

第2部 実践事例集

1 事例の分類

- この事例集については、できるだけ多くの小学校での導入に参考となるよう、学校の規模や周辺環境、体験内容など、できるだけバラエティに富んだ、7校の実践事例を掲載しました。
- まず、学校の規模については、全校児童60人規模の小規模校から700人を超える大規模校まで様々な規模の学校となるようにし、立地する周辺環境についても、住宅地帯に位置する学校が2校、農地と住宅の混住地帯に位置する学校が2校、農村地帯に位置する学校が3校（うち2校は平地、1校は山間地）となっています。
- また、体験内容については、水稻、大豆、梅、ぶどう、酪農、水産加工、魚、海苔と多岐にわたり、体験の方法も、校内、周辺の田畑、畜産農家など様々です。

【実践事例対象校の概要】

番号	市町村	学校名	児童数(H24)	周辺環境
(1)	瀬戸市	西陵小学校	665人	住宅地帯
(2)	稲沢市	坂田小学校	103人	混住地帯
(3)	愛西市	立田北部小学校	216人	農村地帯
(4)	知多市	佐布里小学校	440人	混住地帯
(5)	西尾市	鶴城小学校	706人	住宅地帯
(6)	田原市	福江小学校	262人	農村地帯
(7)	新城市	舟着小学校	61人	農村地帯

【掲載している体験内容・方法】

番号	学校名	水稻	大豆	野菜	梅	ブドウ	酪農	魚	海苔
(1)	西陵小学校	バケツ等	校内	校内			農家	漁港	
(2)	坂田小学校		校内	校内					
(3)	立田北部小学校							河川	
(4)	佐布里小学校	周辺			周辺				
(5)	鶴城小学校	周辺		校内					
(6)	福江小学校			校内					漁家
(7)	舟着小学校	バケツ等		校内		校内			

2 事例集

- (1) 瀬戸市立西陵小学校（米や野菜づくりに加え酪農等も体験） 45
- (2) 稲沢市立坂田小学校（校内の畑で野菜を栽培し給食にも活用） 51
- (3) 愛西市立立田北部小学校（水郷地帯で水産体験） 53
- (4) 知多市立佐布里小学校（地域特産の梅と米づくり体験） 56
- (5) 西尾市立鶴城小学校（町の大規模校でも米や野菜づくり） 60
- (6) 田原市立福江小学校（農業体験に加えて海苔づくりも体験） 63
- (7) 新城市立舟着小学校（米や野菜づくりの他にぶどうも栽培） 68

(1) 瀬戸市立西陵小学校 (米や野菜づくりに加え酪農等も体験)

【現職教育資料より】

平成19・20・21年度文部科学省委託 食育推進事業 栄養教諭を中核とした食育推進事業

食ではぐくむ豊かな心

— 教科等の学習, 給食指導, 家庭・地域との連携を通して —

瀬戸市立西陵小学校

1 はじめに

本校は児童数680人, 学級数20で, 瀬戸市内では比較的規模の大きい学校である。校区の中には新興住宅地を抱え, 多くの児童がこの地域から通学している。平成18年度からは, 栄養教諭が配置され, さらに19年度から3年間にわたり文部科学省から食育推進事業の指定を受け, 研究に取り組んできた。

2 研究の概要

(1) 主題設定の理由

本校は, 家庭環境が比較的恵まれた児童が多く, 学校生活を生き生きとして送っている。しかし, 意欲や思いやりといった心の面で課題を抱えている児童も少なくない。食に関しても, 同じような傾向があり, 例えば, 給食においては, 偏食があったり, 食べ残しも多く見られたりした。家庭では, 朝食をしっかりと食べてくる児童は多いが, その内容は栄養バランス面で必ずしも十分であるとはいえない状況にあった。また, 「いただきます」のあいさつなど, 食を提供するものへの感謝の気持ちや食について自分の問題として考えることも今後育んでいかなければならないと考える。

以上のことから, 児童の心の面を一層充実したものにしていくために, 校内現職教育のテーマを意欲や思いやりをはぐくむ「豊かな心」の育成とし, 「食」を通して実現していきたいと考え研究を進めることにした。

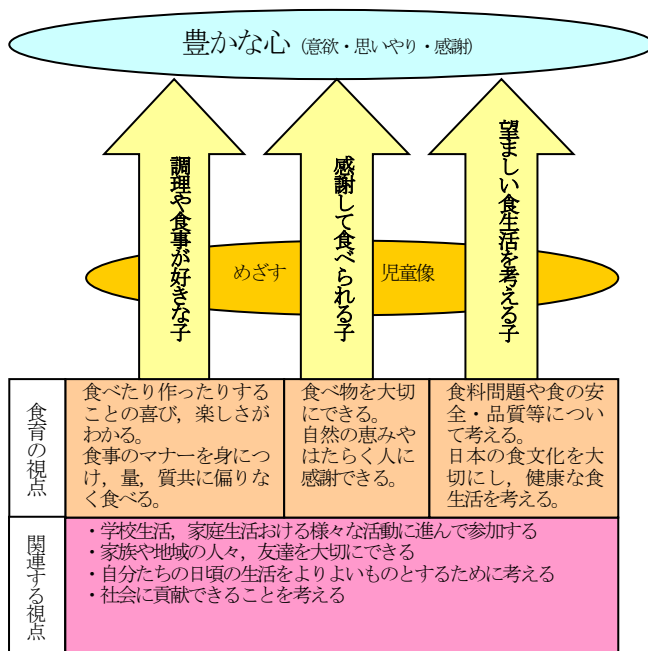


図1 〔研究主題概念図〕

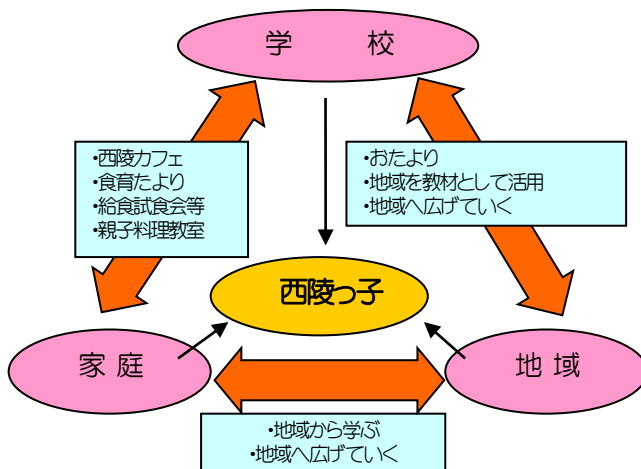


図2 〔家庭・地域との連携〕

(2) 研究の柱

研究主題を実現するためにめざす児童像を「調理や食事の好きな子」「感謝して食べられる子」「望ましい食生活を考える子」とした。(前項図1)これらの児童を育成するために「学習指導」「給食指導」「家庭・地域との連携」の3つの取組を研究の大きな手だてとして位置付け、その3つを相互に関連付けながら、実践を進めていくことで「豊かな心」の育成にせまることができると考えた。(前項図2)

3 研究の実践

(1) 1年間の授業実践

ア 1・2年生の取組

～食べるという当たり前の行為に意識を向ける～

教科と関連付け、食べ物の働きを学びながら生活科で育てた野菜を調理して食べた。また、給食時間を活用して食事マナーの向上にも取り組んだ。

これらの取組を通して、身近な食品への関心が高まり、苦手な食べ物も頑張つて食べようとする児童が増えた。

教科・領域		単元名と指導時間数
1年	生活科	たべものの3つのはたらきをしよう 「りっちゃんサラダ」をつくろう(4時間)
	生活科	ひまわりクッキーをつくろう(5時間)
	学活	マナーチャンピオンになろう(1時間)
2年	生活科	やさいをそだてよう(11時間)
	生活科	フェスティバル(3時間)
	学活	やさいのひみつ(1時間)

イ 3・4年生の取組

～食の背後にある「物語」を読み取る～
給食から課題を見つけて取り組んだ。

食べ物の栄養を学習したり、牧場見学や大豆栽培、干物作り体験をしたりすることを通して、食べ物は生きていたものであることや多くの人々の手によって食べることができることに気付き、食べ物

教科・領域		単元名と指導時間数
3年	総合	牛にゅうのひみつ(6時間)
	総合	大豆のひみつ(19時間)
	学活	感謝して食べよう(1時間)
4年	総合	魚のひみつをしらべよう(18時間)
	学活	朝食パイキングにチャレンジ!(2時間)

に対する感謝の気持ちを深めることができた。次頁に4年生の「魚のひみつをしらべよう」の単元構成を例として示す。



1年 「りっちゃん」サラダ作り



3年 牧場にて給餌体験



5年 バケツにて稲作体験



2年 育てた野菜でサラダ作り



4年 干物作り体験



6年 牛肉についての調査

[4年生 「魚のひみつをしらべよう」の単元構成]

過程	月	活動の流れ
出 会 う	5	<p style="text-align: center;">魚のひみつをしらべよう (18)</p> <p style="text-align: center;">魚のひみつをしらべよう (1)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>又ル又ルしてる!</p> <p>最初は触れなかったけど、よく見ると魚の顔ってカワイイから触れた!</p> <p>魚とも仲良くしたいな!</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>魚を触って観察</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>魚を食べると健康になれるね!</p> <p>外国の人も魚の良さがわかって、魚をたくさん食べるようになったね。</p> <p>日本の漁獲高は減っているよ。いつまでも魚を食べることができるのかな?</p> </div> </div> <p style="text-align: center;">《自分たちにできることは、何だろう?》</p> <p>・感謝して残さないで食べる ・魚をじょうずに食べる ・海や川を汚さない</p>
	5	<p style="text-align: center;">魚をおいしくむだなく食べよう (1)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>魚の食べ方を練習しているうちに「魚の気持ち」がわかってきたよ。</p> <p>紙じゃなくて本物の魚で練習したいな。</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>鉛筆で魚を食べる練習</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>＜魚料理を発表しよう＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼き魚 ・煮魚 ・さしみ ・にぼしのみそ汁 ・干物 ・寿司 他にもたくさん... <p>人間だけこんなおいしいものを食べることができるんだ。</p> <p style="text-align: right;">色々な魚料理を作ってみよう。</p> </div> </div> <p style="text-align: center;">《だれに感謝したらいいのだろうか?》</p> <p>・魚 ・漁師さん ・魚を運んだり売ったりしてくれる人 ・料理してくれる人</p> <p style="text-align: center;">魚や漁師さんたちに感謝して食べよう (1)</p>
つ か む	6	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>最初は気持ち悪いと思ったけど、だんだん食べたくなってきた。</p> <p>魚がかわいそう...でも、このまま腐らす方がもっとかわいそう。</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p>頭と内臓を取って...魚調理見学</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>＜漁師さんの気持ちを知ろう＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚を好きになってほしい。 ・おいしい魚を届けたい。 ・いつまでも魚のとれる海や川であってほしい。 </div> </div> <p style="text-align: center;">《1匹の魚に詰まっているものを考えよう》</p> <p>・魚の栄養 ・魚の命 ・漁師さんたちの愛</p> <p>・魚が僕を食べて頑張ってる。夢をかなえてねって言うてる。</p>
	6	<p style="text-align: center;">師崎へ ～干物作り体験 朝市・漁港見学 尾頭付きの魚をむだなく食べよう～ (6)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>干物作り体験</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>朝市・漁港見学</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>魚を大切に食べました!</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>できた!わたしの干物</p> </div> </div>
振 り 返 る	6	<p style="text-align: center;">活動を振り返りお礼の手紙を書こう (1)</p> <div style="text-align: right;">  <p>干物新聞</p> </div>
広 げ る	6	<p style="text-align: center;">干物新聞を作ろう (8)</p>

ウ 5・6年生の取組 ～食を社会全体の中でとらえる～

家庭科で学習したり、総合的な学習の時間にバケツ稲作や「いい肉」はどんな肉なのだろうかと調べていくことで、一粒の米を大切にすることが見られるようになったり、食料自給率の低下など日本の農業が抱える問題にも関心を持つことができるようになったりした。また、食の安全性や環境への影響といった食と社会のつながりにも気付き、買い物など実際の生活に生かそうとすることができた。

教科・領域		単元名と指導時間数
5年	総合	わたしたちのお米を守ろう (40時間)
	家庭科	料理って楽しいね!おいしいね! (12時間)
6年	家庭科	見直そう!毎日の食事 (10時間)
		まかせてね!きょうのごはん (11時間)
	総合	いい肉って、どんな肉? (16時間)
	総合	ドリームマップ (6時間)

(2) 学校給食

ア 給食時間の言葉かけ

授業で学んだことを児童が給食時間に実践できるように、あるいは、午後も元気に授業に参加させたいという気持ちで、担任だけでなく、担任をもたない職員も給食時間に児童へ様々な言葉をかけている。

- ・特色ある言葉かけの例

全部食べ終わった児童に、パンをひとくちの大きさに切って、おかわりを促す工夫 (通称「ちょこっとパン屋さん」)

イ 楽しい給食時間の工夫

- ・西陵小学校の爽りを取り入れた給食
- ・選択できる給食
- ・「しあわせにんじんの日」の実施

学期に1回、給食の汁物に花形に抜いたにんじんが数枚だけクラスに入る。このにんじんが入っていた児童は「しあわせ」なので、「しあわせにんじん」と呼ばれている。しあわせにんじんがほしくておかわりをする光景も見られ、楽しい給食時間の一助となっている。



ちょこっとパン屋さん



小学校でいちご狩り♡



あったよ!「しあわせにんじん」

(3) 家庭・地域との連携

ア 西陵カフェの実施

保護者や地域の方が気軽に学校へ集まり、子どもの食事について一緒に考える会で、PTAがこの趣旨に賛同し、主体的に運営している。

学校の食育の授業を保護者や地域の方が追体験できる機会を設けたり、親子料理教室など親と子が楽しく食について体験できる機会も設けたりし、テーマへの思いを校長始め本校職員、外部講師から聞いた後、実習や意見交換をしている。

西陵カフェで子どもと同じ食育の追体験をすることで、家庭でも学校と同じ視点で食育をするきっかけとなっている。それが学校の食育の授業でも生かされて、年々児童の発言内容も深まりが見られ、食への感謝の気持ちや食べようとする意欲が高まり、給食の食べ残しが減る要因のひとつとなっている。



西陵カフェ:3年生の食育体験「牧場へ行こう!Ⅱ」



西陵カフェ:親子料理教室

〔平成 21 年度の西陵カフェの実施内容〕

テーマ	活動内容	実施月
日本の食文化を大切にしよう かしわもち作り	伝統的な食生活を伝える。	5月
牧場へ行こう！Ⅱ	3年生の実践を追体験する。	6月
親子料理教室 おいしいみそ汁食べたいな ～母の味、地域の味、プロの味～	地域からだし汁やみそ汁にまつわるお話を募集し、紹介。おいしいみそ汁の作り方を学ぶ。	7月
干物体験Ⅱ (PTA 研修旅行)	4年生の実践を追体験する。	10月
スペシャルスイーツ教室 和菓子作り	和菓子を通して日本の食文化を考える。	11月
たこ焼きを焼きながら フードマイレージを計算しよう！	6年生の実践を追体験する。	12月
瀬戸の器でつくる幸福な食卓	地域の生活を振り返る。	12月
食育講演会 心の栄養Ⅱ 講師 愛知学院大学 江口昇勇教授	心の面から食育を考える。	2月
収穫に感謝 石臼挽きのきな粉でおはぎ作り	5年生の実践を追体験する。	2月

イ 家庭や地域へのたより

(7) 家庭へのたより

家庭でも学校と同様のはたらきかけを子にしてほしいと考え、学校の食育の取組の様子を家庭へ伝える食育だより「こころもからだも元気！」を発行している。

(4) 地域へのたより

学区の自治会が毎月地域へ回覧している広報に、「小学校からこんにちは」を連載し、食育の取組を紹介している。

(7) 食育カレンダーの配布

PTA が、食への感謝の気持ちなどを表した標語を児童から募集し、カレンダーに載せて家庭や地域に配布している。

- ・ 4月「おいしいね 元気スパイス 入ってる」
- ・ 5月「いただきます 感謝のきもち わすれない」

ウ 給食参観や給食试食会の実施

家庭の食を見直す機会とするため給食参観や給食试食会を実施している。



給食試食会

エ 地域から学ぶ

地域の方に活動の講師としてなど多くの協力をいただいている。

- ・ 牧場主・・・3年生「牛にゆうのひみつ」、
西陵カフェ「牧場へ行こう！Ⅱ」
- ・ 洋菓子店パティシエ・・・西陵カフェ「親子料理教室」
「スペシャルスイーツ教室」
- ・ 日本料理店料理長・・・西陵カフェ「親子料理教室」
- ・ 和菓子店店主・・・西陵カフェ「スペシャルスイーツ教室」
- ・ お米マイスター・・・5年生「お米出前授業」
- ・ 地域の方・・・西陵カフェ「親子料理教室 みそ汁の思い出」



親子料理教室講師
日本料理店料理長

オ 地域へ広げていく

近隣の小学校や中学校の保護者に西陵カフェへの参加を呼びかけている他、下記のとおり、瀬戸市小中学校の教職員や瀬戸市小中学校 PTA 連絡協議会などにもはたらきかけをしている

活動内容	実施時期	呼びかけた人たち
食育講演会	7月・10月	中学校保護者
食育講座	8月	瀬戸市小中学校教職員
食育講演会	9月	瀬戸市小中学校PTA連絡協議会母親代表
料理教室	9月	
干物体験	10月	
食育シンポジウム	1月	瀬戸市小中学校教職員 瀬戸市小中学校PTA連絡協議会母親代表

4 研究の成果と課題

(1) 成果

ア 全教職員が連携・協力しながら組織的な取組ができたこと。

(ア) 食に関する年間活動計画を、本校の教育課程に位置づけることにより、教科、総合的な学習、特別活動、学級活動、給食時間など教育活動全般を通して指導できた。活動計画は、学年での活動の重複をさけるため、系統性、継続性を考慮したことで、前学年の成果を生かした効果的な指導ができた。

(イ) 課題意識をふまえた体験活動が大きな成果につながった。児童の発達段階に応じ、学級園での野菜栽培、バケツ稲栽培、地域の牧場見学、魚市場見学、スーパーへの買い物などを実践したことで、食べ物を作る苦労や作る人の思いなどを深く肌で感じることができ、食べ物や食べ物に携わる人々への感謝の気持ちも生まれた。

(ウ) 給食時間の担任の言葉かけは、苦手な野菜や牛乳についても、頑張っ食べようという児童の意欲につながった。ほんの小さな言葉かけだが大きな効果があった。

イ PTA、地域との連携を図ることができ、つながりが密になったこと

(ア) 「子どもの食事を考える会」をPTAの主體的な活動と位置づけ、学校とPTAが子どもの食を考えるとという共通の話題で活動できた。「楽しく」「くちこみ」が合い言葉になり、子どもの成長を願う積極的な活動へとつながった。

(イ) 活動の講師としての地域の方の協力があり、保護者、児童とのかかわりができ交流も深まった。地域とのつながりも密接になり、地域の中で育つ児童へと発展した。

ウ 情報発信を行い双方向の交流ができたこと

食育たよりを発行し、家庭でも親と子が話し合う話題の提供をした。保護者の意見、考えなどを学校に寄せてもらえ、児童の指導にも生かすことができた。

(2) 課題

ア 豊かな心の育成に関しては、食育を通して取り組むだけでなく、ほかの教科、領域など道徳、体育、保健など具体的にかかわりを持って取り組んでいく方向性も必要である。

イ 上記の取組を、多くの学校に推進していくためにも、栄養教諭や栄養職員の全校配置は是非とも必要であり、保護者を巻き込んだ各学校の食育の指導体制を明確にしていくことが大切。

ウ 家庭へ働きかけをすると効果が大きいことがわかったが、時間の経過とともに高まりが伸び悩む傾向が見られた。今後、さらに創意工夫をこらした手立てが必要である。

(2) 稲沢市立坂田小学校（校内の畑で野菜を栽培し給食にも活用）

【「平成24年度『特色ある学校づくり』の実践内容」より】

食育指導や保健指導の充実

1 活動のねらい

- 食物を大切にし、食物の生産等に関わる人々への感謝の気持ちをもたせ、食物の品質及び安全等について自ら判断できる能力を身に付けさせる。
- 食事、生活習慣の重要性を理解させ、心身の成長や健康の保持増進を図る。

2 活動の内容

(1) 野菜作り

3～5年生の総合的な学習の時間の中に、年間8時間食育を設定して、発達段階や教科・行事等と関連させながら、野菜作りを行っている。年度初めに全教職員に計画表を配付し、協力が得られるように進めてきた。

3年生は、大豆、さつまいも、小松菜等を栽培している。さつまいもの収穫時は、簡単なさつまいも料理を作り、食への関心を高めた。

4年生は、スナップエンドウ、里芋、オクラの栽培をしている。スナップエンドウの収穫時には、すじ取りから調理して食べるまでの実践をした。また、3年生が作った大豆で、加工食品であるみそ作りを行い、日本古来の食材としての食の知識を高める予定である。

5年生は、たまねぎ、じゃがいも、ブロッコリー等の栽培をしている。5年生では、夏のキャンプでカレー作りを行う。その練習を兼ねて、収穫したたまねぎやじゃがいもを使ってカレーを作った。今年度は、5年生でもみそ作りを行い、作ったみそは、6年生の家庭科でも活用する予定である。

栽培活動で作った作物は、家庭へ持ち帰らせて家族と食べたり、給食の食材として使用したりして、全学年で味わい、感謝の気持ちをもたせている。

今後は栽培活動から食の指導へと学年を追って関心を高めることで、知識の習得・実践へと進め、食品の選択能力や自分の健康を考えて食べられるように指導していきたいと考えている。

(2) みそ作り

6年生は、昨年2月に自分たちで育てた大豆を使ってみそを仕込み、熟成させている。夏休み前には、熟成の様子を見るために総合の時間を使って授業を行った。この時の様子を取材するために、コープあいちの方がみその出来具合や栽培活動の様子を記事にして、「ウィズコープ」の情報誌に掲載された。栽培活動から食の指導へと繋ぐ取り組みを広めていく良い機会となった。



【3年 大豆の苗植え】



【4年 里芋掘り】

11月には、家庭科の「家族が喜ぶおかずづくり」で、みそを使ったおかずを作っている。それぞれに趣向をこらし調理することで、みそ汁以外にもいろいろな料理を知る機会となった。

今後は、3年生で大豆を栽培・収穫し、4年生でみそを作り、5年生の家庭科の「ごはんのみそ汁」の単元で、自分たちで作ったみそを使ってみそ汁を作るという計画を立て、日本人の食生活との深い関わりを理解させる予定である。



【6年 みそ作り】

(3) 朝会でのコラボ講話（栄養教諭・養護教諭によるコラボ）

月に1回の朝会時を利用して、全校児童を対象に食に関する食育指導と健康に関する保健指導を行っている。指導内容は、月別の栄養指導目標と保健目標に基づいて、事前に栄養教諭と養護教諭で話し合っている。全校児童対象のため、1年生でも理解しやすいように、教材や絵を活用しながら視覚に訴え、全校児童の興味を引きつける工夫をしている。



【朝会でのコラボ講話】

また、児童たちに質問をし、手を挙げさせたり、答えさせたりして参加させるような場面も作っている。「一日に取らなければいけない野菜の量は？」といった、低学年には難しいと思われた質問でも、2年生の児童が「350g」と答え、全校児童で拍手をおくる場面もあった。

食べ物と健康は深く関わり合っており、食と健康について同時に専門的な立場から指導を行うことができるため、良い機会となっている。

〔指導内容〕

月	食に関する指導	保健指導	月	食に関する指導	保健指導
4	食事のマナー	ぎょう虫卵について	9	朝ごはんについて	けがの手当て
5	食べ物とその働き	歯科検診について	10	野菜の働き	正しい座り方
6	噛むことの大切さ	正しい歯のみがき方	11	バランスよく食べよう	清潔について
7	カルシウムについて	睡眠（骨の働き）について	12	「いただきます」と「ごちそうさま」	いのちの大切さについて

3 活動の成果と課題

栽培活動から食の指導へと繋げるとともに、給食に収穫した野菜を利用した結果、朝食に野菜を食べてくる児童は昨年度の4月に65%だったが、今年度12月には84%と19%増となった。また、給食の残滓は、昨年度に比べ0.4%減の1%に減った。この栽培活動を通して野菜嫌いな児童が減ったり、食べ物への感謝の気持ちをもつことができたりと食への関心がより一層高まったといえる。

しかし、長年積み重なった習慣をすぐ変えることは難しい。継続的に指導をしていくことで、少しずつ行動に現れるようにしたい。今後は、家庭・地域との連携を強化し、児童を取り巻く環境全体で食育・健康教育を進めることが大切であると考えている。

(3) 愛西市立立田北部小学校（水郷地帯で水産体験）

【鵜戸川の水産業体験についてのカリキュラムと、稚魚放流体験の概要】

水産業と鵜戸川

立田北部小学校 5年

1 カリキュラムについて（20時間）

(1) ねらい

- ・ 我が国の水産業が、国民の食料を確保する重要な役割を果たしていること、自然環境と深い関わりをもって営まれている事を理解する。 (5年 社会)
- ・ 水産業に従事している人々の様々な工夫や努力に関心をもつとともに、今後の水産業の発展を願う気持ちを持つことができる。 (5年 社会)
- ・ 鵜戸川について、どんな魚や生き物がいるか知り、これからの生活に生かすにはどうするか考える。 (5年 総合)

(2) 内 容

- ・ 鵜戸川の様子について調べる。 3時間 (5月)
- ・ 鵜戸川にすんでいる生き物について調べる 4時間 (6月)
- ・ 漁の仕方について調べる 2時間 (7月)
- ・ 漁をするところの見学と体験をする。 3時間 (10月)
- ・ 漁をした魚について話を聞く。 1時間 (10月)
- ・ 漁師さんの苦労や工夫について話を聞く。 1時間 (10月)
- ・ 調べたことを、まとめる。 3時間 (11月)
- ・ 発表会をする。 3時間 (12月)



<地引網体験>

ふな稚魚放流について

愛西市立立田北部小学校

1 ねらい

- ・ 水産業に従事している人々の様々な工夫や努力に関心をもつとともに、今後の水産業の発展を願う気持ちをもつ。
- ・ 鵜戸川について、どんな魚や生き物がいるか知り、これからの生活に生かすにはどうするか考える。
- ・ 鵜戸川でのふなの放流を通して、地元の魚や漁業に興味をもつ。

2 日 時

平成24年11月27日（火） 13:55～

3 対 象

4年生全員 40名（男子24名・女子16名）

4 内 容

鵜戸川の学習会：立田北部小学校 会議室

投網の実演：鵜戸川の戸倉橋の北側 予備：鵜戸川の子育て支援センター前

ふな種苗の放流：立田北部小学校南側の鵜戸川左岸の親水施設

5 日 程

- | | | |
|-------------|---|-------|
| | パソコン等準備・確認 | 13:30 |
| ① あいさつ | 会議室 大型TV・パソコン | 13:55 |
| ② 鵜戸川の学習会 | | 14:00 |
| | ・ 鵜戸川におけるふなの放流
（海部農林水産事務所 農政課） | |
| | ・ 鵜戸川に住む魚たち
（水産試験場内水面漁業研究所
弥富指導所） | |
| | ・ 鵜戸川をきれいにする取り組み
（海部農林水産事務所 建設課） | |
| ③ 投網見学場所に移動 | | 14:35 |
| ④ 投網の実演 | | 14:45 |



〈鵜戸川の学習会〉



〈鵜戸川での投網〉

- ⑤ 放流場所へ移動 14:55
 (立田北部子育て支援センター駐車場)
 捕れた魚の同定

- ⑥ ふな種苗の放流 (親水施設) 15:05



〈ふなの放流体験〉

- ⑦ 終了・あいさつ (駐車場) 15:20
- ⑧ 学校へ移動 15:25
- ⑨ 教室到着 15:35

終了後(5時間目に) アンケート記入

6 協力者

立田漁業協同組合 組合長
 海部農林水産事務所 農政課
 海部農林水産事務所 建設課
 水産試験場内水面漁業研究所弥富指導所
 立田輪中悪水土地改良区
 愛西市役所 (立田庁舎 経済課)

7 準備

組 合…ふな種苗・軽トラック・放流用ふなのストック水槽・レギュレータ・
 分散器・分散器用ホース・タモ小・バケツ(2・3個)・投網
 事務所…投網場所の確認(沖組合長と)・プレゼンのデータ・アンケート用紙
 指導所…ガラス水槽(放流用ふなの展示用)・タモ(大2本・中2本)・ハイポ・
 バケツ(2・3個)・コンテナ水槽(投網で獲れた魚保管用)
 学 校…バケツ16個
 児 童…長靴

8 放流について

- ・児童は、8名のグループに分けておき、1グループずつ放流する。(5グループ)
- ・児童一人あたりの放流尾数が均等になるよう、バケツに入れて準備する。

(4) 知多市立佐布里小学校 (地域特産の梅と米づくり体験)

【平成24年度の総合的な学習の取組まとめより】

地域の素材と人材を生かした総合的な学習の工夫

～米作りの活動を通して、働く意義と大切さを学び

異学年・異年齢の人との関わりを大切にしている実践～

佐布里小学校

- 1 **はじめに** 佐布里小学校では、長年地域の梅と米作りの2つの素材を生かした総合的な学習の取り組みが行われてきた。また、2年生の生活科と5年生の総合学習が、交流しながら学習を進めてきた。
- 2 **実践の概要** 地域の方々で構成される米米クラブの方を講師に、1年間を通して米作りに携わり、働くことの意義や喜びを味わうとともに食についての関心を高める。また、2年生が長寿会の方を講師に迎え、梅干し作りに取り組みペア学年として合同でおにぎりパーティーやもちつき会を行い、お世話になった方々に感謝の気持ちを伝えている。

3 活動の流れ

	5年生の活動	2年生の活動
5/8	代かきの見学 	<p>まず、米米クラブの方々の紹介をしていただき、機械で代かきをする様子を見学しました。いよいよ5年生の米作りが始まります。</p>
5/11	田植え 	<p>今日は、田植えです。稲の品種や植え方のコツなどを教えていただいて、いよいよ田んぼの中に入ります。はじめは泥の中に入るのをためらっていた児童も、どんどん積極的に苗をもらっては、田の中に入っていました。</p>
6/2	全校で取り組む親子野外活動「梅ちぎり」 佐布里池周辺の梅ちぎりは、今年で38回目を迎える伝統行事です。	



「親子で梅ちぎり」

梅ちぎりの後に行う「梅ジュース作り」



6/6

2年生は、生活科の活動で梅干し作りをします。長寿会の方々の手ほどきで、梅の軸を取り除きよく洗って塩につけます。その後、27日に紫蘇入れをしました。

長寿会の方々と梅干し作り



10/16

稲刈り



釜の扱い方や、稲の刈り方や束にする仕方を教えていただき、自分達で稲刈りをします。はじめはうまく束ねることができなかつたけれど、回を重ねるごとに上手に束ねることができるようになりました。

10/30

脱穀



2週間ほどはざかけをした後に脱穀をします。一粒も米を無駄にしないよう丁寧に稲の束を運んでいました。90キロ近く収穫をすることができました。この米と、2年生が作った梅干しでおにぎりパーティーを開きます。

11/10

学習発表会「日本人と米」



5年生は米作りを中心に総合的な学習を進めてきました。そこで学年全体を「演劇班」「資料作成班」「群読班」の3つに分かれて米作りが伝わる以前の日本の様子や、どのようにしてどこから米作りが伝わってきたか調べ発表しました。群読班は、「われは草なり」をアレンジした振り付けを付けて群読して発表しました。

最後に日本の米所である東北地方の方々に、「花は咲く」の合唱をエールとして歌いました。

12/5

おにぎりパーティー



家庭科で実習した「味噌汁」作りの体験を生かし、2年生が栽培した大根を味噌汁の具にして5年生の味噌汁班が味噌汁を作ります。

2年生の作った梅干しを入れてみんなの分のおにぎりを5年生の会場班がにぎります。



米米クラブの方々や長寿会の方々と楽しく会食します。働くことの意義や自然の恵みに感謝しながら会食しました。



2年「思いやりの歌」



5年「ルパン3世」

感謝の気持ちをこめて2年生は、学習発表会で歌った「思いやりの歌」を歌い、5年生は「ルパン3世」の器楽合奏と「雨ニモマケズ」の群読を発表しました。

1/23

もちつき会



前日の準備でもち米をとぎます。



保護者のボランティアの方々
きな粉の準備をします。



全員が交代で餅をつきます。



きな粉をまぶしたつきたての餅を米
米クラブの方々やボランティアの保護
者の方々と会食します。

(5) 西尾市立鶴城小学校(町の大規模校でも米や野菜づくり)

【米作り(5年「総合」)の年間計画と、野菜栽培(2年「生活」)のまとめを掲載】

24年度

鶴城小 5年 米・米 CLUB [Let's Challenge イネ]

- 1 目的 総合的な学習の時間や社会科に米に関することについて調べたり、稲作を体験したりすることで、日本の農業や食育についての関心を高める。
- 2 対象者 5年生 4クラス+たんぼぼ学級 合計121名 担任6名
- 3 場所 西尾市上町南荒子のたんぼを借りる
- 4 内容 *年間活動計画

月/日	米作り 活動内容	学校行事
4/17(火)	稲作農家とJA西三河と打ち合わせ、現地確認	
5/14(月)	肥料まき ⑤⑥ (全員 バケツ)	・絵をかく会(2日)
29(火)	泥リンピック⑤⑥(ゴーグル・汚れてもよい服装等)	・運動会(26日)
30(水)	予備日	
6/1(金)	田植え 9:00~午前中	
6/5(火)	予備日(午前中)	
7/2(月)	草取り(タニシも取る)	
7/30(月)	かかし作り	
8/22(水)	かかしを立てる	
9下旬	観察	・自然ふれあい学習(18・19・20)
10/9(火)	稲刈り ⑤⑥	
10(水)	予備日(午前中)	
10/18(金)	脱穀 ⑤⑥	
11		・学芸会(17)
1/11(金)	感謝の会(もちつき or おはぎ作り) ① ③	
1/24(木)	風の子まつり 米についての学習発表会	

- * バケツ稲を行う。(もみは購入済み)
- * 保護者へのボランティアを募る。

「この子」が夢中になって取り組む姿を引き出す授業をめざして

— 五感で味わおう！なつやさい — の実践を通して

西尾市立鶴城小学校

1 単元 なつやさいだいすき

2 単元の目標

- (1) 栽培活動を通して、気づいたことを発表しあう中で世話をすることへの意欲をめ、収穫への期待をもつ。
- (2) 収穫の喜びを感じることで野菜に感謝し、健康な体をつくるために進んで食べることができる。
- (3) 夏野菜の葉や茎、花、実、味の違いを理解することができる。

3 単元の構想

毎日の給食をととても楽しみにしている子が多い。しかし、給食の様子を見ていると、野菜の煮物や和え物がなかなか食べられず、最後には食缶にもどす子が目につく。事前アンケートでは、野菜が大好きな子もいるが「野菜がきらい」と答えた子が6人、「あまり好きではない」と答えた子が7人であった。苦手な野菜として、ピーマン、ナス、ゴーヤ、トマトといった夏野菜が上位にあがっている。

5月に夏野菜の苗（ナス、ピーマン、ミニトマト）を植えた。それぞれの野菜の葉の形、花の色や形、実のつき方などの違いを観察させる。自分が世話をして育てた野菜が生長する喜びや収穫の喜びを実感させることで、野菜に対する興味をもたせたい。「やさいだいすき」の歌を歌ったり、「やさいクイズ」をすることで楽しく知識・理解の定着を図っていききたい。また、五感を働かせて味わう方法や野菜のもつ栄養的価値について栄養士に話してもらうことで、今まで感じていなかった味やにおい、食感を感じさせ、野菜を食べることの大切さについても関心を高めたい。

野菜本来の味や働きを知るとともに、給食だけでなく家庭でも野菜をすすんで食べる子に育てたい。家庭で家の人と一緒に調理させることで、毎日食事を作ってくれるおうちの人や調理員さんの苦勞に気づかせ、感謝する気持ちを育てたい。

4 この子への願い

A子

どんな時もはりきってリーダーシップをとり、夏野菜の栽培もグループの中心となって行っている。しかし、給食の時間になると「また今日も野菜がいっぱいだ・・・。」と言いながら、元気がなくなる。自分が育てているナスはおいしく育てほしいと野菜日記にも書いており、収穫を楽しみにしていることがうかがえる。体の調子を整えるために欠かせない野菜をすすんで食べようとする姿を期待したい。

5 指導計画

- ①野菜の種類を調べよう
- ②夏野菜を育てよう
- ③夏野菜を味わおう

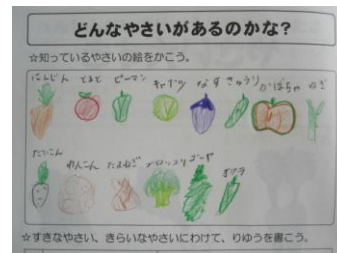
6 実践より

(1) 野菜の種類を調べよう

食育ノートの「なつやさいだいすき」(P30～)を活用し、知っている野菜の絵をかかせた。10

個以上の野菜の絵がかけた子が半数おり、予想以上に知っている野菜が多いことがわかった。A子は14種類の野菜の絵をかき、クラスの中でも多い方であった。その中で好きな野菜と嫌いな野菜に分けさせたところ、嫌いな野菜が10個もあり、クラスの中で一番多かった。

次にたくさん出た野菜の中から夏野菜を選ばせ、発表させたところ、家で聞いてきたり、本で調べたりしてトマト、ナス、キュウリ、ピーマン、トウモロコシ、オクラ、ゴーヤなどを発表できた。



(A子の食育ノート)

(2) 夏野菜を育てよう

5月上旬、2年生の教材園にピーマン・ナス・ミニトマトの苗を植えた。A子は野菜日記に「ナスがすきじゃないからすきになろうかなとおもって、そだてることにしました。」と書いた。本当は苦手だが、自分が育てたナスをおいしく味わい、食べられるようになりたいと思っている。

A子は毎朝、教材園に行き、野菜ができるのを楽しみに待つようになった。



(A子の夏野菜日記より)

(3) 夏野菜を味わおう

○いろいろなやさいをあじわおう

五感を働かせて味わう経験をさせるために、たくわんを試食させた。見た目、匂い、味、歯ごたえなどについて感想を出させた。栄養教諭とのTTで子どもたちが苦手意識をもっている夏野菜(ナス、ピーマン、ゴーヤ、オクラ、トウモロコシ)の試食をさせた。五感を使って味わわせることで味覚を広げたいと考えた。



五感を使って味わうとはどういうことか、栄養教諭が目、鼻、耳、手、舌の絵カードを黒板に貼付しながら説明した。子どもたちはそれぞれの野菜を興味深く観察し、食べてからワークシートに感想を書いた後、発表し合った。A子の感想は以下のものであった。

いろいろなやさいをあじわっておもしろかった。ナスもゴーヤもすきじゃなかったけどがんばって食べたら、ナスはおもったよりおいしかった。ゴーヤも少しにがいけど、食べることができた。しょくもつせんで体をきれいにするために、これからはやさいをがんばって食べようとおもう。

目、鼻、耳、手、舌	したるはたらき
目	ナス わらで色色 つるつるしてそう。
鼻	ナス つよ、つよ、かたい、はじ、はじ、のさそう。
舌	ナス は、茶のにおい、はのほのかい、は、は、
手	ナス (は)は、(は)のにおい、はのさそう、なにおい、
舌	ナス も、にや、まじ、や、あんまり、香かしの、
舌	ナス が、り、が、り、中、が、わ、が、お、い、に、
舌	ナス つるつる。
舌	ナス ざら、ざら、ざら、ざら、の、し、は、か、たい、
舌	ナス あんまり、に、か、た、い、な、
舌	ナス り、か、たい、



栄養教諭には専門的な立場からの左の絵を黒板に貼り、キュウリをすって食物繊維を実際に見せながら野菜を食べると体のためにどんないいことがあるかについて具体的に話をしていた。

○なつやさいりょうりにチャレンジ

学校で収穫した夏野菜を家に持ち帰り、夏休みに親子で作っていただき、出来上がりの写真やレシピを学級通信で紹介し、発信した。



7 考察

栄養教諭とTTで授業をすることで、様々な野菜を用意し、素材のまま試食させる際にきめ細やかに子どもたちに声掛けし、板書にまとめ、野菜本来の味を確かめさせることができた。また、専門的な立場から野菜のもつ栄養についての話は効果的であった。

(6) 田原市立福江小学校(農業体験に加えて海苔づくりも体験)

【海苔づくり・野菜栽培の年間計画と海苔づくりのワークシートを掲載】

5 学年 いきいき学習(総合的な学習)年間指導計画(24年度)		
月	予想される活動内容(70時間)	教科の関連・備考
4月	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">年間計画を立てよう 2時間</div> <ul style="list-style-type: none"> 栽培計画 学校年間計画に沿った学年の計画年間 	理科「発芽と養分」
⑥	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">お祭り広場を成功させよう 10時間</div> <ul style="list-style-type: none"> 出し物を決める グループに分かれて、計画・準備をする。 	理科「植物の生長と肥料・日光」
5月	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">野菜を育てよう 3時間</div> <ul style="list-style-type: none"> 畝作り 草取り 	理科「植物の実や種子の作り方」
⑩	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">みんなでキャンプ! 12時間</div> <ul style="list-style-type: none"> 飯盒炊さんをする カレーライスを作る キャンプファイヤーのやり方 レクリエーションを考える キャンプを振り返って 	国語「意見とその理由を聞き取ろう」
6月	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">サツマイモを植えよう2時間</div> <ul style="list-style-type: none"> 植え付け 	家庭科「かんたんな料理」
⑩	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">野菜料理をしよう 4時間</div> <ul style="list-style-type: none"> 料理の仕方を考える 野菜を使った料理作り 	・本やインターネットで調べる。
7月	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">野菜の収穫をしよう 2時間</div> <ul style="list-style-type: none"> 草取り 収穫 野菜を使った料理作り 	
④	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">海苔作りに挑戦! 2時間</div> <ul style="list-style-type: none"> 海苔とは? 	
9月	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">サツマイモの収穫しよう 3時間</div> <ul style="list-style-type: none"> サツマイモ料理 	社会「水産業の盛んな地域」
⑥	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">海苔について、もっと調べよう6時間</div> <ul style="list-style-type: none"> 〇〇地区の海苔作り 海苔作りの歴史 	・海苔作りから海の環境について考える。
10月	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">海苔作りについて、名人に聞いてみよう 3時間</div> <ul style="list-style-type: none"> 海苔ができるまで 海苔の作り方の昔と今 	
⑧	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">海苔を収穫しよう 6時間</div> <ul style="list-style-type: none"> 収穫 海苔作り 	社会「環境を守る私たち」
11月	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">海苔の魅力をもっと探ろう 6時間</div> <ul style="list-style-type: none"> 海苔を使った料理 手作り海苔 海苔の栄養 	家庭科「環境を考えたエコライフ」
⑥	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">海苔についてまとめよう 6時間</div> <ul style="list-style-type: none"> グループごとにまとめ、報告会をする。 	・本やインターネットで調べる。
12月	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">1年間のまとめをしよう 3時間</div> <ul style="list-style-type: none"> 1年間を振り返って 活動をまとめる 	国語「活動したことを伝えよう」
⑧		
1月		
⑤		

海苔作りに挑戦!!

竹打ち・網張り・海岸清掃



• 棒が波で流されないように、機械で深く穴を開けて棒を立てたり、フジツボよけのリングを棒につけたりと、工夫がたくさんありました。



• 寒い中で作業をして、海苔づくりの大変さや漁師さんの苦労を知りました。

収穫・海苔すき



• 海苔は約1ヶ月で、30cmも伸びていました。手作業で全部収穫しました。たいへんでしたが、取りたての海苔は、ほどよい塩味がしてとても美味しかったです。



• 海苔すきでは、高橋名人にコツを教えてくださいました。始めは、枠の中に海苔を勢いよく均等に流しこめませんでした。何回もやるうちに、上手にできるようになって嬉しかったです。



• とても難しく大変でした。昔の人は全部手作業でとても苦労したんだろうなと思いました。とてもいい体験になりました。また、このような体験があったらやってみたいです。

乾燥・完成



- 400枚以上の海苔を干しました。海苔が板海苔になるまでにこんなに大変だとは思いませんでした。



- 海苔のお味噌汁はとても美味しかったです。

- 学校みんなに「おいしい」と食べてもらえて、苦労したけどよかったなと思いました。

海苔づくり体験を通して

高橋名人に海苔ができるまでの勉強をしました。ふだん食べている海苔が手間をかけて大切に育てられていることがわかりました。海に入ったときは、足の感覚がなくなるぐらい冷たかったです。でも、何度も海へ行くたびに、大きくなっていく海苔をみて、うれしくなりました。海苔の収穫で、そ



のまま食べた海苔の味は、本当においしかったです。自然のすごさを感じた一瞬でした。そ



して、海苔すきでは、一枚の海苔を作るのに、厚くなりすぎたり薄くなりすぎたりして、とても難しく大変でした。今は、機械で簡単にできますが、昔の人の大変さがわかりました。たった一枚の海苔だけで、できるまでの大変さを勉強したことで、海苔をしっかりと味わって食べたいと思いました。

【海苔づくりに関するワークシート】

総合1 月 日 名前 _____

○ ○ ができるまでを予想しよう！！


総合2 月 日 名前 _____


○ ○ 作りの、イメージマップをかいてみよう☆


・竹打ちを終えて、思ったこと、気付いたこと、疑問、高橋名人に質問したいことを書き出そう。

海苔作りに挑戦だ！！

高橋さんに聞いてみよう！！ 名前 _____

 ✖E

 高橋さんの話を聞いて、思ったこと・感じたこと

 どんな気持ちで海苔づくりをしていきたいか



竹打ち (10/16)



網張り (11/28)



収穫 (12/18)

海苔すき (12/20)

伝えよう、海苔づくり

五年（ ）（組）（ ）

二学期の海苔づくりの活動を振り返って、四年生に海苔づくりのようすを伝えるために必要なことばを考えよう。

- 1 伝えたいと思うことを書きましょう。
- 2 書き出したら、その中からいちばん伝えたいことを決めよう。

活動して感じたこと	活動内容	海苔づくりの しょうかい	
		活動 場所	活動 時期

伝えよう、海苔づくり

五年（ ）（組）（ ）

書くことばが決まったら実際に書き始める前に、リーフレットの割り付けを考えよう。

- 1 書くことばを、書きたい位置に割り当てよう。
- ※「活動時期」、「キャッチフレーズ」、「活動1」、「活動2」、「活動の感想」、「クイズ」など、ことばの名前だけを書きよう。
- 2 文章と資料の位置関係や、資料の大きさについても考えて割り付けよう。

中 (左)	中 (右)

(7) 新城市立舟着小学校(米や野菜づくりの他にぶどうも栽培)

【総合的な学習の時間の指導計画と、野菜、ぶどう、米、大豆の取組状況を掲載】

<総合的な学習の時間の指導計画>

○ 重点目標

- ・体験的な学習、問題解決的な学習、調べ方や学び方の育成を図る学習を重視し、「生きる力」を育む。
- ・校内外の人的・物的学習支援環境を大いに活用し、子どもが主体的・創造的に取り組む能力を育てる。

○ 対策

- ・身近な環境での各種の体験・交流・活動などを通し、楽しさややり遂げた自信を味わわせる。
- ・保護者や地域ボランティアの協力を得て、子ども自らが学習をつくり出していこうとする意識を高める。

<各学年の計画 ～舟着の三宝を生かして～>

3年(70)	ぶどう作り(35) 舟小農園(15) 福祉について考えよう(20)
4年(70)	守ろう、ぼくらの豊川(40) 季節の野菜を楽しもう(10) 名古屋見学へ行こう(10) パソコンを使おう(10)
5年(70)	大豆づくり(39) 米づくり(24) 新入児一日入学に向けて(3) 6年生を送る会の準備をしよう(4)
6年(70)	地域について知ろう(16) 日本の歴史を旅しよう(14) 情報(9) 1年生を迎える会(4) ペットボトルキャップを集めよう(10) 卒業プロジェクト(7)

<学校行事計画>

	儀式的	学芸的	健康安全・体育的	遠足・宿泊	勤労生産・奉仕的
4	入学・始業式 離任式		定期健康診断(～6月) 交通教室 春の交通安全指導 避難訓練(地震・火災)		学級農園づくり 春花壇審査
5			交通安全教室 三世代活動		秋用花づくり デラウェア作業 三世代環境整備
6		合唱交歓会参加 共育?	球技大会参加 プール開き スポーツテスト	三校交流	学級農園草取り 運動場草取り
7	終業式		小学校水泳大会参加 夏の交通安全指導		運動場草取り 大掃除
8			水泳検定・プール納め		学級農園・デラウェア収穫
9	始業式	夏休み作品展 チャレンジ発表会 敬老の日の手紙	運動会 秋の交通安全指導 防災訓練(地震)		校内環境美化 運動場草取り 巨峰収穫
10		講演会 秋を楽しむ日	小学校陸上大会参加 避難訓練不審者対応	修学旅行	春花壇準備
11		学習発表会 学校公開	就学時健康診断		
12	終業式		年末交通安全指導 耐寒駆け足		大掃除
1	始業式	書き初め大会	耐寒駆け足・マラソン大会		農園冬野菜づくり
2		一日入学	なわとび大会	松山峠越え	感謝会食会
3	卒業・修了式	卒業生を送る会			奉仕作業 大掃除
毎月		みどりの会 (毎週月曜日)	体重測定 避難訓練 安全点検(20日) 子どもを語る会 誕生日給食		舟着クリーン作戦

その他(舟着の三宝を生かし、体験活動の充実を図る取り組み)

- 自然・社会体験の少ない子どもたちに意図的・計画的な体験活動を通して豊かな人間性を育てる。
- 主な体験活動
(勤労体験)・・・学校農園、巨峰・デラウェアの栽培、ウサギの飼育、花壇
(歴史文化体験)・・・修学旅行、遠足、校外学習
(自然体験)・・・校区探検、大入川・豊川水質調査、遠足

野菜作り

○はじめに

2年生生活科「めざせ 野さい名人」の単元で野菜作りをする。

子どもたちの考えを聞き，自分の選んだ野菜を育てることにした。自分の鉢と教室前の畑を使い，1人2種類の野菜を育てることにした。

きゅうり	6人	オクラ	1人	かぼちゃ	1人	トマト	4人
とうもろこし	5人	すいか	4人	メロン	1人		

○野菜作りの流れ

- ・草取り，畝作り（5月上旬）
- ・苗の購入（5月中旬） 苗の観察
- ・苗の植え付け（5月中旬） マルチシートを敷く
観察 水やり 草取り（随時）
トマトは脇芽とりも必要
- ・収穫（7月初めころから）



○振り返って

- ・鉢に植えた野菜は，あまりたくさんならなかった。肥料不足が原因か。
- ・ポップコーンのように学校で調理できるものもよかった。
- ・トマトは，10月初めまでたくさんとれた。
- ・スイカ，メロン，かぼちゃは，つるが長く伸びるので，広く場所をとる。
- ・メロンは病気になったりして，ほとんど大きくならなかった。
- ・すいかは，実がなり始めたらネットをかけた。それでも，食べごろになるとカラスにつつかれてしまった。
- ・トマトの収穫が終わった10月下旬に冬野菜のたねをまいた。
ほうれん草・だいこん・二十日だいこん・ラディッシュ
12月上旬から二十日だいこん，ラディッシュがとれ始めるようになった。
もう少し早い時期にたねまきをするのがよいか。



巨峰栽培

1 取り組むにあたって

3年生は総合的な学習の一環として〈地域の三宝〉の一つである巨峰の栽培に取り組んでいる。巨峰作りの名人を講師に迎え、「おいしい巨峰を作りたい」という子どもたちの願いを実現するために、栽培の過程を学び、収穫に向けて取り組みを始めた。

2 巨峰づくりの工程

① 水やり（4月下旬～）

巨峰を育てるためには、水やりは欠かせない。学校の巨峰の木には、雨よけの屋根がついている。そのため、灌水しなくてはブドウにとっては水が不足してしまう。そこで、毎日の水やりを当番で行うことにした。3年生は7名なので、毎日交代でバケツ3杯分の水やりをした。巨峰の根が大きくはっていることを考え、木の根元から1mくらい離れた地面に水をかけるように気をつけた。



GWは学校に近い子どもが当番で水やりを行い、夏休みも当番を組んで毎日水やりをした。今年の夏は暑く、雨もあまり降らなかった。乾いたところに急に水をを与えると、ぶどうが勢いよく水を吸いすぎて、実がはぜてしまうのだが、今年はほとんどすべての房の実がはぜてしまった。袋を開けて確認しながらの、繊細な水やりが必要である。とくに前の日に夕立などの急な雨がいった日の次の日の水やりは注意が必要である。

② 花づくり・1回目のジベレリンつけ（5月28日）

5月になると花が咲き始める。花が開いたら1回目のジベレリンをつける。講師のお話によると、以前は種をなくすためにジベレリンを使っていたが、今は実を大きくするために使うとのことだった。だから、花が咲く前にジベレリンをつけるデラウェアと違い、巨峰は花が満開になった後でジベレリンをつけるのだという。



ジベレリン処理をするために必要なのが、「花づくり」と言われる作業だ。これは、実がなったときの大きさを調整するために行う。房の先端から13段ほどを残し、上の軸の部分の実をしごいてとってしまう。このとき、軸の上の方に、両肩1本ずつ茎を残すようにする。花が咲く時期はどれも同じではない。開花したものからジベレリンをつけていくので、つけ残しがないようにするために、1回目のジベレリンをつけたら肩を1本折っていく。肩が1本になった房はジベレリンがついたことになる。

その後、ジベレリン作業を行った。ジベレリンをしっかりとつけないと実が大きくなりたいため、薬の入ったカップに軸の先端をきちんと入れるように注意しながら行った。

③ 摘粒作業・2回目のジベレリンつけ（6月13日）

1回目のジベレリンつけから約1カ月が経ち、実が小指の大きさほどになった。2回目のジベレリンつけに向けて、房の整理（摘粒作業）を行った。小さい実やかれた花などを専用のはさみ（講師が用意）を使ってきれいにした。粒が大きくなってきたため、中に埋もれている実だけを切り取るのは、なかなか難しく根気のいる作業だった。

摘粒作業が終わると、2回目のジベレリンつけを行った。実が大きくなっているので、ジベレリンつけのカップに入りきらないものもあった。そのときは、実を横にしながら全体につけるようにした。2回目のジベレリンがついたものは、残った肩を切り取った。



④ 袋かけ（7月17日）

実がかなり大きくなった。カメムシや鳥などに食べられないようにするために、袋かけを行った。袋が取れないように、口をしっかり留める。実の数を把握するために、あらかじめ袋に番号を書き、それを順につけていった。210枚用意した袋がなくなってしまったので、後で講師に補充してもらった。



⑤ 収穫（8月20日）

すべての房の実がはぜていることが判明し、急ぎよ出校日の20日にすべての房を収穫することになった。講師が用意してくださった専用のハサミで、一つひとつ茎を切っていた。収穫後、はぜた実とはぜていない実の選別を教室で行った。さらにはぜた実の中でも食べられるものを選別し、ビニール袋に入れて冷凍保存した。2学期が始まってから、はぜていない実を給食に添えて全校生徒に味わってもらった。例年より2週間ほど早い収穫だったが、糖度は高くなっておりおいしくいただくことができた。



米作り体験

1 ねらい

自分たちの生活にたいへんよく結びついている稲を栽培することによって、自分たちの食生活や健康について関心をもち、課題を設定し追究する。

2 具体的な取り組み

(1) 田植え体験（5月25日）

＜服装・持ち物＞

半袖、短パン、赤白帽子、サンダル、タオル
着替え（必要に応じて）



(2) 稲刈り体験（9月28日）

＜服装・持ち物＞

長袖、長ズボン、赤白帽子、長靴、タオル
稲刈り鎌（用意できる児童）



(3) バケツ苗による米の栽培

① 植えつけ

200程度のバケツを用意し、苗を植える。

② 中干し

稲の茎数が20本、草丈が40～50cm程度になったら、2～5日くらい水をぬく。

土の表面が乾いたら、バケツに水を5cmくらい入れ、なくなったらたす。

③ 稲刈り

稲刈りの目安は、穂が出てから40～50日ごろ、穂の約9割が黄金色になったころ。10日ぐらい前に水をぬき、乾かしてから稲を刈る。刈りとったら、穂を下にして根元をしぼり、風通しの良い場所で、10日ほどほす。

④ 脱穀

割りばしの上に穂をはさみ引っ張ると、もみがとれる。茶碗や牛乳パックを使うともみが飛び散らなくてよい。

⑤ もみすり

すり鉢にもみを一握り入れ、軟式ボールでゆっくりすり上げる。息をふきかけるなどして、もみ殻をとばす。

⑥ 精米

玄米をビンに入れて棒でつき、出てきた粉（ぬか）をふるいなどで落とす。

☞ 精米はうまくできなかった。

3 その他

協力してもらえる農家は何軒かあるだろうが、5年生の祖父母が稲作を行っている家庭がよいと考え、毎年、協力をお願いしてきた。

大豆栽培

1 ねらい

自分たちの生活にたいへんよく結びついている大豆を栽培することによって、自分たちの食生活や健康、加工食品や輸入食品等について課題を設定し追究する。

2 大豆の栽培

(1) 事前打合せ

- ・「小学校向け食農教育」へ申し込む。(JA総合企画部から連絡があります)
- ・営農センターで行われる「大豆栽培講習会」事前打合せに出席する。
 - ☞ 農場の広さ、種まきの希望日を伝える。

(2) 種まき (6月)

- ・JA(営農センター)が種まきについて指導してください。
- ・種や土、苗箱など、必要なものは、JAで用意してください。

(3) 植えつけ

- ・農場を準備(14m×5畝)する。
- ・営農センター職員が植えつけについても指導してください。

(4) 収穫・乾燥・脱穀 (11月)

- ・葉が落ちてさやが茶色になり、さやを振ると中でからから音がするようになったときが収穫の時期である。
- ・収穫した大豆は、雨があたらないところに陰干しする。(天気がよければ4～5日)
- ・さやから大豆を取り出し、よいものとそうでないものを選別する。
 - ☞ 以前、脱穀機をJAで借りたことがある。ふるいは農具庫にある。

3 大豆の加工

(1) 豆腐、おから蒸しパン

① 事前打合せ

- ・JA総合企画部に連絡し、日時の打合せをする。
- ・1班3～4名で、班を作る。
- ・実習(片づけを含む)は2時間30分あるとよい。

② 準備

- ・豆腐1丁を作るために大豆300gが必要。
 - ☞ にがりは、JAが用意してください。
- ・学校で用意するもの
 - 鍋(2)、おたま、ミキサー、温度計、木べらを、班の数分用意する。
 - ☞ 温度計、木べらは、JAのものを借りる。
- ・児童が用意するもの
 - 厚手のゴム手袋、エプロン、三角巾、マスク、布きん3枚
 - 豆腐を入れる容器(タッパー)、タッパーを入れるビニール袋

③ 実習

- ・JA職員、女性部の方が、1名ずつ各班を指導してください。
 - ☞ 豆腐と同時におから蒸しパンを作ることができる。

【手作り豆腐の作り方】



(2) 味噌

① 事前打合せ

- ・ 麴店に連絡し、日時の打合せをする。
 - ☞ 1月20日～2月20日はお店が忙しいので、その後の時期がいいそう。本年度は2月22日に行った。
- ・ 2種類の味噌を作る。2班または4班で行う。
- ・ 実習 (片づけを含む) は2時間30分あるとよい。

② 準備

- ・ 1班あたり大豆 1.5kg を用意する。前日、大豆をよく洗い、水に浸しておく。
 - ☞ 大豆の不足分、塩、麴は、佐津川さんが用意して下さる。
 - 前日に大豆をよく洗うことが大切だとのことであった。
- ・ 学校で用意するもの
 - 圧力鍋、たらい、ざる、計量カップ、ボール (2) を班の数分用意する。
 - 入れ物 (2)、ミートグラインダー (1)、トング (1)
 - 体重計 (1) ☞ 大豆が水をどのぐらい吸収したかを児童に確認させるために使う。
- ・ 児童が用意するもの
 - エプロン、三角巾、マスク、布きん3枚

平成 25 年発行時 あとがきより

「食育のための農林漁業体験学習実践マニュアル」をここに刊行できることになりました。本マニュアルの編集に当たり、多大なご協力をいただきましたワーキングチームの構成員の方々や関係の皆様方に、大変感謝しております。

今後は、このマニュアルを活用され、どの小学校でも農林漁業体験学習に取り組まれるようになれば幸いです。

「食育のための農林漁業体験学習実践マニュアル」作成要領

1 趣 旨

小学校における農林漁業体験学習は、自然の恩恵や食にかかわる人々の活動への理解を深め、感謝の心を育む効果が高いため、食に関する指導の一環として63%の学校（平成23年度、名古屋市を除く。）で実施されているが、一方、時間不足や農林漁業に関する知識・技術の不足などから、未だ多くの学校が導入を見合わせている。

このため、どの学校でも、周辺の環境や指導方針等に応じて無理なく農林漁業体験学習に取り組めるよう、実践のための手引きを具体的に示すとともに、参考となる実践事例を盛り込んだ「食育のための農林漁業体験学習実践マニュアル」（以下「マニュアル」という。）を作成する。

2 内 容

マニュアルは、以下の内容を骨子として作成する。

(1) 体験学習実践の手引き

導入の意義、体験の場の確保、推進体制の整備、指導計画・指導案の作成など

(2) 実践事例集

県内の代表的な実践校における指導計画、指導内容、活用教材など

3 編集体制

マニュアルの作成に当たっては、ワーキングチームを編成し、編集作業にあたる。

(1) 構成員

ワーキングチームは、次に掲げる者により構成する。

所 属	職 名	氏 名
瀬戸市立 西陵小学校	栄養教諭	石川 桂子
稲沢市立 坂田小学校	栄養教諭	則武 和美
愛西市立 立田北部小学校	教務主任	長野 元紀
知多市立 佐布里小学校	教務主任	長谷川浩一
西尾市立 鶴城小学校	教務主任	山口 さく
田原市立 福江小学校	教務主任	鳥居 洋士
新城市立 舟着小学校	教 頭	泉 範子
愛知県農林水産部農業経営課	主 査	加藤 隆
愛知県教育委員会健康学習課	指導主事	倉橋 伸子
愛知県農林水産部食育推進課	課長補佐	小林 正実

(2) 編集作業

ワーキングチームによる編集作業は、原則として、事務局を介して電子メールにより行い、事務局において取りまとめる。

(3) 地域関係者ヒアリング

編集に際し、体験学習における地域関係者の役割を調査するため、ワーキングチーム構成員と協議のうえ、実践事例に係る地域関係者等に対してヒアリングを行う。

4 活用方法

マニュアルは、PDFファイルで作成し、県内すべての小学校及び特別支援学校に配布することにより、各学校における体験学習の導入または充実の一助とする。

5 事務局

ワーキングチームの事務局は、農林水産部食育推進課が担当する。

6 雑 則

この要領に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。

附 則

この要領は、平成25年1月28日から施行し、平成25年3月31日をもって廃止する。

食育のための農林漁業体験学習実践マニュアル

～小学校で農林漁業体験学習に取り組むために～

<平成25年3月発行>

愛知県農林水産部食育推進課

<2022年3月改訂>

愛知県農業水産局農政部食育消費流通課

〒460-8501 名古屋市中区三の丸三丁目1番2号

TEL：052-954-6396

FAX：052-954-6940

