

小学生のみなさん

調べて、まとめ
る。楽しいよ！

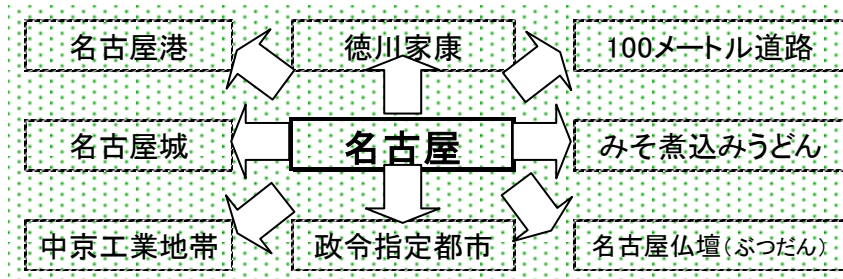
自由研究にチャレンジ！

★百科事典から手がるに始めよう★



1. 魅力（みりょく）あるテーマを決める

自由研究のヒントがつまっている本が百科事典（ひゃっかじてん）です。
例えば、名古屋について調べる時は、索引（さくいん）で名古屋をひいてみましょう。
関連する言葉がたくさん出てきます。これをヒントにテーマを見つけましょう。



《参考》『総合百科事典ポプラディア 8 新訂版』（ポプラ社）2011 年
（テーマ例）「みそ煮込みうどんなど名古屋の食べ物について」

2. 目標を決める・予想を立てる

研究には、目標と予想がいります。「どうして〇〇なんだろう？」「△△はいつも同じ状態なのだろうか？」「××にはどんな種類があるのだろうか？」このようなタイプの目標を立てると、まとめ・発表がしやすくなります。

（目標例）「名古屋にはどんな食べ物があるのだろうか？」

（予想例）「みそカツ」

また、最後のまとめ・発表に必要な「はじめに」の文章も考えてみましょう。

はじめに～ぼくは、甘いみそ味のトンカツが大好きです。でも、この間、東京から来たところは、ふつうのトンカツの方がいいなあと言いました。ぼくの好きなカツは、どこにでもあるものではないようです。名古屋の食べ物とその特徴が調べたくなりました。

3. 調べる方法

百科事典をはじめ図書館の本、インターネットなどを使いましょう。本は多くの方が協力して内容を確認しながら作っているのでおすすめです。

4. 本の探し方

例えば、名古屋の食べ物やみその本はたくさんあります。でも、テーマと目標が決まっていれば心配はいりません。

図書館の司書(ししょ)が本探しのお手伝いをします。いっしょに楽しく探しましょう。

5. 調べてわかったこと

本を探したら、目標に関係するところを中心にメモしましょう。

2さつ以上の本を参考にすると、いろいろなことがわかります。

書名・作者名・出版社名・出版年も忘れずにメモしましょう。ふりかえりや、ほかの人の参考になります。

(例)『郷土料理』 竜崎英子/監修 ポプラ社 2009年 114~117ページ

・豆みそ〜岡崎の八丁村(はっちょうむら)で発達し、江戸時代に八丁みそが売りだされる。たまりしょうゆとともに、欠かせない調味料。
・名古屋コーチン〜尾張(おわり)地方に古くからいたにわとりと、外国のにわとりをかけあわせて生み出された。かしわのひきずり(とりのすき焼き)をコーチンで作ると高級。・・・

(例)『伝承写真館日本の食文化7:東海』 農山漁村文化協会 2006年 113ページ

・八丁味噌(はっちょうみそ)〜大豆を発酵(はっこう)させてつくる愛知特産の伝統的な味噌である。豆味噌は濃厚(のうこう)なうまみに富むから味噌で、独特の渋味(しぶみ)がある。材料は豆と塩だけである。・・・

6. まとめる

調べたことをもとに考えをまとめます。目標を意識してまとめましょう。

まとめる時は、「調べたこと」と「調べて考えたこと」は、分けて書きましょう。

発表する時は、よく伝わるように、画用紙やレポート用紙に書けるとよいですね。

