和の文化を受けつぐ

（東書５年）

第一次指導

〈区画〉六区画

（２を④、３を②、４を③に計１５）

二とく

○題目

①題「和の文化を受けつぐ」と副題「和菓子をさぐる」を何番に書くとよいか。（６と１）

②この「和」の意味は。（日本）

③和の文化の例（P143 の写真）

④受けつぎ方を和菓子から考えるという話。（さぐる）

◎ひびき

⑤図（p146/7）は、何を分かりやすく。（２　**歴史**　板書）

⑥言葉「和菓子」誕生はいつか。

⑦写真（p148/9）。（３　**文化**　板書）

⑧写真（p150）。（４　**人**　板書）

⑨和菓子を人々がどう受けついできたかたという話。

○手引き

・２の①～④、３の①②、４の①～③の下に各段落を代表する言葉を書き出す。

（練習として全員で考える）

２の①「菓子」、②唐菓子

〈板書事項〉

1 和菓子をさぐる

2 **歴史**
- ① 「菓子」　木の実
- ② 唐菓子　さとう
- ③ 江戸時代
- ④ 洋菓子

3 **文化**
- ① 年中行事　かー　ひー　季節
- ② 茶道

4 **人**
- ① 作る人
- ② 職人
- ③ 食べる人

材料・道具

5 和菓子の世界

6 和の文化を受けつぐ

六とく

○事実・区分

①食べる人が増えたのは。（⇒）

②それは材料に何を使うようになったからか。（さとう）

③砂糖を使ってない菓子は。（唐菓子・「菓子」＝木の実）

④唐菓子の唐は。（中国）

⑤外国と分かるのは。（洋菓子）

⑥元は中国から伝わり、千利休が和の文化に発展させたのは。（茶道）

⑦茶道で大切にしていたことは。

⑧季節の和菓子を工夫したのは。（職人／材料・道具）

⑨節目に家庭でも作られている和菓子は。（柏餅・菱餅）

⑩全体を二区分。前を三区分

◎山

⑪詳しく読む。二か所「発展・技術」（１の③、４の①②）

○余韻

・和菓子も奥が深いなあ。

第二次指導（１／２）

○手引き

・外国から輸入していた砂糖は貴重（高価）でした。国産ができてからの変化を考えます。

四かく

日本国内でもさとうが作られるようになりました。さとうが多く使われるようになると、さとうの特性を生かした菓子作りの技術が進み、だれもが気軽に食べられるような菓子から、おくり物などに使われるような上等な菓子まで、多くの菓子が作られることになります。

第二次指導（２／２）

○手引き

・①②の最後の一文を書き、和菓子に関わる職人を考える。

四かく

職人たちは技術をみがくだけでなく、季節ごとの自然の変化を感じ取ったり、ほかの日本文化に親しんだりすることで、和菓子作りに必要な感性を養います。

和菓子作りに関わる道具や材料を作る人たちも、和菓子の文化を支えているのです。

この教材は、調べて説明会を開くための準備として位置づけられています。資料を活用して説明することの価値に気づかせることも狙っているようです。

ところで、「和菓子をさぐる」は、何を伝えたかったのでしょうか。そこがよく分かるように読んでいくことが第一です。そこを疎かにしては聞き手の心に届く説明にはなりません。自分が納得したことを自分の言葉で伝えることの大切さを知らせたいです。

筆者の中山圭子さんは、和菓子のことを調べてその奥深さにひかれたようです。その感動を読みたいものです。

（桐田試案）