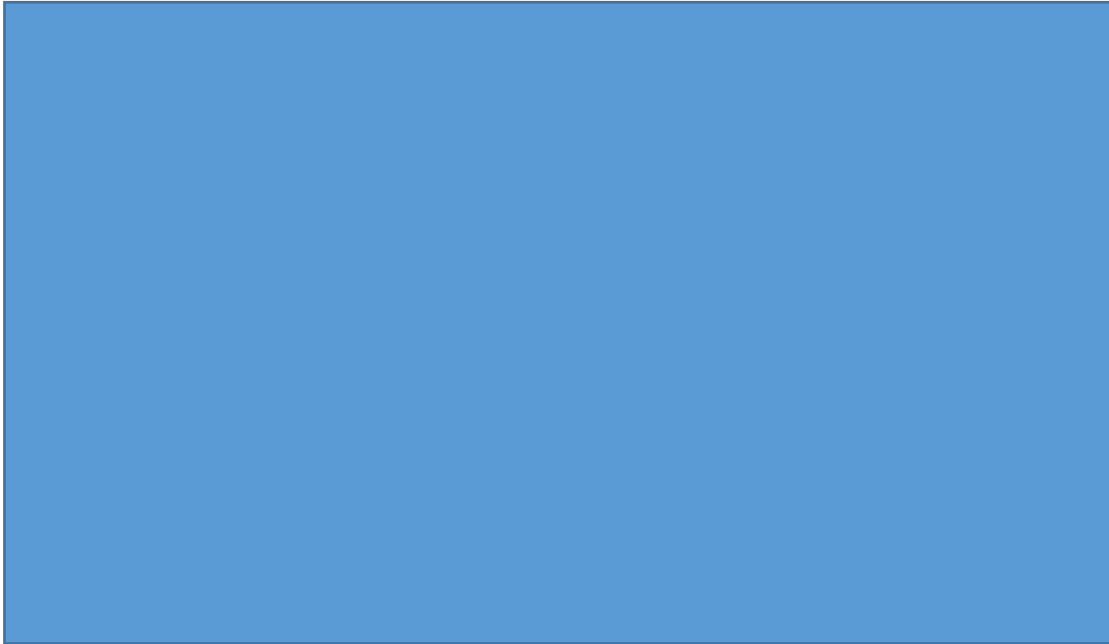


### 指導上のポイント

- ・これは何のホームページ？ →カキのネット販売
- ・なぜ「急速冷凍」するのか？
- ・今の時期、このカキを買うことができるかな？  
→出荷時期は「10月初旬～5月下旬と記載あり」

<https://honjyousuisan.raku-uru.jp/#cate>

## 第3班 【動画4】



### 指導上のポイント

- ・キャプションに注目させる
- ・「衛生基準」とは何か？
- ・カキを外国に輸出するとき、何に気を付けるべきなのか？

### 指導上のポイント

- ・キャプションに注目させる
- ・海外で求められるカキの「3条件」に注目させる
- ・日本人の好みとはどこが違うか？

<https://www.youtube.com/watch?v=pYwe-uAlJws>

## 第3班 【ウェブ3】

ア



### 指導上のポイント

- ・みんなは、回転寿司でサーモンは好き？
- ・昔はサーモン寿司はなく、焼き鮭だけだったよ！
- ・ノルウェーの人たちは、自慢のサーモンをどこに売り込もうとしたの？ なぜ日本に？



<https://topics.tbs.co.jp/article/detail/?id=1733>

イ



### 指導上のポイント

- ・日本でサーモンを生で食べるようになったのはいつ？
- ・なぜ日本には、「生」でサーモンを食べるという習慣が根付いたのだろうか？

<https://mowi.com/jp/blog/2020/10/27/salmonhistory/>