

授業でも！

つかえる

# ちやぐりん

VOL.53

◇記事名：「わくわく！ 食農ワーク どんないみをもつ行じかな？」

◇対象：生活科(1～2年生)、社会科(3～4年生)、  
家庭科(5～6年生)

文・藤本勇二（武庫川女子大学 専任講師）

日本人の伝統的な食文化としての「和食」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。評価された理由の一つに「年中行事との密接なかかわり」が挙げられています。米づくりは、単に米を作るだけでなく、日本の伝統文化を育んできました。米づくりから誕生した伝統芸能や伝統行事が、日本各地にいまなお受け継がれています。そうした伝統文化に触れる学習を、『ちやぐりん』の記事をきっかけに取り組んでみませんか。

## 1. どんないみもつ行じかな

### （1～2年生・生活科「地域の生活」、3年生・社会科「地域の暮らし」）

『ちやぐりん』の記事がそのまま使えます。例えば、「お花見」について知っていることを、子どもたちから話してもらいます。桜の花を見ながら食事をする、子どもたちにはそんな風に思っていることでしょうか。そこで、田の神をもてなす意味があることを説明します。『ちやぐりん』の答えの記事は、子どもたちに分かりやすく書かれていて、そのまま紹介できます。このように、「お正月」や「虫おくり」などについて知っていることや体験したことを話し合いながら答えで確認していくこともできますが、「お花見」を取り上げて、米に関係していることを確認した後、次のように聞きながら展開することもできます。「お花見は、お米に関係していることが分かりました。では、お月見はどんなことでお米に関係していると思うかな」。この問いは、低学年では難しいですが、3年生であれば十分に考えることができます。

こうした地域の行事は、低学年の子どもたちには理解しにくい場合があります。そんなときは、入学式や運動会などの学校行事を例に挙げて、地域の行事へ目を向けるようにするといいでしょう。

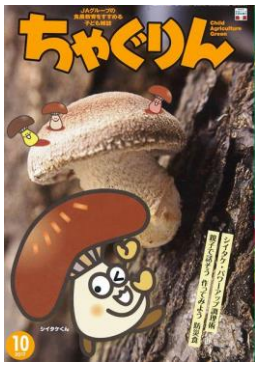
## 2. お米と行事食（5～6年生、家庭科「伝統食」）

七種がゆは、人日の節句（1月7日）の朝に食べられている日本の行事食です。春の野原で芽吹く「七草」の入った七草がゆを食べて、1年の無病息災を祈る風習が生まれました。七草がゆのように、行事に食べられる食事や飾られる食べ物を調べてみましょう。現在では、季節や産地を問わずに様々な食材が簡単に手に入ることから、日本人が大切に伝えてきた季節ごとの行事食が少なくなり、大切な食文化への意識は希薄になってきています。そうした伝統に目を向ける活動が可能です。

## 3. わらを探そう（3～4年生、社会科「昔の暮らし」）

3、4年生の社会科では、古くから残る暮らしにかかわる道具とそれを使っていた頃の暮らしの様子を調べる学習があります。ここで、わらを取り上げてみませんか。米の生産によってできたわらは、さまざまな物や道具に加工され、人々に利用されていました。「わらじ」や「みの」、「米俵」などの、わらを使った生活用品を探してみましょう。

わらを通しての収穫の喜びや、家族・地域の繁栄を願っていたことにも気づかせることが大切です。わらを通じて、地域の人々の生活が大きく変化してきたことや、過去の生活における人々の生活の知恵を考えることができます。



JAグループの食農教育を  
すすめる子ども雑誌

# ちゃぐりん

Child Agriculture Green

子どもたちに伝えたい!  
**2017年10月号**  
おすすめ記事

## シイタケ・パワーアップ調理術



掲載ページ: 10~13P

ビタミンDや食物繊維など、栄養たっぷりなのに低カロリーなシイタケ。もともとは漢方薬にも使われてきた高級食材です。そんなシイタケのパワーをぐんと引き出した、とっておきのレシピを紹介します。また、干しシイタケを使うことによる栄養価アップや、マッシュルームと組み合わせることでうまみがアップする方法も掲載します。

## パクっとおいしい ライスバーガー



掲載ページ: 14~17P

こんがり、香ばしいライスバーガーを自宅で作ってみましょう。ライスパンズは残ったごはんがあれば大丈夫。人気のつくねバーガーから、残ったおかずを自由にはさんで作るからあげライスバーガーやきんぴらごぼうライスバーガーまでを紹介。また、簡単なバーガー袋の作り方も。

## 親子で話そう 作ってみよう 防災食



掲載ページ: 19~25P

地震や洪水などで、いつもと同じようと同じように暮らせなくなった非常時に食べるものを「防災食」と呼びます。電気や水がなくなった時、一体どうすればよいのでしょうか？ 危機管理アドバイザーの国崎信江さんと料理研究家の本谷恵津子さんにお話を伺いました。

## パパッとほかって いますぐおやつ



掲載ページ: 38~39P

淡いオレンジ色で、やさしい甘さの「ニンジン蒸しパン」。冷蔵庫にいつもあるニンジンをすりおろして約30分で作ることができます。記事がよくふくらむ混ぜ方や、生地が固くならない混ぜ方など、ポイントを分かりやすく指導します。