



第14回 日本e-Learning大賞
AR特別部門賞 受賞

自分でつくれるARアプリケーション

マチアルキ



大栃小・中学校では、先進的なICT教育にもチャレンジしています。

今日の発表会では、舞台での発表だけでなく、AR（仮想現実）を使ったコンテンツも準備しました。まだまだ、十分な内容ではありません、ぜひ、子供たちの発表内容をご覧ください。

作成は、東京書籍のアプリ（マチアルキ）を使用しています。スマホ等で確認することができますので、裏面の方法を参考にして、ぜひご覧ください。

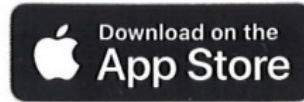


 東京書籍

小中学学習発表会の内容をもっとくわしく！

ARソフト「マチアルキ」を入手しよう。

表示・視聴アプリ



「マチアルキ」を検索しダウンロード

小学1・2年生のページ

<見方>

大どちはたからばこ(1, 2年生)の「長方形のボタン」をクリック→中央のカメラを起動

<内容>

マチアルキを使ったAR動画は、物部の各店(場所)*に行き、そこでスマホやタブレットをかざすと、子どもたちの映像や音声を視聴することができます。

※は次の6カ所(マチアルキで観てね!)

- 山さき商店 のぶさき商店
- おかばやし いづみや
- ふるさと市 ライダーズイン

<見方>

Welcome to the Salt Road (大柘中学校1年生)の「長方形のボタン」をクリック→中央のカメラを起動

<内容>

“塩の道フィールドワーク”の地図に示された「文字記号」*をスマホにかざしてください。

また、塩の道のその場所に行き、スマホを覗くと…何か見えるかも!

※は次の9カ所(マチアルキで観てね!)

- ㊦ ㊧ ㊨ ㊩ ㊪
- ㊫ ㊬ ㊭ ㊮

<見方>

地域貢献(大柘中学校2年生)の「長方形のボタン」をクリック→中央のカメラを起動

<内容>

作成した“レシピ”のアンダーラインの入った文字*をスマホにかざしてください。料理の説明を映像や音声で紹介しています!

後日、大柘中学校 HP でも“レシピ”を紹介する予定です。

※は次の6カ所(マチアルキで観てね!)

- ぐる煮 昆布のだし汁
- そば粉 豆腐
- こんにゃく ゆずみそ

“見たい知りたいやってみよう新聞”(大どちはたからばこ)に示されたQRコード(2次元バーコード)をクリックすることで映像を見ることもできます。

大どちまたからばこ

見たい知りたい
やてみたい新聞

2020.12.21
大どちまた小学校
12年生

とるい
あゆむ
あゆむ
あゆむ
あゆむ
あゆむ
あゆむ
あゆむ

スーパーがない、
おもちゃやさんも
コンビニもない!!

「ない」ものだらけ
でふべんを断だと
思っていました。

ぼくたちの町が
にぎやかで元気な
町になったらうれ
しいなと思ったの
で「どちっこ」お
宝たんけんたいは
を結成しました。

ふしぎ?
ワクワク!
ほっこり!

6月2・5・9日

「ふるさと市」、
「いづみや」、
「山さき商店」の
ぶさき商店を
へんてこりんな
ものが
いっぱい
いだよ

「いづみや」
「山さき商店」
「ぶさき商店」
「へんてこりんな
ものが
いっぱい
いだよ

「ぶさき商店」
「へんてこりんな
ものが
いっぱい
いだよ

「へんてこりんな
ものが
いっぱい
いだよ

「いだよ



「ぶさき商店」は
いくにおい!!
軽トラいっぱい
野菜や魚をつん
でどこかへ行っ
ちやっただあ?



「山さき商店」は、
便器につりざお
チェーンソー??
へんてこりんな
ものが
いっぱい
いだよ

「いだよ

「いだよ

「いだよ



心も体も元気
100倍の喜び

おすすめは、
おすすめは、
おすすめは、
おすすめは、
おすすめは、
おすすめは、
おすすめは、
おすすめは、

「ぶさき商店」は、
味のパラン
スガいいです。
お客さんは、ご
んにゃくずしが
さい高々人気のお
店になってほし
い。と言っ
ました。

「いだよ

「いだよ

「いだよ



お弁当
最高!!
です。



「ぶさき商店」
には、「い動ス
パー」があり、神池
のようなお年より
の多い所へお助け
マンとして行きま
す。おばあちゃん
は、味のパラン
スガいいです。
お客さんは、ご
んにゃくずしが
さい高々人気のお
店になってほし
い。と言っ
ました。

「いだよ

「いだよ

「いだよ

おじいちゃん
おばあちゃん
い動スーパー

見たい矢口りたいや、てみたい業行 2020年12月2日

道具の数は一世界



「これは何てしよう。ち保育園、大どち中、カミ市の生産の方に、大どちのお宝をクイズにしてしようかいしました。ちが、ますでかいし根が、おさきさん、は、大どちにするでいる人が困った時に助けたい、え顔になつてほしい。と話してくれまし

山の生産に必要よな物があつて

くんだんき
もみがら
すみにするどぐ
火をつか
てまや
もみがら
かき

えんとつ
むがす
けがす
に

きもちい
もみす
木をい
れて

お店の人の思い

6月30日、大どち

山さき商店の山さきさん、大どちにするでいる人が困った時に助けたい、え顔になつてほしい。と話してくれまし

大どちよいとこーどはおいで

おおどちは たからはこ!!



山さき商店
道具の数は世界一

いづみや
びも体も
元気100倍
うどん あすし
オスズ

ふるさと市
人も喜ぶ
びもさわやか!

おかはやし
ホッと一息
ブレンドコーヒー

ライダーズイン!
ゆったり
すごそう!

大どちよいとこーどはおいで
12月17日、見つけたお宝を
たくさんの人に知ってもらいたい!!
と思い お宝発見地図を作りました。

QRコードを読みとけ!



「何も無い」と思っていた大どちには、**たくさんのお宝**がありました。
お店の人がみんなの役に立ってほしい、という思いを知ることができました。ぼくたちは、**大どちが大すぎ!!** **自まんの大どち!!** になりました。
多くの人に知ってもらうために「マチアルキ」のARを作ります。ぜひ見て、大どちに来て下さい。あん内をします。

大どちはお宝ばこ!

文代峠

黒見の休憩所

源太坂

庄谷相屋敷丁石

寺跡の井戸

追い剥ぎ峠

金比羅跡



お大師岩

金比羅跡

追い剥ぎ峠

庄谷相馬頭観音

庄谷相馬頭観音

1年 Welcome to the Salt Road ~ 人も車もハマる道~ マチアルキでマークをかざしてみてください!

ぐる煮



材料・分量(6人分)

- ・かしわ(鶏肉)…90g
 - ・こんにゃく…60g
 - ・ごぼう…60g
 - ・さといも…90g
 - ・だいこん…90g
 - ・あつあげ…90g
 - ・さやいんげん…30g
- 《調味料》
- ・砂糖(三温)…12g
 - ・しょうゆ…24cc
 - ・だし昆布…3g
 - ・水…500cc

① 昆布は水(500cc)に、柔らかくなるまでつけて、だしをとる。※水は多めでも構わない。

② 大根・人参は好みのサイズに角切りにし、いちょう切りにする。

③ サトイモは1.5cmの厚さで半月切りにし、ゴボウは1.5cmの厚さで輪切りにし、それぞれ別々に水につけておく。

④ こんにゃくは1.5cmの角切りにし、3分ほど茹で沸騰したときにアクをとる。

⑤ 厚揚げは油揚げ(熱湯にくぐらせる)をし、1.5cmの角切りにする。



⑥ **昆布のだし汁**に固い材料から順に入れて、具材にはしなが通るようになるまで煮る。

その時かしわも入れておく。

⑦ 具材が柔らかくなったなら、調味料とこんにゃく、厚揚げを入れ、味を確かめながら10分ほど弱火で煮込む。

⑧ 最後にさやいんげんを斜め切りにし盛り付けて完成。



とば羊かん



材料(10人前)

- ・寒天(赤) 1本
- ・とば粉 50g
- ・砂糖(上白糖) 100cc
- ・水 400cc
- ・羊かん流し(バット)

① 寒天はちぎってからさっと洗い、定量の水と鍋に入れる。

② ①を火にかけて中火で煮溶かし、

砂糖を加えて少し混ぜたら火を止めて熱を冷ます。

③ (熱を冷ましている間に) とば粉に少しずつ水を足して、

とろりとするぐらいまで練る。

④ ③のとば粉を冷ました寒天液に混ぜながら入れる。

その後もう一度中火にかけ、沸いたら「羊かん流し(バット)」に入れる

⑤ 固まるまで置いておく。

冷蔵庫で冷やしてもよい。

包丁で容器のふちを切り離す。

⑥ 好みの形やサイズに切り、盛り付ける。

☆POINT☆

寒天の色を変えて楽しむこともできます。



こんにゃくの白和え



材料/分量 (4人分)

- ・丸こんにゃく 100g
- ・にんじん 40g
- ・豆腐 120g
- ・青菜 120g
- ・かちりじゃこ 12g
- ・ごま 4g

③の調味料

- ・砂糖(三温) 8g
- ・しょうが 3g

全体の調味料

- ・醤油 12cc
- ・砂糖(上白) 8g
- ・塩 1.2g

調理手順

- ① こんにゃくを沸騰した湯に入れ3分～5分茹でる。
- ② こんにゃくが茹で上がったらかんこんにゃくとにんじんを大きめのせん切りにする。
- ③ 醤油3gと砂糖(三温糖)8gを混ぜて調味料を作る。
- ④ こんにゃくとにんじんに③で作った調味料を加えて炒り煮にする。出来上がったらボールに入れて冷ます。
- ⑤ 青菜を沸騰した湯で1分～3分茹でて、冷水で冷ましてから茹でて1cm位に切る。
- ⑥ かちりじゃこは、小さく刻んですり鉢でよくすり、1/4のごまを加えて更にする。
- ⑦ 沸騰した湯で豆腐を1分～3分茹でて水気をとり布巾で絞る。⑥のすり鉢に絞った豆腐を入れてなめらかなるまで良く磨り潰し、青菜、こんにゃく、にんじん、砂糖(上白糖)、塩、醤油を入れて混ぜる。



田楽みそ(こんにゃく)



材料

- 赤みそ 200g 柚子酢40～50cc
- みりん 80～100cc
- 三温糖 50g 黄ゆず 30g すりごま 小さじ1
- こんにゃく 2個

- ① みそ、みりん、砂糖を鍋に入れて中火で5分ほどわかす。



ゆずみそ

- ② 火を止めて柚子酢とゆずのすった皮とすりごまを入れて混ぜる。



こんにゃく

- ① 沸騰したお湯で3分ほど茹でる。



- ② 茹で終わったらとらとりだしですぐ水にさらす。

- ③ さめたら好みのサイズに切る。

- ④ 田楽味噌をこんにゃくにかけて出来上がり。