

家庭科
Home economics

▶第5学年
▶題材：食べて元気！ご飯とみそ汁
▶本時：10/10時間

活用教材



<https://shouene-kaden.net/try/kaden/index.html>



<https://shouene-kaden.net/try/kaden/rice-cooker.html>

ねらい

- ・炊飯器の歴史を知ることを通して、炊飯器はかまど炊きのよさを生かして工夫して開発されてきたことに気づく。
- ・ごはんをおいしく炊くポイントに火力と対流があることを知り、炊飯の理解を深める。

Point
1



解決したくなる「問い」を引き出す教師の仕掛け

○羽釜（ミニサイズ実物）とかまど炊きの様子から、かまど炊きがおいしく炊ける理由を考える



「羽釜は鉄でできている？底が丸い」
「(木のふた) 重いから水蒸気が逃げない。木の香りがする」
「(火力) 火がガスコンロより大きい。火力が調節しにくそう？」



Point
2



主体的・対話的に学ぶ児童の様子

かまど炊きから今の炊飯器になるまでの歴史はどんなだった？



「かまど炊きから電気で炊けるようになって簡単になった」
「自動でスイッチが切れる」
「内釜の外に水を入れるのもあった」
「内釜が工夫されIHになっておいしく炊けるようになった」



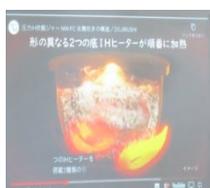
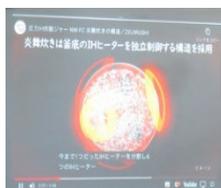
○かまど炊きから炊飯器になるまで工夫は、便利さもあるがおいしく炊ける工夫がある
おいしく炊く秘密はかまど炊きにあるけど、それは何か？



「予熱でお米に水分をしみこませる」
「火力を強くして炊き、沸騰がポイント」
「最後にまた余熱でたく」
「火加減が大事だ」



○炊飯器を製造している会社の商品紹介動画を視聴



※出典
授業実施に向けた
参考資料ページ参照

Point
3



「問い」の解決を通して学びが広がった児童の姿

この時間に気付いたことや考えたことは何ですか？

「これから炊飯器を使う時は、中でどんなことが起こっているか想像しながら使おう」
「思っていた以上に、火加減がすごく重要だって分かった」
「鍋で炊くのはおいしいし楽しいけれど、炊飯器も便利でおいしく炊ける」



<授業実施に向けた参考資料>

■本時の学習

□活用した教材「炊飯器の歴史とヒミツ」

①スライドで提示



②実物の羽釜 (ミニサイズ)



④教材「家電の歴史とヒミツ」



③羽釜&かまど炊きごはんがおいしい理由を考える



⑤企業の公式 Web サイトの動画視聴



- 東芝 : <https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/rice-cookers/>
- パナソニック : <https://panasonic.jp/suihan/c-db/products/SR-M10B.html>
- 日立 : <https://kadenfan.hitachi.co.jp/kitchen/>
- 三菱電機 : https://www.youtube.com/watch?v=HUUTVbE_Do

□児童用ワークノートの例

1 グループ

羽釜の形、素材 (鉄・アルミ)
 ・今と違って、「鉄」っていう感じ
 →鉄分が関係...?
 ・お米が火に近くなるようにできている!
 →じっくりじんわり炊ける

木のフタ (重い)
 ・器の1.5倍くらいの重さ
 ・蓋が重いから水蒸気、熱逃げない
 ・木のいい香り
 →美味しさに関係するかも...!

つくる人や、食べる人の影響
 ・大きく重かったり、火の調節が大変だったり...疲れる~
 →やった感がでる! (精神的~)
 ・たいてい米は秋にとれ、冬になってくるとあったかい努力したものが食べたいから美味しくなる

火力、炭火
 ・火力は調整しにくそう...
 →おこげが美味しい!
 ・炭が燃えてなにか起きる?
 ・ガスコンロの倍くらいの大きさ



2グループ

羽釜の形、素材（鉄・アルミ）
なぜアルミなの？

し、他のだと鉄製に比べると熱伝導性が劣るため、少し炊き上がりに差が出ることもあるから。

- ・硬い・重い
- ・UFOに似てる
- ・丸形：炊き上がりを良くするため。
- ・蓋は少し盛り上がった形

木のフタ（重い）

- ・木の蓋は重いので、空気や熱が炊飯器より密閉されるのではないかと思います。
- ・蒸気の調節

火力、炭火

- ・火でお米を炊くことによっておこげ（カリカリ）ができて美味しい
- ・



3グループ

羽釜の形、素材（鉄・アルミ）

①鉄やアルミなどで作られているから保温性が高く、お米が美味しく炊きあがる。

②羽釜の形がお米に熱を均一に伝える形をしているから。

③鉄などは熱が伝わりやすいので、早くお米が炊き終わる

木のフタ（重い）

- ・木が一定の量の水蒸気を吸い取り、羽釜の中の温度を一定に保ってくれる。
- ・蓋が重いので水蒸気が逃げにくい



火力、炭火

- ・かまどで密閉のような状態にして、熱を全体的に羽釜の底にあてることができる
- ・ガスコンロなどではなく、直火で炊いているので、熱の強さやあたり方が違う

