

2 各学年の主な実践

1 ねらい

- 幼稚園から小学校へ上がり、不安が多い中で、安心して給食の時間を過ごすことができるようにする。
- 偏食傾向にある子どもに対して、教師や周りの子どもが関わることで、食に対する能動的な態度を育てる。

2 活動の計画

- 偏食傾向にある子どもの食行動を観察する。
- 教師や周りの子どもの関わりと、子どもの変化を記録し、考察する。
- 保護者ボランティアによる給食配膳を約1ヶ月行う。
- 安心して食べることができる給食ルールを作る。

3 活動での子どもの様子

新しい環境の中、初めての給食に期待と不安をもっていた子どもたち。まずは、安心して給食を食べることができるよう心がけ、2つを意識して行った。

1つ目は、配膳である。最初の1ヶ月は、保護者の方に来ていただき、配膳を手伝っていただいた。ゆっくり方法を確認し、安全に配慮しながら給食の準備を行った。また、保護者も給食を含めた新しい環境での生活を心配が続く時期だったので、子どもたちの様子を見てもらう良い機会となった。

2つ目は、自分の食べられる量を把握し、少しずつ給食になれるようにしていくことである。3月まで保護者が作った弁当を食べていた子どもが多い為、給食では食べたことがないメニューや味付けもあり、食べる前から身構える子どももいた。偏食傾向のある子どもも各クラスに2、3名ずついたため、子どもの変化を記録し、考察していくことにした。

【Y君の記録】

- 4/16 初めての給食。Y君は、ほとんど給食を食べない。家庭でも、好きなものしか食べないと母親から聞く。牛乳だけ飲む。給食時にトイレに行く。
- 4/21 白いご飯をきれいに食べる。「ご飯粒も残さずきれいに食べられたね」と教師が声をかけると、今まであまり口にできなかったスープも一口飲んだ。
- 5月 少しずつ、給食中にファミリーの友達とも会話が弾んでくる。周りの友達からも、Y君が苦手なものも一口食べると、「がんばったね。」と声をかけられるようになる。野菜が苦手だが、自分で食べられる量まで減らして、減らした給食はがんばって食べようとしているが、なかなか時間内に食べ終わることができなかった。
- 6/19 初めて、時間内に給食が食べ終わる。同じ班の友達が、自分のことのように喜び、教師や周りの友達にY君が食べ終わったことを伝える。Y君は、このことを母親にも伝えた。
- 6/23 19日の出来事をきっかけに、Y君の食べるスピードが速くなる。いろいろなことに自信をつけ、今まで発表も苦手だった発表の声も、以前より大きくなるなどの変化が見られる。
- 7/7 ごちそうさまの挨拶の後、給食の片付けを率先して手伝うようになる。

4 まとめ

偏食傾向のある子どもの食行動を観察し、その子なりの変化を教師が取り上げて励ますことにより、当該児の食に対する意欲が前進した。また、そのような変化に周りの子どもたちも気づき、食べられたことを一緒に喜んだり、励ます姿が見られるようになってきた。

安心した環境の中で給食を食べることで、給食に対しての抵抗感が少しずつ減ってきている。安心した環境は、子ども一人一人の食に対する思いを把握し、変化をみとり、その変化を認めていくことで作られていく。初めから新しい環境を押し付けるのではなく、なだらかなスタートが給食でも大切だと感じた。

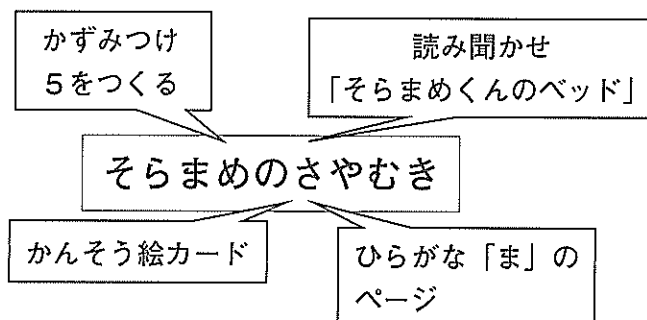


1 ねらい

- 直接食材とふれあうことで、給食を身近に感じる。
- 普段は口にしない食材について知り、みんなと一緒に食べることを経験する。

2 活動の計画

前 日 : 給食の食材準備に自分たちが関わることを知る
 当日朝 : そらまめのさやむきを行う
 さやむき後 :



給 食 : 給食で自分たちがむいたそらまめを食べる

3 活動での子どもの様子

活動が始まるまで、「自分たちが用意したものが給食に出る」ということが想像できないようだったが、見たことがないほどのそらまめの莢を前に、嬉々として活動に取り組んだ。そらまめの中のふわふわは、子どもたちにとって印象深かったようだ。豆をとると、ふわふわが次第にしぼんでいくことなども、感じて言葉にしていた。

教室に戻って、感想絵カードのために写真を提示すると、「大きさはこのくらいあった」「ほくの豆は四つだった」「豆をとった莢に、ちょっとだけ残ってるものがあつた」など、体験が呼び起こされ、見て、触って、感じたからこそその気付きが話された。普段行っている春みつけカードよりも丁寧にかけられた絵からも、子どもたちの集中が伺える。

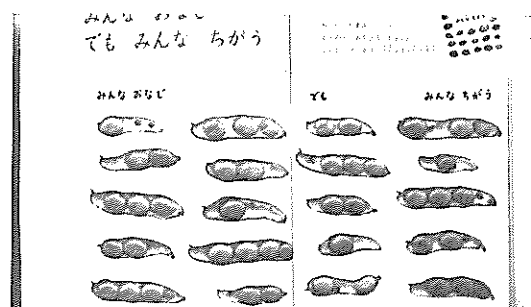
続いて、練習を始めたばかりのひらがなで「ら」と「ま」の書き方を確認し、練習した。栄養教諭が比較対象として枝豆やグリーンピースを用意していたこともあって、使い始めたばかりのノートにいろいろな豆の絵をそえる子もいた。

「かず見つけ」では、「そら豆5このかたまりはいくつといくつでできるか」など、写真から数の合成を行ったり、大事に持ち帰ってきた莢の長さをクイズに出したりして楽しんだ。

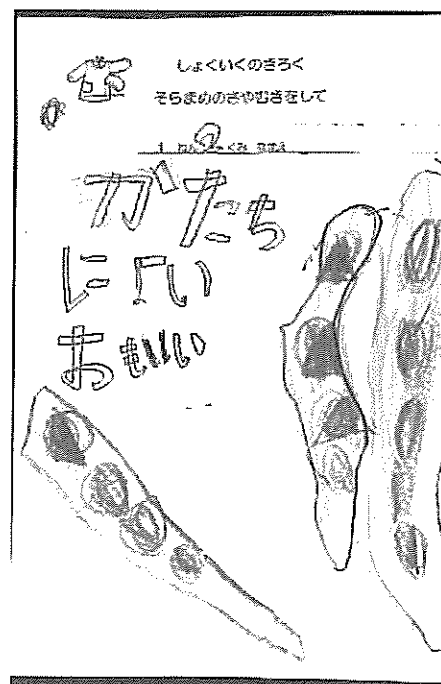
4 まとめ

実食では、給食ボランティアに来ていた保護者も、「もっと食べるのでは？」と期待していたが、給食が始まって12日目ということと、そらまめの独特の食感もあって、食べ切れた子は35名中約半数だった。しかし、一つは食べよう、一口は食べてみようとする姿勢は見られ、給食へのかかわりが少しだけ変わった子も見られた。

この日はそらまめを素材に、ひらがな、数の合成、観察と、そらまめに彩られた一日になった。



教材「みんなおなじ でも みんなちがう」



1年「秋のたべもの『おいしい おいしい』うたづくり

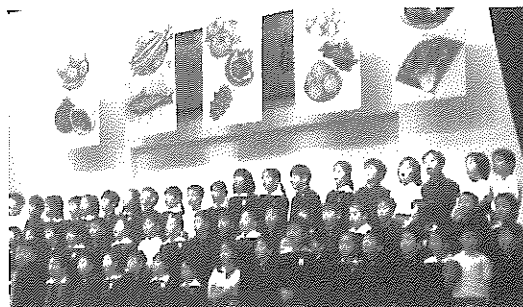
実施時期 10～11月

1 ねらい

秋の旬の食べ物のことばを集め、みんなで声にして即興で楽しむ。ことばの組み合わせを考えてうた（ことばのアンサンブル）をつくり、声を合わせて歌って、秋のおいしい食べ物を五感でより実感する。

2 活動の計画（2学期）

- ・ 秋においしい食べ物を思いつくままに出し合う。
- ・ でてきた食べ物を、野菜、果物、魚、きのこなどグループごとに分け、それぞれのことばを組み合わせ、声に出して楽しむ。
- ・ 同じことばを繰り返したり、リズムや速さを変えてみたり、幾つかのことばを重ね合わせたりして、一つの作品にしてい
- く楽しさを味わう。
- ・ みんなで考えた作品を音楽会で発表に多くの方に聴いてもらう。



3 活動での子どもの様子

秋のおいしい食べ物はと問いかけると、一斉に柿、栗、ざくろ……なかには「クロムツ」という声もあった。一番出てきたのは果物である。「柿」「栗」「ブドウ」「なし」まではよかったが、「みかん」と「りんご」で意見が分かれた。

A：みかんは冬でしょう。こたつでたべる。（そうだよの声） B：違うよ、みかんは秋だよ。（そうだよ）
C：りんごは夏からあるからいけない！ D：そうじゃない。りんごは秋 F：冬もあるよ

自分の知っていることを駆使して話し合いが続く。同じように、きのこでは「しいたけ」が話題の中心。「いつでもしいたけは食べられるから、秋の食べ物とはいえない。」「でも、きのこは秋なの！」

幼稚園で、どんぐりだんごを食べた体験を持つ子がいて「ドングリもしいのみも食べられるよ」と発言する。しかし、これは「おいしいとはいえない」ということで却下。そこで、「おいしい食べ物、調べてみて、わかったことがあったらみんなに伝えよう」と声をかけた。

次の時間には、たくさんの食べ物についての情報が集まった。その中からみかんや銀杏、松茸、舞茸などが歌の中に取り入れられた。『おいしいおいしい』で一番人気があったのは、“さんまっサバ さんまっサバ”のリズムだった。みんなで声を合わせると、リズムのおもしろさが倍増して身体に響く。最後は6つのパートに分かれて、気持ちよく歌った。

「秋はおいしい」の一部 2014.10月

2 2	カキクリおどろ	な し	かきくりおどろ	な し
2 2	みかん	ざくろ	みかん	ざくろ
2 2	さんま	サバ	さんま	サバ
2 2	さんま	サバ	さんま	サバ
2 2	さんま	サバ	さんま	サバ

やはりおどろは おいしいな

f

4 まとめ

子どもたちは、ことばあそびからスタートし、そのことばの持つリズムや音の響きを存分に楽しんだ。

また、活動を通して、食べ物の“旬”を生活と結び付けて考えるようになった。一人ひとりの興味や経験が交わり、合わさって共振した心地よさは身体に残る。このような「あそび」の中に、社会とつながる大事な目が育つ要素がたくさんあるのだと感じた。

1 ねらい

- 「秋祭り」を通して、旬の食材について理解を深め、食を通して季節を感じる感受性を育むことができる。
- 保護者の参加により、多様な活動を経験し、自分たちの活動に活かしていく。

2 活動の計画

- 保護者が出店する秋祭りを行う。
- 保護者による出店内容を参考にし、子どもたちの秋祭りを行う。
- 活動について、学年発表の場で全校に向けて発表する。

3 活動での子どもの様子

本校では、低学年教育課程研究の一環として、保護者の学習参加を行っている。これは、保護者自身が学校生活に参加することを通して、子どもたちの生活の変化を感じてもらい、協働的な活動の中で、いろいろな個がそれぞれに成長していくという本校の教育観を感じてもらうことを目的としている。さらに、保護者の参加を得ることで、教師だけでは経験させられない多様な活動や価値観を経験できることを期待している。

本実践ではまず、保護者にそれぞれの特技を生かしたお店を出店してもらい、子どもたちがそれを訪れる形の秋祭り①を行った。子どもたちに生活の中で「秋」を感じてもらいたいという教師の思いを保護者と共有し、出店計画を立てた。

ドングリ工作、切り絵、スライム作りなどの体験型のお店他に、「秋の食材」を使ったお店も出店された。鮭とサツマイモのホイル焼き、キノコなど秋の食材たっぷりのお鍋、マイタケやカボチャなどをさして七輪で焼く串焼きのお店の3つである。

子どもたちとの会話の中で、「秋祭りだから、サツマイモが入っているのかな。」「カボチャとマイタケって焼いて食べるとおいしいね。」と、季節や食材を感じる言葉が多くあった。

後日、子どもたちは、保護者のお店を参考に自分たちが出店する秋祭り②を行った。ここでは、看板や宣伝方法など、保護者の工夫を取り入れて自分たちのお店を開くことができた。保護者参加の秋祭りを行うことで、教師と子どもたちだけでは気づけない広がりをもった活動にすることができた事例である。また、保護者からも、子どもの活動を喜ぶ声を頂くことができた。

【子どもの日記から】

- ・おひるは、あきのたべものがいっぱい入っていました。セリんはあたたかく、からだもあたたかくなりました。
- ・おかあさんがつくってくれたあきのおなべ、さつまいもやたまねぎ、きのこなどたくさんやさいがはいっていました。あきっておいしいたべものがいっぱいなんだな。

4 まとめ

調理を伴う活動は教員だけでは難しいが、保護者に参加してもらうことで、秋の味覚を食する企画を実現することができた。この活動を経て、給食に使われている秋の食材に気づいたり、秋の食べ物をつないで言葉遊びを作ったりする姿が見られ、子どもたちの中で「秋」に対する感覚が広がっていくことが感じられた。春夏秋冬の四季をもつ日本では、それぞれの季節に様々な食材が収穫され、私たちの食卓を彩っている。子どもたちは今回の活動を通して、「視覚、聴覚、触覚、味覚、臭覚」といった感覚を使い秋を体全体で感じ取ることができた。今後も、保護者とともに食を通して季節を感じる感受性を育む活動を継続していきたい。



1 ねらい

食べることに関しては、好き嫌いのある子どももいるものの、新しい食材や料理に興味をもつ子どもが多い。旬の食材を味わうことや、実際に生の食べ物にふれる経験を大切にしたいと考えた。

4月には、春ならではの食の経験をさせたいと考え、たけのこ掘りと竹に関わる活動を組み込んで1学期の単元を展開した。

2 活動の計画（全20時間）

①たけのこについての学習

- ・たけのこについて知っていることを話し合う
- ・詩「たけのこぐん」や物語「ふきのとう」「ふしぎなたけのこ」を読む（国語科）

②たけのこ掘り遠足（千葉県成田市）

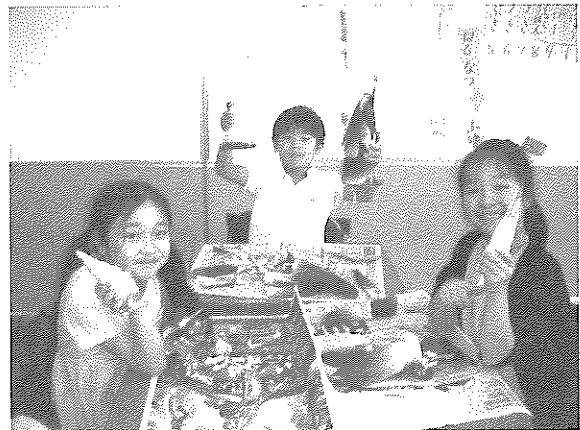
- ・たけのこ掘りをする
- ・たけのこ料理を食べる

③たけのこにふれる

- ・たけのこの観察、絵を描く、皮をむく、割って中を見る

④竹を削る ・小刀で竹を削り箸を作る

⑤竹で流しそうめんをして食べる ・夏祭りで流しそうめんを食べる。作った箸を使う



3 活動での子どもの様子

（1）たけのこ掘り遠足とたけのこにふれる（上記活動計画の②③）

たけのこを掘る経験は初めてという子がほとんどである。地元のボランティアの方々の協力を得て、穂先が顔を出したたけのこを見つけ移植ごてで掘り、最後に鍬で掘り上げるところをお手伝いいただいた。土まみれのたけのこを持ち上げ喜ぶ様子が見られた。また、掘りたてのたけのこで調理したたけのこごはん、煮つけなどの昼食もいただき春の味覚を味わうことができた。

翌日学校で、たけのこを皮をむいたり絵を描いたりした。以下は子どもの作文である。

たけのこの下のほうはむらさきで、上にいくほどこかったです。たけのこがまがっていたなんておもわなかったです。においをかいでみたらへんなにおいでした。つぎにかわをむきました。うちがわはつるつるなのに、そとがわはふわふわでした。たけのこをよこにして見るとふねのようなかたちに見えます。むいていくとどんどんほそくなっていきました。たけのこをたてにきったのを見るとはしごみたいに見えました。

味わったうえに、五感をつかって竹に触れた様子が伝わってくる。たけのこの新たな一面を知り、今までに知らなかったたけのこに出会うことができた考える。

（2）竹で流しそうめんをして食べる（上記活動計画の⑤）

たけのこに関連して竹を扱う活動をし、1学期の締めくくりに夏祭りで流しそうめんを食べる企画をした。3メートルほどの長さに切った竹を2本つないで、そうめんを流して食べた。大胆なそうめん流しを楽しみながら竹の香りもかぎつつ味わうことができた。苦労して自分で作った竹の箸を使って味わった。



4 まとめ

なかまの学習でたけのこから始まり竹をテーマに活動を組んだ。旬の味覚を味わうことができたことはもとより、食べ物について知ることやふれることもできた。たけのこを掘る、皮をむく、削る、流しそうめん等、子どもたちにとって初めてという経験も多く、初めての喜びと食べ物や自然に触れる貴重な経験となった。

秋には、旬の味覚である秋刀魚を焼いて食べる活動を計画している。

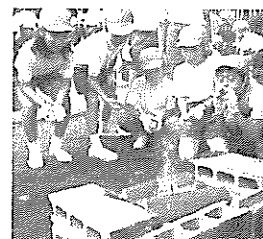
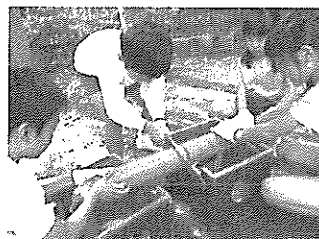
1 ねらい

食べることに関しては、好き嫌いのある子どももいるものの、新しい食材や料理に興味をもつ子どもが多い。旬の食材を味わうことや、実際に加工・調理される前の生の食材にふれる経験を大切にしたいと考えた。

1学期は、たけのこ掘りと竹に関わる活動を組んで単元を展開した。それを受けて2学期は、秋の味覚の一つである秋刀魚を食すことと竹に関わる活動を組んで単元を展開した。

2 活動の計画（全10時間）

- ①竹の皿を作る
- ②秋刀魚を焼いて食べる
- ③活動を振り返ってまとめる



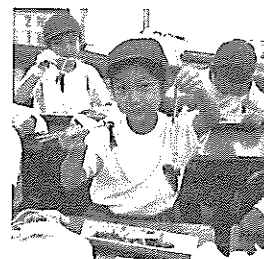
3 活動での子どもの様子

（1）竹の皿を作る（上記活動計画の①）

1学期は小刀を用いて竹の箸を作った。2学期は秋刀魚を食べるための皿作りに挑戦した。班で協力しながら、のこぎりで必要な長さの竹を切っていく。竹はかたく、最初は思うように切れなかったが、徐々にコツを掴み、交替しながら自分達の力で切ることができた。切れた瞬間の子どもたちのとても満足げな表情、嬉しそうな表情が印象的であった。切った竹は半分に割り、節を落としてきれいにしていた。秋刀魚を焼いて食べることを想像しながら、一生懸命やすりがけを行っていた。

（2）さんまを焼いて食べる（上記活動計画の②）

まずは炭や薪を天日干しで乾燥させ、ブロックでかまどを作って準備を行った。当日は、保護者ボランティアの方の力を借りながら、新聞紙や割り箸、薪をセットして、自分たちで火おこしを行った。煙で目が沁み中、焼き上がっていく秋刀魚を、待ち遠しそうにじっと見つめる子どもたち。焼き上がると、自作の竹の皿に大事そうにのせて、秋の味覚である秋刀魚を味わった。1人1匹であったが、多くの子が頭と大きな骨だけを残してきれいに食べていた。



（3）活動を振り返ってまとめる（上記活動計画の③）

その日のうちに、活動を振り返って作文を書いた。以下はその一部の抜粋である。

- ・竹のおさらとおはしをもって秋刀魚をもらいました。とってもあたたかくて元気が出ました。わたしは、けむりがくさくて大変だったけど、がんばっていっしょうけんめいみんなで作ったから、おいしくできたんだと思います。
- ・あみをおいてもらってさんまをのせました。さんまにしおをかけました。うらがえすのはほくの竹のトンぐでうらがえしました。あみにくっついて大へんでした。でもなんとかできました。さんまがやけて竹のおさらのにせてたべる時、すごくおいしかったです。ほくはまん中のほねいがいぜんぶたべました。おいしくたべられてよかったです。

また、保護者の方からは以下のような感想が寄せられた。

- ・竹を用いた学びでは、子どもたちが竹を切って竹皿を作ったことに驚きましたし、秋刀魚の炭火焼を通して、炭や木を乾燥させる準備から、火をおこし、薪の組みかたや火を観察する体験は、とても大切だと感じました。（…中略…）先日の秋刀魚の味は格別だったようで、「本当に美味しかった。うちのと全然違う。内臓も初めて食べたよ。」と感激と興奮でいっぱいでした。
- ・とにかく子どもたちの笑顔が印象的でした。丸ごと1匹を食べたのは初めてでしたが、案外きれいに食べて、頭と骨だけにしていました。あまりにきれいに骨だけにできたのを捨てるのが惜しかったようです。また、「私、さんま嫌いだったけど、これで好きになったよ。」と話してくれた子もいて、貴重な体験とともに、よい食育になっていると感じました。

4 まとめ

今学期も竹をテーマになかまの学習を進め、その中で秋の味覚である秋刀魚を食べる活動を行った。活動を進める中で、秋になるとどのようにして秋刀魚が日本近海にやってくるのかを自発的に調べて皆に話す子や、値段の変化を広告や実際にスーパーで確認することによって報告する子もいた。また、「さんま」の漢字での書き方を知ること、秋刀魚が旬の食べ物であることを、より感じることもできたようであった。旬の味覚を味わうとともに、自分達で焼き、皆で同じものを味わうことによって、秋刀魚を苦手と感じていた子も含めて、皆がそのおいしさを味わうことができたようである。

1 ねらい

子どもが野菜に対して関心をもち、自分なりに考えようとする態度を育てるための手立てとして、野菜を自分の手で育てる活動を組んでみた。活動を通して野菜がどのように作られるかを考え、野菜づくりの苦労や収穫の喜びを実感できると考える。子どもは、1年生の時から野菜を育てる活動を毎年行っており、野菜づくりに対する興味は比較的高い。そうした実態を考えると、野菜づくりを継続して行うことによって食に対する関心をより高めることができると言えよう。

2 活動の計画

活動項目	主な活動内容
調べる〔4月～6月〕	春から育てられる野菜について話し合い、自分が育てる野菜を決める。野菜の育て方を調べ、その情報を交流する。
育てる・観察する〔5月～7月〕	土作り・畝作りを協働して行い、種まきと苗植えを個別に行う。野菜の世話と同時に、成長の様子を観察・記録する。
収穫する・食べる〔6月～夏休み〕	育てた野菜を収穫し、それを家庭に調理して食べる。
まとめる〔7月～9月〕	成長の様子、収穫、実食を野菜レポートとしてまとめ、それを友だちと読み合い、自分が育てていない野菜について知る。

3 活動での子どもの様子

まず、自分がどんな野菜を育ててみたいかを考えることから始めた。なぜなら、何か自分なりの目的意識をもって野菜を育てることを大切にしかつたためである。例えば、以下のふりかえりからは、苦手な野菜と向き合う子どもの姿が伺える。

私は元々ピーマンが苦手だったので、好きになれるようにピーマンを選びました。苗や花や実は可愛いので、収穫したとき早く食べたいと思いました。そして、実際に食べたら、少し苦かったけど、好きになりました。

次に、実際に野菜を育てる期間や場所などを考え、どんな野菜なら自分でも育てられるかを子どもは考えた。その中で子どもから挙がった野菜は、トマト・ナス・ピーマン・カブ・枝豆・インゲンの6種類であった。子どもは、それぞれの野菜について水やりの方法や収穫時期、防虫対策など野菜づくりの情報を模造紙に記入し、全体で共有化していった。そのような野菜づくりに対する自主的な姿が見られる一方で、人任せになっている面も見られた。例えば、トマトやナスでは支柱が必要となるが、他者から言われるまで支柱について無関心な子どももいた。中には、茎が伸びすぎて倒れてしまうトマトもあり、子どもはそこでようやく支柱の必要性に気づいた。食に対する関心を高めるためには、失敗を経験させることもまた有効であると言えよう。

土・畝づくり、種まき・苗植え、成長の様子、収穫したものの調理は、野菜レポートにまとめていった。自分の活動を記録として残し、それを他者へ発信するためである。記録として残すためには、自発的に畑へ行き、野菜の様子をしっかりと観察することが必要である。台風で茎が折れてしまったこと、害虫に葉が食べられてしまったこと、初めて野菜の花を観たこと、開花から着実までの様子などの観察を通して、野菜づくりの大変さや収穫への期待を子どもなりの表現でまとめていた。

私は、カブを選びました。カブはあまり好きではないけれど、実際に育ててみて、こんなに育てるのが大変だということを知って、農家の方が苦労して育てていることが分かりました。農家の方の気持ちになってカブを食べると、カブの味が違って、美味しくないが美味しになりました。

4 まとめ

今回の活動を通して、今まで以上に野菜に対して関心をもつ子どもは増えたと言える。一方で、活動の積極性には子ども間でも差異が見られた。その要因の一つとして、育てた野菜を自分で食べることにに対する意識づけが弱かったと考える。育てた野菜に対する意識をより高めるための手立てを、教員が考えることも必要であると言えよう。

1 ねらい

自分たちで育てる野菜を決め、育て方などを調べて活動するということは主体的な活動だが、それだけで「野菜を育てることに成功」とすると、農業を簡単なものとしてしまう可能性がある。栽培活動に加えて「生業」としての農業にふれることで、「しごと」をするということや農家の仕事を知るよい機会になるのではないかと考えた。また、農家の方とのふれあいを通して、特に子どもたちの好き嫌いが多い「野菜」について考えるきっかけになるのではないかと考えた。

活動を通しては、以下のねらいを子どもたちに伝え、活動を行った。

○農家で普段の一日をともに過ごし、農家のしごとを体験することを通して、農家が日常でどのようなしごとをし、どのようなことに気をつけて農業を行っているかを知る。

○農家で学んだことを学校の畑に生かせるようにする、という視点を持ち、活動に取り組む。

2 活動の計画

- (1)鶴ヶ島の農家の栽培している作物を知り、体験したい農家を決める
- (2)農家にお世話になるお願いの手紙を書く（国語「手紙の書き方」）
- (3)鶴ヶ島市の農家を訪ね、一日農作業の手伝いをする
- (4)農家にお礼のはがきを書く（国語「手紙の書き方」）
- (5)体験を農家ごとにまとめ、発表会・野菜パーティーを行う（社会「農家の仕事」）

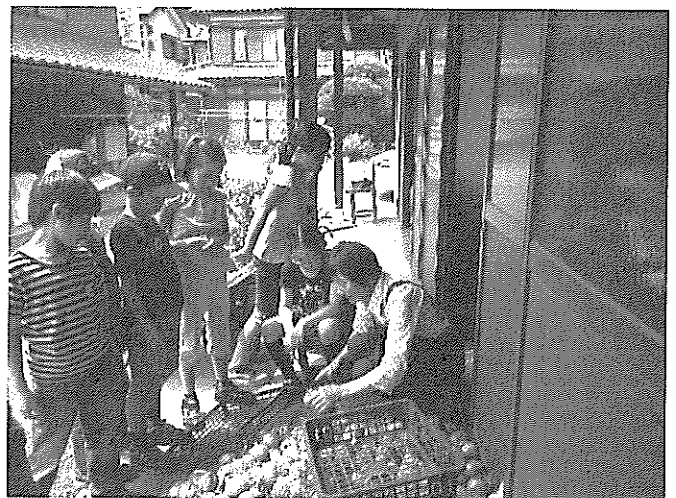
3 活動での子どもの様子

子どもたちは16軒の農家に分かれて活動を行った。鶴ヶ島市の農業の特徴として、多品種少量生産であることが挙げられる。そのため、それぞれの農家が異なる野菜を生産しており、今回の活動でお世話になる農家も葉物や果実類、根菜など多岐にわたった。そこで、子どもたちが異なる経験をするを生かして、活動後に学んだことを聴き合う場面を設定することにした。

当日は、バスで鶴ヶ島市農業交流センターと運動公園に到着後、地図を頼りに自分たちで農家を訪問した。どの農家もバスを下車後はそう遠くない場所への移動であったとはいえ、農家への道のりのドキドキ感を味わわせたいという鶴ヶ島市の方の配慮もあった。

到着後は、農家の方に挨拶をすませると早々に畑へ行き、しごとを手伝っていた。ある農家では草取りを、また別の農家ではジャガイモの収穫を、他にも花卉の枯葉取りやブルーベリーの収穫など、いろいろなしごとを行っていた。しごとを行う際には、農家さんにやり方を見せてもらったり、説明してもらったりするだけでなく、子どもたちからも「これは、どうしてこうするんですか？」などさまざまな質問が出され、作業の手順だけでなく、その作業の意味を知ることができた。また、お昼やおやつに採れたての野菜を丸かじりさせて頂き、口々に「おいしい」「甘い！」と言って食べたことも、貴重な食体験になっていた。

体験後は、農家のグループごとに経験したことや教わったことを話し合って模造紙1枚にまとめ、発表を行った。発表を聴きあうことを通して、同じなすでも種類が違うこと、育て方が違うことへの気づきがあるなど、自分の学んだことと友だちの学んだことの違いなどを知ることができた。また、発表後の野菜パーティーでは、鶴ヶ島の野菜を親子で食べたが、野菜が嫌いな子が「初めて食べた！おいしい！」と言うなど、おなかいっぱい野菜を味わった。



4 まとめ

農家体験の前と後の2回、マインドマップを用いて農家と野菜について知っていることを書く活動を行ったが、明らかに知識が増えていた。農家体験を通して、日ごろ口にする野菜について考えるきっかけになったといえるのではないかと。それ以外にも、給食で野菜を完食する子が増えたのも変化であった。

1 ねらい

野菜作り②では、他者に食べてもらう野菜作りに取り組んだ。活動を通して、野菜作りの大変さや他者に食べてもらう喜びを実感し、野菜に対する関心をさらに高めることをねらった。

2 活動の計画

活動項目	主な活動内容
調べる・役割を決める〔9月〕	他者に食べてもらう野菜作りについて話し合い、みんなで育てる野菜を決める。野菜作りに必要な仕事を出し合って、仕事の班を決定し、個々の役割を明確にする。
土づくり・育てる〔9月～12月〕	土づくり・畝づくり、種まきを協働して行う。班ごとに野菜作りのための仕事を行う。農家の方から野菜の育て方についてのレクチャーを受けて、野菜作りについての見識を深める。
収穫する・ふりかえる〔1月〕	収穫する。収穫した野菜を、どのような料理で他者に食べてもらうか考える。野菜作りをふりかえり、今後の活動にいかす。

3 活動での子どもの様子

1学期に自分が育てた野菜の美味しさを他者にも味わってほしいという思いが、2学期の活動のスタートだった。まず、どんな野菜を育てたいかを話し合うことにした。1学期と異なり、2学期ではみんなで同じ野菜を育てることにした。夏野菜と比べ寒い時期に育てる野菜はあまり多くなく、育て方も難しい。どんな野菜なら育てやすく、多くの人に食べてもらえるかについて十分に考えさせた。栄養教諭の元へ赴き、給食でよく出される野菜について聴く子どももいた。話し合いの結果、大根とほうれん草を育てることに決まった。

みんなで育てるにあたり、自分ならどんな仕事ができるかを考えさせた。それをもとに、5つの班（水やり・間引き、草抜き、病害虫、情報収集、パトロール・看板・ちらし）を構成し、子どもはいずれかの班に属し、野菜作りに取り組んだ。11月の初めには、仕事についてふりかえる場面を設けて、子どもの意識を収穫へ向けさせた。11月の中旬には、校外学習でお世話になった埼玉県鶴ヶ島市の農家の方に来校していただき、野菜作りについてのレクチャーを受けた。子どもにとって、自分がやっている野菜作りをプロの視点から判断されることはとても意義のあることであった。結果的には、他者に食べてもらうためには、まだ十分に育っていないことが明らかになった。天候、土壌、時期など様々な要因が農家の方から説明された。子どもは、野菜作りの大変さや難しさを実感したと言えよう。

学期の初め、大根を収穫した。子どもの感想からは、種まきから収穫までの思いが込められている。根は小さかったが、葉は虫食いもなく、とても良い状態だった。



- ・小さかったけど、自分たちで作った大根が美味しそうでした。
- ・小さいと思ったけど、抜くのは大変で、根は長くて、きれいでした。
- ・なんとか収穫できて良かったです。 ・今までの大変さが大根に表れていました。

収穫したものは、学校の給食として出してもらうことにした。その際、どのように調理してほしいかを子どもに話し合わせた。栄養教諭は話し合いに参加し、子どもの思いを参考にして実際の献立を考え、実際の給食として大根を出した。子どもの感想からは、野菜作りに対する充実感や満足感が伺える。

- ・人に食べてもらうので、何だか緊張しました。 ・目標が達成できて良かったです。
- ・あんなに小さい大根でも出してもらえてありがたかったです。 ・みんなに食べてもらえて良かったです。
- ・他の学年から美味しかったと言ってもらえて、苦労して大根を育てて良かったし、野菜作りが楽しくなりました。

4 まとめ

苦労して育てた野菜を他者に食べてもらうことで、野菜作りの面白さや大変さと、野菜を作る人に感謝することの大切さを子どもは実感した。また、次はもっと美味しい野菜を作りたいと思う子どもは少なくなかった。食に対する意識が、活動を通して高まったと言えよう。

1 ねらい

2学期は子どもたちと話し合った結果、全員で協力して大根・ほうれん草を生産することになった。その際、子どもたちから「もう一度農家さんに学びたい」という声が上がった。子どもたちは、お世話になった農家さんが大根やほうれん草を生産していたのを覚えていたのだ。それだけでなく、農家さんがどのような苦労や工夫をして秋野菜を育てているのかを聞いてみたいと考えていたのだ。私たち教師も、「しごととしての野菜作り」を意識した活動として、農家で改めて学ぶ機会をもちたいと考えていた。

そこで、以下のようなねらいをもって活動を進めることにした。

○農家で学んだことを学校の畑に生かすという視点を持ち、活動に取り組む。

○農家のしごとを体験することを通して、農家が日常でどのようなしごとをし、どのようなことに気をつけて農業を行っているかを知る。

2 活動の計画

- (1) 農家にお世話になるお願いの手紙を書く
- (2) 鶴ヶ島市の農家を訪ね、一日農作業の手伝いをする
- (3) 体験したこと・質問したことをまとめ、新聞かパンフレットにまとめてみる

3 活動での子どもの様子

夏と秋の畑の違いにも気づいてほしいという願いもあり、夏と同じ農家さんにお世話になることにした。子どもたちは農家さんへの道順も覚えていて、バス到着後は一目散に向かっていった。農家さんも同じ子どもが訪れたので顔を覚えていて、お互いに慣れた様子で活動に入っていくことができた。

今回は、自分たちが野菜を生産するための「質問」もたくさん用意して行っただけで、質問タイムも設けてもらった。その中でも一番大きな驚きは、作物に水をあげないということだった。

各農家さんによって体験は様々だが、いくつかの農家さんでは収穫から出荷までを子どもたちに経験させてくれた所があった。その時にどのような仕事をしたかを子どもが次のように新聞に書いていた。

葉がおれていたり、くきがおれていたりしたら手でとり、次に大こんをあらうきかいで回したり、ねもとのぶ分をあらったりする。かわかす（すぐにかわく）。そしたら葉のねもとに土があるからタオルでふく。葉の上のほうに、むらさき色で白い字でやさい〜！ と書いてあるのをはり、ベトベトしたところを少しのこし、そこにねだんや作った人の名前が書いてあるシールをはる。それをスーパーにもって行き、**10.31**というシールをはる。スーパーに出した野さいはそこで売る。

畑での収穫体験だけでなく、出荷までの準備や出荷自体も体験できたのは、子どもにとって貴重なことで、「はたらく」ことについて考えるきっかけになったのではないだろうか。また、夏と秋の畑の違いに着目し、ビニールハウスにあったトマトやキュウリ、キャベツがなくなっていることに気づいていた子がいた。他にも畑の野菜がジャガイモからネギに変わっていたことや、ミカンが育っていることに気づいた子どももいた。そして、夏・秋、学校畑での体験を通して、改めて「(野菜を) 食べる」ということを見つめ直した子どももあり、以下のように感想を書いている。

農家の人は前から大変だと思っていたけれど、もっとたくさんの仕事があることにおどろきました。さといもは何百個のものをすべて土をおとして、大根はぬく時力がいりました。それを2人で毎日やっているのに感心しました。そのような仕事をしているから野菜が食べられるので、野菜をおいしくのこさず食べたいです。うれしかったことは7分もかけてぬいた記ねんの大根をもってかえれて、しかもおいしかったことでした。大根は4重にふくろをかけてもおちたので、そんな大根を学校でも作りたいです。

4 まとめ

前回同様、農家さんのご協力で様々な体験をした。野菜の出荷という、畑とお店や食卓の間のしごとは、子どもたちには見えにくい。この見えにくいしごとを体験したことで、野菜を生産し人々が食べるようにするためには、畑作業だけでなく、それを支える多くの作業があることを実感をもって学ぶことができた。ここから、子どもたちは食べる対象としての野菜には、様々な仕事があることを知り、農家の姿から食を支える人々の役割へと、多面的に日常の食を考えるきっかけとなったのではないだろうか。

1 ねらい

自然との関わりの中で、体験的に食材や調理器具・方法等に触れ、能動的に食に関わる子を育てる。

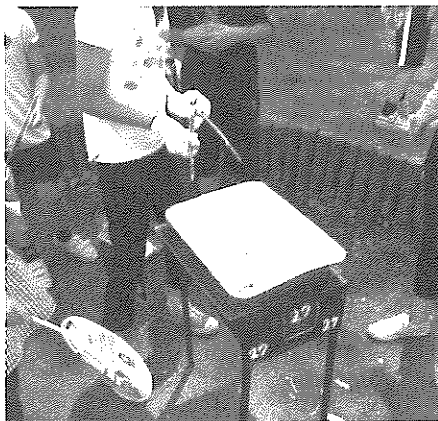
2 活動の計画

- 遠足に行く計画を立てよう（1時間）＊この時点で、遠足の行き先や活動内容を決定。
- 潮干狩りの仕方やバーベキューでの火の起こし方や調理方法について調べよう（1時間）
- 遠足に行こう
（5月に神奈川県「海の公園」へ。午前中に潮干狩り、その後、バーベキュー）
- 遠足の活動を振り返ろう（1時間）

3 活動での子どもの様子

潮干狩りを終えた子どもたちは、2ファミリーに1つのバーベキューコンロを囲み、火をつけ始めた。火起こしの材料は、自分たちで火をつけられるように炭・新聞紙・牛乳パック・割りばし・点火材を用意しておいた。事前にどのような材料が燃えやすいか、どのような材料だと灰が飛びにくいかななどを調べていたため、どのグループも、それを基に材料の使い方や組み方に注意しながら協力して火をつけようと努力していた。

しかし、調べてはきたものの、実際にやってみるとなかなか火がつかず、試行錯誤を繰り返していた。そのうちに、「炭に火をつけてあげていこう」「きっとここに割りばしをおいたほうが、火が移りやすいよ」「新聞紙は灰が出るから入れちゃだめだよ」「もっと空気を送って」などと持っている情報を出し合いながら、自分たちの手で火起こしして調理することができるようになっていった。どのグループも、汗の額をぬぐいながら、大人の手を借りずに、自分たちで何とかして「食べる」につなげようと努力している姿が見られた。



調理するものは、焼き肉や焼きそばなど、今回は比較的調理しやすい食材と調理器具を大人が準備し、焼き加減も保護者ボランティアの方々が中心となって確認してくれたので、安心して「食べる」実践を自分たちの手で作り上げていった。保護者ボランティアの方々から、「どの野菜から焼くのがよいかな」「火が強いところはどのあたりかな」などの言葉をかけてもらいながら取り組んでいるグループが多く、調理の仕方を調べていたグループもあったが、実際の場でより美味しくいただくためにはどうすればよいかを考えながら作り方のコツを体得していくことができた。

火の調節、焼く、お皿に盛りつけるなど、一人一人が分担した役割をしっかりと果たし、みんなで美味しく食べることができた。一人一人が主体的に参加していたので、保護者ボランティアの方の力添えも

あり、片付けは全員で協力し短時間で済ませることができた。大人の手が入った方がよいこともあるかもしれないが、子どもが主体となって取り組む活動であることを理解し、手を出さずに目を配ってくれた保護者の方々がいて下さったからこそその活動であったといえるだろう。

4 まとめ

遠足を終えて、学校で振り返りを行った際に、ほとんどの子どもたちから「楽しかった」「美味しかった」「またやりたい」といった満足の声が聴かれたが、中には、「今度はもっと自分たちで準備して料理をしたい」「潮干狩りをしたから、その場で採ったものを使って料理をして食べたい」という意見が出された。自分たちで火を起こしたり使ったりすること、また食材を自分たちで収穫して食べることにつなぐことなど、今回の遠足での「食べる」活動よりももっと自主性を高め、子どもたちの試行錯誤を保障できるような場にしたい。また、自然と食という関わりから、5月という季節に合った活動として潮干狩りをしたが、直接的には食へとつなげられなかった。今後は秋に向けて、秋ならではの食材にアプローチし、実体験を通して、より能動的な食行動へとつなぐ活動を展開していきたい。

1 ねらい

自然との関わりの中で、体験的に食材や調理器具・方法等に触れ、能動的に食に関わる子を育てる。

2 活動の計画

○林間学校に行く計画を立てよう（6時間）＊1学期の活動

○林間学校に行こう（2日間）＊8月末に実施

清里の宿泊施設に宿泊。スケジュールの概要は以下の通り（食育関連は＊）。

【1日目】・現地に到着後、昼食（＊）→テーマ別ガイドウォーク（例「植物」をテーマとした体験活動）→
現地のジャージー牛乳でつくられたソフトクリームを食べる（＊）

・夕食（＊）→ナイトハイク

【2日目】・朝食（＊）後、「森のお茶会（＊）」という体験活動→昼食（＊）→帰校

○林間学校の振り返りをしよう（6時間）＊9月

3 活動での子どもの様子

清里の宿舎は、食に関する体験プログラムが充実しているだけでなく、食事にもこだわりがあり、私たちが今年度テーマとして取り組んでいる「自然と食」のかかわりがよく理解できる絶好の機会であった。宿舎での食事は、野菜は現地のものを当日の朝に収穫して使用したり、素材の味を引き立てるような調理の仕方で提供したりしている。その食事をじっくりと味わって食べることで東京ではなかなか味わえないような食体験をすることができた。宿舎の管理栄養士の方から、料理についての説明を受けながら、子どもたちはその一つ一つの料理や食材をじっくりと味わって食べる姿がみられた。普段の給食でなかなか野菜を食べようとしない子ども「野菜の味が違う。新鮮だとこんなに美味しいんだね」と言って野菜に手を伸ばしたり、普段は食が細い子ども、いつも以上に沢山の量を食べていたりしていた。教師の印象としては、普段の食事の様子を見ていても、量を食べるような子どもたちではないという認識でいたが、その食べる様子は、宿舎の方々から「よく食べるお子さんたちですね」というお言葉をいただいたほどだった。

2日目に体験した「森のお茶会」では、野山に自生する野草を集め、それを煎じて飲む活動に取り組んだ。子どもたちは、お茶はお茶の葉を使用するものだと思っており、野草がお茶として飲むことに驚いている様子だった。当日は、オオバコ、ヨモギ、シロツメクサ、ササの4種類を摘んで種類ごとに、またブレンドして試飲した。中にはとても苦いものや香りの強いものがあり、それを嫌がったり飲まずに避けたりする子がいるのではないかと思いつきながら見守っていたが、飲み干すまでに至らないまでもどのお茶にもチャレンジし、味を比較しながら「このお茶、美味しい！」「これはほうじ茶に似た味がする」などと言いながら試飲を楽しんでいた。野草を炒って煮る活動については、今回はカセットコンロを使用した。火の扱いも手慣れたもので、自分たちの手でお茶を入れることができている、以前のバーベキューの活動が生かされていると感じたひと時だった。



4 まとめ

林間学校を終えてから、振り返りを兼ねつつ、その体験を生かして今後の活動をどうしていきたいかを話し合った。子どもたちからは、「東京の野草でもお茶をつくれるのではないか」「もっといろいろな葉でお茶をつくってみたい」「（1学期の経験と合わせて考えて）今度は食材を自分たちの手で集めて料理をつくってみたい」という話が出された。特殊な環境下での活動ではあったが、それを日常の場で展開しようと考えている姿に、食への態度の変容をみることができた。東京の地で、子どもたちの思いがどの程度実現できるかは分からないが、今までの経験に基づいて、2学期の活動を子どもたちとともに創り出していきたい。

1 ねらい

自然との関わりの中で、体験的に食材や調理器具・方法等に触れ、能動的に食に関わる子を育てる。

2 活動の計画

○「わたしたちの手で食事をつくる」計画を立てよう（6時間）

○プロの話から学ぼう（1時間）

江戸東京野菜研究会代表の大竹道茂氏をお招きし、江戸東京野菜についてのお話を聞いて学ぶ。

○食材を調達しに出かけ、食材について学ぼう（1.5日間）、学校行事のさつまいも掘りで収穫したものを使用して、おにぎりと味噌汁をつくることになった。食材はグループに分かれ、現地に出向いて収穫したり購入したりする活動に取り組む。

○調達してきた食材を使って、調理しよう（1日）

親子活動として土曜日に実施。かまどをつくり、自分たちの手で調理する。

○「わたしたちの手で食事をつくる」活動の振り返りをしよう（4時間）

3 活動での子どもの様子

林間学校後の話し合いと学校行事のさつまいも掘りを組み合わせて、度重なる協議をした。その結果、自分たちの手で食材を調達して料理すること、料理はおにぎりや味噌汁にすることが決まった。

江戸野菜の専門家である大竹さんのお話は、地元の伝統野菜についての土地や歴史の話題が中心であった。子どもたちは、野菜の特徴に興味をもって話を熱心に聞き、たくさんの質問をしていた。自分の住んでいる土地なのに知らない情報がたくさんあったようで、別の活動で野菜について調べている子は、「今後は江戸野菜について調べてみたい」と自分の世界を広げている様子がみられた。



食材の調達には、多くの方の協力のもと、6つのグループ（江戸川の小松菜、練馬大根、江戸野菜各種、豆腐、お米、味噌）に分かれて取り組んだ。それぞれが興味のもったところへ出向き、実際に収穫したりつくったりして購入する体験を通して、食材についての理解を深めていた。身をもって体験することで、生産者の苦労やこだわりなどに触れることができ、どの活動に参加した子もとても満足そうな表情をしていた。振り返りの活動では、それぞれが体験したことを共有することが第一の目的だったが、自分たちの体験してきたことを伝えたくて仕方ないといった様子で、その発表する姿に力強さを感じた。



収穫・購入してきた食材を使っての調理の活動は、計画していた活動時刻を大幅に早めるほど活発に取り組む姿があった。竈の火起こしは、あまりにも手際がよく、ほとんど保護者の手を借りることなくすることができ、調理も手際よく進めることができていた。お米は二種類を食べ比べることにしたが、「こちらの方が弾力がある」「味が違う」とその違いを楽しみながら食べていた。味噌汁は保護者の分も含めてかなり大量に出来上がったにもかかわらず、ほとんどの子どもがおかわりして食べ、残菜は出なかった。役割も自分たちで話し合い、それぞれの実現したいことを叶えることができていたようだった。

4 まとめ

一連の活動を振り返ると、子どもたちは体験を通じて「食」と丁寧に向き合い、自らの世界を広げていく姿がみられた。五感を総動員して、手探りで取り組んできたことは、暗黙にはあるかもしれないが、彼らの身体に染みわたっていったことだろう。自然とのかかわりの中での食を中心に子どもたちと取り組んできたが、今後子どもの興味がどのように発展していくかが楽しみである。

1 ねらい

和食や和菓子について追究し、発表し合うことによって、日本の食文化を見つめ直し、理解を深める。

2 活動の計画

5年生の創造活動のテーマが「和」となった。和服・和楽器・和室等のテーマとともに、食に関するテーマとして和食・和菓子・お茶なども選ばれた。

- ①「和食」「和菓子」「お茶」のグループに分かれ、各自で追究したいテーマを決める。(1時間)
- ②決定したテーマについて、資料を基にして調べる。(4時間)
- ③全校朝会で、追究した内容を発表する。(これは記述しなくてもよい)
- ④さらに疑問に思ったことを解決するために「食の文化センター」を見学する。(2時間)
- ⑤見学したことをまとめる。(1時間)
(ここから2学期の活動内容)
- ⑥「和」について、さらに追究してみたいテーマを決める。(1時間)
- ⑦各自で、さらに追究したいことについて調べる。(4時間)
- ⑧学年で、「和」の発表会を行う。
- ⑨留学生に日本の文化を紹介する。
- ⑩学習のまとめ・振り返りをする。

3 活動での子どもの様子

「和食」グループが追究したテーマは、「和食の起源・歴史」「寿司について」など、「和菓子」グループが追究したテーマは、「和菓子の種類」「和菓子の歴史」「茶道具、作法」などである。

全校朝会の時間を活用し、「和」で追究した内容を発表することにした。調べている過程で、和菓子には地域によって様々な種類があることを発見したり、飛鳥時代に和菓子の起源があることを調べてきた児童もいた。また、江戸時代の和食を調べている中で、当時の和菓子屋が宣伝活動をしていた記録があることが印象に残ったという声も聞こえた。

調べたことについての理解をさらに深めるため、「食の文化センター」の見学に出かけた。施設では、和食に用いられる米の種類、時代ごとに変化してきた食文化に触れることができた。昭和初期に食事をしていての部屋の様子、和食の歴史についてのDVD鑑賞などを通じて、食文化を見つめ直す良い機会となった。

4 まとめ

今回の学習を通して感じたことは、学んだことが日常生活に生かされている、ということである。児童は、調べたり発表したりすることによって、和食や和菓子についての知識を得た。その学びが、日常での「食文化」への関心につながる場面が見えた。例えば、「テレビで和食のことが取り上げられている時に、前よりも真剣に見るようになった。」「食の文化センターには、本がたくさんあり勉強になった。自分も図書館に行って和に関する本を借りてみたい。」「実際に和菓子作りを体験したい。」「和菓子にはいろいろな種類があり美しい、ということを調べる中で知ったが、施設見学の中でもそのことに触れることができた。」「家族との会話で、和食に関する話題が増えた。」「といった感想が出された。中には、夏休みに和菓子作り体験にでかけた児童や、給食を見て「今日は和だ！ 和だ！」と声を上げる児童もいて、「食」についての興味や関心が広がっていることが伺えた。

和食とは日常的に口にしているものである。当たり前のように食しているものを見つめ直すことによって、日本に古くから伝わる食文化の理解を深めていきたいと考えている。



全校朝会での発表



食の文化センター見学

1 ねらい

8月末の林間学校で出かける婦恋村のキャベツ生産について関心を高め、「東京では本来、春や秋に生産するキャベツを、どのようにして夏に生産するのか」という課題を解決しようとする。そして、その解決の過程で、様々な写真や図表を駆使して、キャベツを生産する人々の工夫を表現できるようにする。

2 活動の計画（全7時間＝社会5時間・創造活動2時間）

- ①婦恋村の空中写真を観察して、疑問に感じたことを話し合う。
- ②なぜ、畑の色が異なるのか予想を話し合う。
- ③その予想について、促成栽培の農事暦を読んだり、予冷施設の工夫を調べたりする。
- ④⑤林間学校でキャベツ農家の方々の話を聞いたり、キャベツの収穫をしたりする。

3 活動での子どもの様子

- (1) 婦恋村の空中写真（写真1）を観察して、疑問に感じたことを話し合う場面

- c：濃い緑と薄い緑の畑がある。
c：濃い茶色や薄い茶色の畑がある。

- (2) なぜ、畑の色が異なるのか予想を話し合う。

- c：濃い緑は、色の濃い野菜で、薄い緑は、色の薄い野菜を育てているんだ。
c：濃い茶色や薄い茶色は、これから、植える畑じゃないかな。
c：いや、既に収穫を終わらせた畑だよ。

- (3) その予想について、農事暦（資料1）を読んで調べる場面

- c：婦恋村は、一年間に5回も種まきをしているから、緑色の畑は良く育ったキャベツ畑で、薄い緑色は、まだ小さなキャベツだと思う。
c：茶色は、これからキャベツを植え付ける畑かな。

- (4)林間学校でキャベツ農家の方々の話を聞いたり、キャベツの収穫をしたりする。

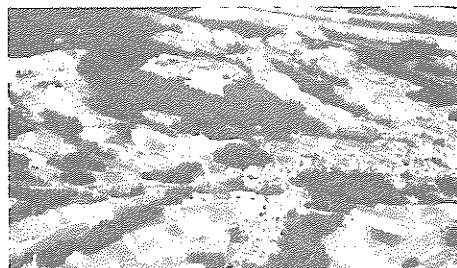
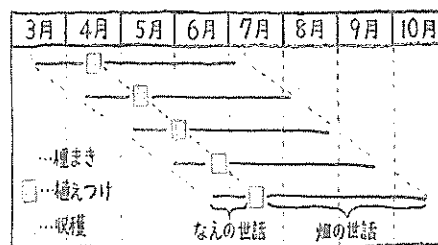


写真1（婦恋村の畑）



資料1（婦恋村の農事暦）



写真2・3（キャベツを収穫する子どもたち）

写真2・3は、婦恋村のキャベツ畑で、包丁を持って収穫する子どもたちである。

子どもたちは、畑でキャベツを食べると、「甘い！」「甘い！」とつぶやいておいしそうに食べていた。

4 まとめ

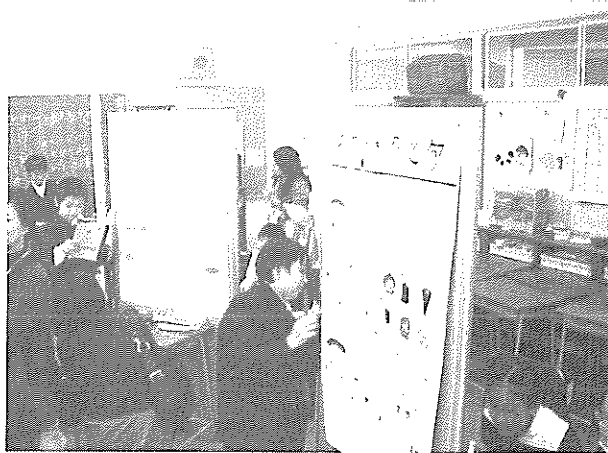
林間学校でキャベツ収穫を直接体験する前に、社会の授業で事前にキャベツ栽培の工夫を学んでおくことによって、子どもたちの関心は高まり、林間学校の楽しみが大いに増える。その楽しみの質は、自分たちが毎日食卓で食べているものであるだけに、食への関心へと高まるのである。

1 ねらい

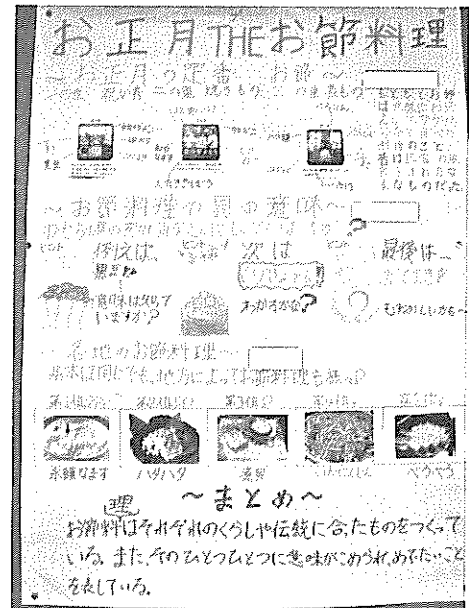
和食や和菓子などについて追求し、発表し合うことによって、食などの日本文化を見つめ直し、理解を深める。

2 活動の計画（全15時間）

- ①「和」について、さらに追求してみたいテーマを決め、各自で調べる。
- ②学年で、「和」の発表会を行う。
- ③千葉県銚子市で、漁港や醤油工場を見学する。



学年発表 ポスターセッション



3 活動での子どもの様子

1学期から追求している「和」のテーマの中で、さらに追求してみたい内容を2学期始めに決めた。

子ども達は、前回の学習よりもより詳しい内容を選ぶようにした。子どもが選んだテーマを以下の通りである。

和食：寿司の歴史・地方の珍しいおせち料理・洋食と和食の違い・和食の調味料について 等
和菓子、お茶：和菓子の作り方・日本と世界のお茶・和菓子と洋菓子の比較 等

調べる方法は、本・インタビュー・見学・インターネット等である。1学期は、似たようなテーマを選ぶ子どもが目立っていたが2学期は、全体的に調べる内容の幅が広がったように思う。

調べた内容は、学年内でポスターセッションという形式で発表した。ポスター1枚にまとめること、追求したことによって自分達は何を学ぶことができたのかを重点的にまとめるようにした。その結果、日常生活における「和」に目を向けるようになった子どもが増えた。例えば、「調べたことで、和菓子は職人さんが心をこめて作っていることがわかったので、今度和菓子を食べる時は職人さんに感謝したいです。」「和菓子と健康のつながりについて調べたことで、和菓子を食べた時、どんな栄養が入っているのか気になるようになりました。」また、「和のことはわかっていたつもりだったけど、実際に調べてみて、作ることの大変さや職人さんの思いについてわかりました。」という感想や、給食を配膳している時に、「今日の献立は和食が多い。」という気付きが1学期よりも多くなった。

4 まとめ

年度当初から「和」の学習を続けてきたことで、子どもが「和」への関心や興味をもつようになったことが一つの成果として考えられる。「日常の食事で、「旨み」を意識するようになりました。」「料理を作る時に、砂糖は食材に染みこみやすいことを意識するようになりました。」等と、学習後に子ども達は振り返っている。

また、学んだことを発信することの重要性に、子ども達や教師が気付くことができたことも大きな成果である。発表をして質問を受けることで、自分たちの学びを振り返ることができた。

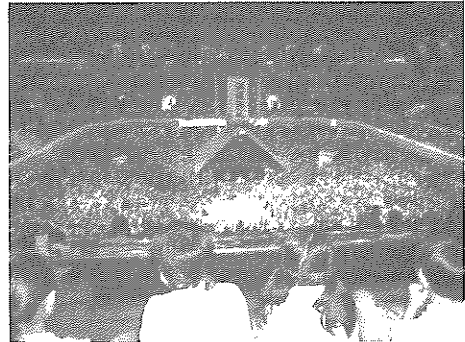
2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたこともあり、世界から「和」への関心はとても高まっている。5年生の子ども達が、今回の学習で学んだことを生かし、将来日本の文化である「和」について語ることを願っている。

1 ねらい

大相撲観戦にでかけ、実際の力士の姿から、相撲に適したからだづくりや、力士の食生活の意義について考える。

2 活動の計画

今年は、大単元『The 東京』過去～現在～未来に取り組んでおり、その中には、江戸時代から現代につながる食文化に関心を持っている子もいる。今回は、国技館で実際に大相撲観戦をし、ちゃんこ鍋を味わい、そこから力士の食文化について考え、さらに自らの食生活を考える。



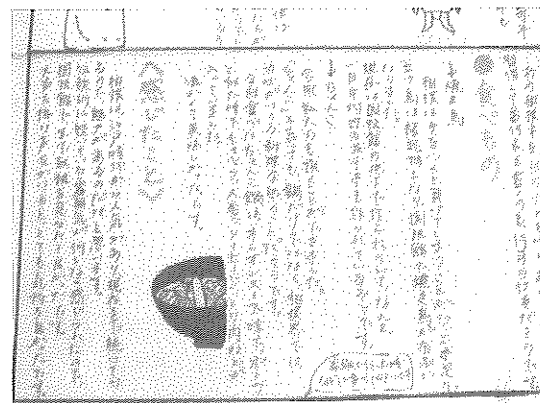
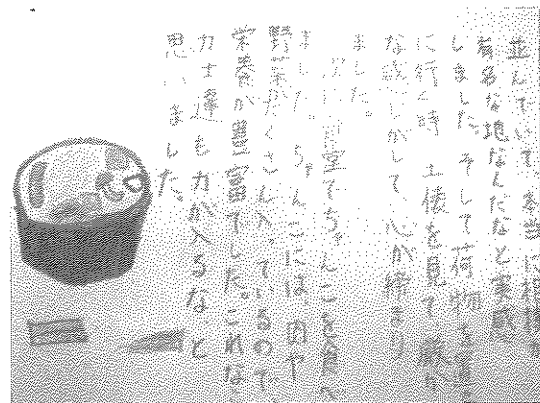
3 活動での子ども様子

事前学習の中で、相撲の文化の中に力士の食文化もあることを知り、その歴史に興味を示す子たちがいた。

満員御礼の観戦日。当日のちゃんこは、オニオンスープ味で、子どもたちが想像する以上に現代風で、具の大きさにも大喜びであった。食事部門を運営されている方が元力士で、ちゃんこ鍋の歴史や由来など、子どもたちの質問に快く答えてくださった。オニオンスープ味の理由のなかには、「体の大きい現代の力士には、好き嫌いの多い力士もいて、食べてもらうこと、美味しいと感じてもらうことがなかなか難しい、そうした要素を全て含め、力士の栄養バランスを考えたちゃんこ鍋作りも心がけている。」というお話であった。子どもたちは、今回のオニオンスープ味のちゃんこも、美味しく食べる工夫の一環であることを知り、力士が相撲に適した体をつくるためにも、栄養バランスを考えた食事が大切であることがわかった。

また、実際に大相撲を観戦することによって、子どもたちは、力士の体の大きさやその肌のつや、美しさを感じることができた。激しいぶつかり合いをみる中で、日頃の食事や、体の鍛え方の大切さも実感した。「横綱ならどれくらいちゃんこを食べるのだろう」「ちゃんこの食べる量と強さは関係するのだろうか」などの問いを持つ子どもたちもいた。

大相撲観戦のあと、新聞にまとめる活動を行った。子どもたちが書いた新聞には、ちゃんこ鍋の美味しさや、ちゃんこ鍋の由来、歴史などが書かれていた。学年発表でも他学年の子どもたちに、力士の食事について発表する場面があった。実際にちゃんこについて調べ、味わい、その意義や意味を発信することができ、力士にとっての食文化の大切さが理解され、食に対する興味を広げていった。



4 まとめ

ちゃんこ鍋の食文化体験は、ただ美味しさや味を楽しむだけではなく、江戸の食文化や、現在につながる食の歴史へと子どもの興味を広げた。力士の体と食事の関係を実感したことで、自分の体づくりに目を向け始めた子どももいる。一見、日常から離れて思える力士の食文化のなかに、好き嫌いをなくす工夫など、自分たちと共通するものがあり、力士を身近に感じることができた。このように、実感を伴う食育は、子ども一人ひとりの思考を深める。

食育だけでなく、大相撲観戦の体験によって、力士に歌い継がれる相撲甚句や、相撲の手、土俵での振る舞いなど、江戸から伝わる文化を子どもたちは堪能した。そこから、に新たな問いや興味がうまれている。過去から現在へ、文化は常に生き続けている。

1 ねらい

- ・比の意味について理解し、実際に比が使われている場面を見つけ、どうして比が使われているのかを考える。
- ・実際に試したり、味見をしたりする活動を通して、基準の味や自分の味覚について感じる。また、自分の味覚や感覚を伝えるために比を使うことも1つの手段であることを知る。

2 活動の計画（1学期）

- ・算数の学習として、比とはどのようなものかを理解する。
- ・実際に比が使われている場面を見つけ、比がどのように使われているか実際に試したり、調べたりすることによって考える。
- ・調べたことから、どうして比が使われているのかを考えてまとめる。

3 活動での子どもの様子

比の学習で、どのような時に比が使われているかという問いかけに対して、子どもたちは、カルピスの原液と水の割合や調理実習での調味料の割合などいろいろな場面を想起していた。その時に、「カルピスに6：1だったかな？書いてあったけど、僕、それは好きではないな。」「私は、濃い方がいいな。」等という自分の味覚に対しての意見が出された。それは、調理実習の調味料の配合についても同様であった。そこで、自分たちで基本とされる割合がどうして設定されているのか、基本の割合と自分の味覚についてどんな違いがあるのかということ調べてみることにした。家庭の協力を得て、実際にカルピスや調味料、お茶など実際にいろいろな配合を試しながら学習を進めていった。また、どうしてそのような基本の割合が設定されているのかなどを調べ、まとめていくことにした。そのため、算数の学習計画に3時間をたして活動を展開した。

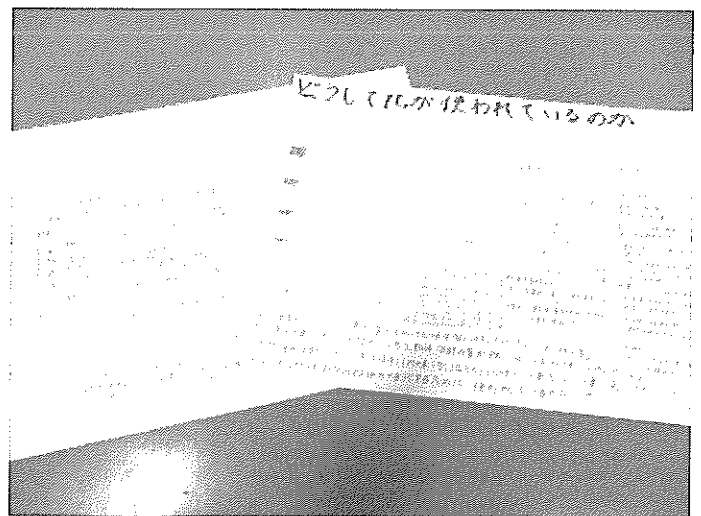
実際に、試してみると基本の割合が市販のカルピスウォーターと同じ味であること、自分の味覚とは少し違うことなどに気づいていった。また、自分の好みの濃さを伝えるときに、比を持ち込んで表したり、考えたりすることを自然に行っていた。このようにすると自分の好みの

味を比を使うことによって誰にでも明らかに伝えることができることを実感することができた。

最後に自分の学習をまとめることができた。比がなぜ使われているかという問いに対しては、基準を示すことにより、誰でもある一定の味や濃さを感じることができる。またそれは、会社が一番推奨している濃さであり、それはデータをとって会社が探っていることも分かった。だから美味しいんだということにとどまらず、そこには一人ひとりの味覚によって、その基準が一番であるとは言えない等と振り返っていた。

4 まとめ

比の学習では、このような場面の取り込みはよく行われている。しかし、実際に試し、味覚という感覚を取り入れることにより、より比が使われているよさを実感できたのではないかと考える。そして、基準として比を取り入れていることについて、会社の思いを発信していることになるが、個人の味覚や感覚があり、それだけが絶対ではない、味は変化があることも大切であるということを感じることができた実践であった。



1 ねらい

林間学校では、白樺湖周辺で大自然に親しみ普段できない活動や体験をすることを目当てとし、籐細工やトレッキングを行ったり、八ヶ岳中央農業実践大学校での活動を行っている。この学校の理念として、体験活動を通して、店頭に並んでいる食材が、色々な人たち支えられてできていることを感じてほしいという願いをこめて、プログラムを組んでいる。そこでは、「森林伐採」「炭焼き」体験に加えて、「ハーブ」「酪農」「豆腐」「ジャム」などのワークショップに参加した。実際に食に関わりながら、係の人から教えてもらうことで、普段何気なく食べている「食べ物」がどのようにして作られているのか、そこにはどんな苦労があるのかについて考えるきっかけになるのではないかと考えた。

2 活動の計画

- (1) 自分自身の学びの履歴を振り返り、どんな体験をしたかを考え、選択する。
- (2) 自分たちの選んだ活動を体験する。(林間学校での体験)
- (3) 活動を振り返り、学んだことをまとめる。

3 活動での子どもの様子

ジャムづくりでは、セロリ・トマト・ルバーブを材料として作った。ジャムと言えば果物というイメージが強かったようで、子どもたちは、トマトなどを使うことに戸惑いが隠せなかったようだ。ルバーブを生で食べさせてもらった時は、酸っぱくて顔がぐちゃぐちゃになっている子もいた。そのルバーブが、砂糖やレモン汁、レモンの皮などの様々なものを加えられ、素材の味が残りつつ、すごくおいしくできあがった。トマトやセロリが苦手な子も、おいしく味わっていた。調理の工夫次第で、味が大きく変わることを実感した。

ハーブ体験では、バジル・ラベンダーなどのなじみのあるハーブから、見たことのないハーブまで、摘んで味を確かめながら、



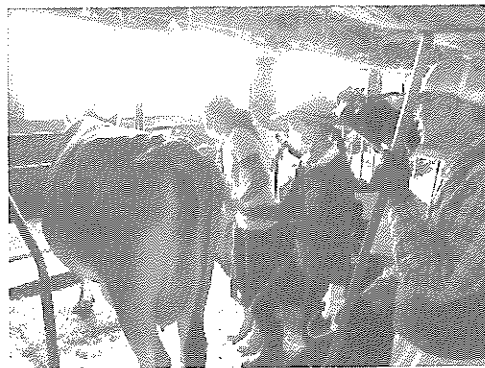
ハーブが持つ効果をお伺いした。あるハーブを「これは、あなたたちも見たことがあるハーブです」と言われ、食べさせてもらった。実は、アップルミントで、アイスクリームやパフェなどについているものだった。アイスと一緒に食べると吸収されるときに、糖分をおさえてくれる働きがある。ハーブが、実は生活の中で食材として意味が込められ出されていたことに気づくことができた。

酪農体験では、不慣れなおいの中、牛小屋の掃除をしたり、牛のブラッシングをした。その中で、雄は生まれてから1年経つと肉牛として出荷されるということや、出荷前には角が切られ、残ったところも焼かれことをお聞きした。普段食べている牛肉に

ついて考えさせていたようにられた。牛の乳搾りでは、力の加減が難しく、握っても全然出ずかなり力を入れても出なかった。しかし、上から順序よく握っていくと、絞れることがわかり、牛乳がどのようにして出来てくるかということを実感した。

4 まとめ

酪農体験を担当してくださった方は、「牛乳も肉も苦労して作られていて、私たちはその命を頂いているのだから、食べ物に感謝してほしいと思います。」とおっしゃっていた。一日だけでも体験し、長年この仕事に携わっている方からの言葉に、体験を通したことにより、いつもより重みを感じていたように思う。今後の生活の中で、何気なく食していくのではなく、食材の効果やどのようにして作られているのかなど考えながら食べていくのではないだろうか。



1 ねらい

6年生の家庭科では、2年間にわたる調理実習のまとめとして一食分の調理を行っている。これまで学習してきた、ゆでる・いためる調理、包丁づかい、計量等の調理技能のほか、栄養バランスの視点も勘案し、昼食一食分の献立を調理して自分たちで食べる。

今年度は、日本の文化を創造活動のテーマに選んで活動してきた6年生に、和食献立の実習を試みた。日本の伝統食であり、これからお祝いなど人の集まる機会に生かせると考え、ちらしずしをメインにして、これまで学習してきたみそ汁とりんごを加えて献立とした。既習事項との関連は以下の表のとおりである。

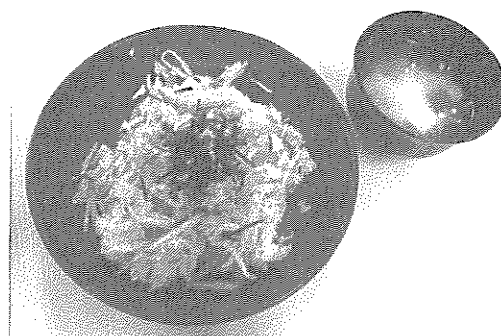
料理名	既習事項	新たな学習事項
ちらしずし	炊飯 野菜の扱いかた（洗って皮をむく） 包丁で具を切る（千切り、たんざく切り等） 具を煮る・調味料の計量 フライパンの扱いかた・盛り付け	すし飯の水加減 ご飯を合わせ酢と混ぜる 干しいたけの水戻し うす焼き卵を焼く
みそ汁	みそ汁の調理	
りんご	りんごの皮むき	

2 活動の計画

- （1）事前にアレルギー児童への対応を確認し、手順の説明を聞く。うす焼き卵ときゅうりの千切りのやり方は教師の示範を見る。米の量や持ち物の分担、当日の役割分担などを話し合う。
- （2）調理実習を行う。米は、授業開始前に担当の子どもたちが洗米と水加減をして吸水させておき、授業開始と同時に炊飯を開始する。ちらしずしの具（干しいたけを水で戻したものの、にんじん、油あげ、ちくわ）は調味料で煮る。ちらしずしにかける具は、うす焼き卵ときゅうりを千切りにしたもの、桜でんぶやごま、のりとともに盛り付け後にのせる。同時にみそ汁を作り、りんごの皮をむいて食べやすい大きさに切る。

3 活動での子どもの様子

一食分の調理は使用する食材も手数も多く、グループ内での交流がさかに行われていた。あらかじめ、手順は理解しているつもりでも、具の煮汁にさとうと間違えて塩を入れてしまう等の失敗も起こったが、すし酢の調味料の配合をかえて味のバランスを整えると、最後にはおいしく仕上がった。できあがったちらしずしは、担任の先生や、授業参観にいらしていた保護者に味見をしていただいた。



4 まとめ

この日は自分たちが作ったちらしずしとみそ汁で昼食とした。アクシデントもあったが、安全に、またおおむね予定の時間内で調理が終了した。2年間の家庭科で学んだことを生かして献立を立てたが、既習のみそ汁の作り方に戸惑う場面も見られたことから、子どもたちの生活の中で繰り返し実践できるような働きかけが必要だと感じた。以下は子どもたちの感想である。

ファミリーで協力でき、とてもおいしい昼食ができあがった。私はガス台左のH（注：ハイカロリーバーナー）のうす焼き卵係だったが、前日の練習を思い出し、完成させることができたので、よかった。また、酢めしの味もちょうどよく、6年最後の調理実習は、最高の出来だったと思う。

はくが調理実習で一番うれしかったことは、ちらしずしを母や先生に「おいしい！」と言ってもらえたことです。（中略）中学校に入る入学式の日には家族にちらしずしをふるまいたいと思っています。

ひとりひとりが自分の役割を果たして、協力して活動できたことに満足している様子がうかがえる。家庭でもこの経験を生かして、家族に喜んでもらえるような場面が多くなるとよいと思う。