



授業でも！  
つかえる

# ちやぐりん

VOL.65

◇記事名:『ちやぐりん』2018年9月号  
「藤田先生のあっぱれやさい塾」 p26～30

◇対象:給食の時間(4～6年生)、家庭科(5～6年生)、理科(6年生)  
国語(1～6年生)

文・藤本勇二(武庫川女子大学 専任講師)

今回は、育てて食べる以外にも活用できる例を紹介します。今回は、小カブの特集です。昔ながらの野菜、調理の科学、野菜のお話の視点から、カブを授業に取り上げてみましょう。

## 1:いろいろなカブ:(4～6年生「給食の時間」、5～6年生家庭科「伝統野菜」)

授業の冒頭、カブの絵を書いてもらいます。『ちやぐりん』の記事をもとに、丸い形を確認した後、「小カブ」「中カブ」「大カブ」があることを紹介します。大きさの違いがあることに気付いた上で、「津田カブ」の写真を示します。これがカブだとは思わないでしょう。そこで島根県で栽培されていることや、「地方品種」の存在について記事をもとに話します。

給食の時間であれば「絵に書く」活動の代わりにカブについて知っていることを話し合ってから「地方品種」の説明をします。家庭科の時間であれば、「津田カブ」をもとに「聖護院かぶ」や「天王寺カブ」などのカブの地方野菜、「練馬大根」や「九条ネギ」など野菜全般に広げてその特徴や守り続けている工夫を調べるといいでしょう。

## 2:甘酢漬けの科学:(6年生理科「水溶液の性質」の自由研究)

「水溶液の性質」の学習で、酸性の性質を示すものとして酢が取り上げられます。酢などの酸を使った調理では、色鮮やかな赤やピンクになるものがあります。

赤いカブを酢に漬けておいたものを、酢につけなかったカブと比べます。赤いカブが、さらに色鮮やかになっていることが分かります。赤いカブには、アントシアニンという成分があり、これが酢に反応し、きれいなピンク色になることを説明した後、アントシアニンが入っている食べ物を見つけて、酢で色が鮮やかになるかを調べます。ナスやムラサキイモ、ブドウの皮やブルーベリーなどが見つかります。黒豆もピンクに変化します。

しょうがも鮮やかな色に変化します。これは、お寿司にかかせない新しょうがの甘酢漬けで、ガリという名前の方がお馴染みの食べ物です。

## 3:野菜のお話:(1年生以上国語「物語」で)

カブが登場するお話と言えば、「おおきなかぶ(著者:A・トルストイ 作 佐藤 忠良 絵 内田 莉沙子/訳 出版社:福音館書店)」が大変有名です。ロシアの昔話をもとにしたお話で、「うんとこしょ どっこいしょ」という、染みのあるフレーズ「おおきなかぶ」に登場する掛け声です。

「おおきなかぶ」を読み聞かせした後、「野菜が登場するお話を探してきましょう」と話します。そして、探してきたお話を子どもたちどうして紹介します。例えば、「そらまめくんのベッド(作・絵: なかや みわ)」は、ふわふわのベッドが大好きなそらまめくんの物語です。大切なベッドが突然なくなってしまいます。「サラダでげんき(作: 角野 栄子 絵: 長 新太)」は、病気になったお母さんのために、りっちゃんがサラダを作ってあげようと張り切るところに、次々と動物がやってきて美味しいサラダのアドバイスをしてくれるお話です。



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!  
2018年10月号  
おすすめ記事

## 名人に教わる はじめてのバケツ稲作

掲載ページ：14～15P



バケツ稲作を上手に育てる方法のポイントやコツを名人が教えてくれます。今回は刈り取りと「はさがけ」について分かりやすく紹介しています。秋が近づいてきてそろそろ収穫の時期。仕上げ作業のポイントを再確認して収穫準備をすすめましょう。

## 左依先生のサイエンスクッキング

掲載ページ：19～23P



調理科学について詳しい料理研究家の為後左依先生による連載企画。今回は特別編で直売所（ファーマーズマーケット）を訪れています。直売所で購入した野菜を使用して、簡単に作れるサイエンスクッキングをご紹介します。ぜひお近くの直売所にでかけてみましょう。

## イッコとニコのふじぎラボ

掲載ページ：33～35P



食べ物を科学する「イッコとニコのふじぎラボ」シリーズ。今回はムラサキキャベツを使った色が変わるゼリーの作り方のご紹介。ムラサキキャベツに含まれる色素の作用を利用して色の変化を楽しむ食品科学です。理科の実験で活用してみましょう。

## ホットケーキミックスでいつでもおやつ

掲載ページ：40～41P



ホットケーキミックスを使用したかわいらしいカボチャのクッキーの作り方をご紹介します。材料は手軽にそろえられるもので、手順も簡単に作れます。ハロウィーンが近づいてきたらお友達や家族に作ってプレゼントしてみましょう。

11月号予告

お寺のごはんをのぞいたよ・・・仏教の教えに基づいた肉や魚を使わない「精進料理」を紹介します