

授業でも！

つかえる

ちゃぐりん

VOL.67



◇記事名:『ちゃぐりん』2018年11月号
「きせつの食&農クイズ」 p8~9

◇対象:社会(3、5年生)、学活(2~6年生)

文・藤本勇二(武庫川女子大学 専任講師)

「きせつの食&農クイズ」には、子どもたちの関心事から始める授業づくりのヒントがたくさんあります。また、季節の話題がクイズの形で紹介されていますので、子どもたちは興味をもってくれます。給食の時間にはぜひ紹介したい内容です。ここでは、授業に取り上げるヒントを紹介します。

1:寒くなると甘くなる?(5年生社会・「日本の農業」の発展)

クイズ2の答え(解説)にある、ハクサイをぐるっとワラで縛ってある写真を見せます。子どもたちは、何をしているのだろうと考えます。寒さから守っていることは気付くでしょう。そこで、「寒さに当たるとあまくなっておいしくなる」ことも紹介します。ハクサイは、寒くなると体内のでんぷんを蔗糖に変えて甘くなります。例えていえば、細胞内の水分を砂糖水にして、水が氷になる温度を下げているのです。

その仕組みを上手に生かしている「雪下野菜」(「雪中野菜」)の話をしていきます。本来、秋に収穫する野菜をそのまま雪の中に寝かせておいたり、一度収穫したものを雪室で貯蔵したりするものもあります。古くからの生活の知恵を活かしたものです。こうした農家の工夫や努力を発見してもらいましょう。

2:ハクサイで旬を考える(4~6年生学活・「野菜の旬のよさ」)

野菜が1年中店頭に出回っていて、季節を感じるものが少なくなってきました。野菜の旬を知らなかったり、旬の野菜を使った料理を意識して食べたりしたことがなく、そのおいしさを知らない子どももいます。

そこで、クイズ2を子どもたちに紹介した後、「ハクサイの他に冬の野菜を見つけてみよう」と学習を始めます。給食の献立を参考にしてもいいでしょう。栄養士の先生に詳しく説明してもらっても、学習が深まります。

3:行事食を知る(2~6年生学活・「行事食」)

クイズ1から授業を始めます。「あぶらづくし」は、冬に備え、エネルギーの高い油を用いた料理を食べて体力をつける、という行事であることを確認します。季節ごとの行事やお祝い日に食べる特別の料理を「行事食」と呼びますが、その行事食について考えます。正月のおせちや雑煮、七草がゆ、節分の福豆、ひな祭りのあられ、お月見だんご、七五三の千歳飴、大みそかの年越しそばなどを通して、行事食には家族の幸せや健康を願う意味がこめられていることに気付いてもらいます。

4:行事食(3年生社会「昔の暮らし」)

古くから残る暮らしにかかわる道具や、それらを使っていたころの暮らしの様子について学ぶ学習に取り上げます。クイズ1の答え(解説)から油の大切さを知り、どんな植物から油を作っていたのかを調べます。農村地帯では、家々でしぼり機を用いて菜種、胡麻、荳胡麻などから油を自家製造していたことが分かります。

こうして作った植物油をどのように利用していたのか、また、どんな機械で油を絞っていたのかを調べてみましょう。地域にある資料館等を訪問したり、昔の暮らしを知る方に話を聞いたりしましょう。



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12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: 12~13P



バケツ稲についてさまざまなことを教わってきたこの企画も、今月号で最終回。収穫後のバケツをどうすればよいか、土はもう使えないのか等々、来年に向けて冬の間に行えることを紹介します。

ちょいワザ! かざり切り

掲載ページ: 14~17P



楽しい冬のイベントが多いこの時期に、かわいいかざり切りで料理をアレンジしてみましょう。ちょっとしたワザで華やかなかざり切りができます。楽しくおいしく作ってみましょう。

左依先生のサイエンスクッキング

掲載ページ: 19~21P



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。今月のテーマは、ゴボウ。意外にも種類によって特徴の違うゴボウの美味しい食べ方を紹介します。ぜひチャレンジしてみましょう。

藤田先生のあっぱれやさい塾

掲載ページ: 28~32P



フジタンに野菜づくりのあれこれを教わる人気の連載企画。今月は土を使わずに育てられるトウモロコシのシュート作りに挑戦します。収穫した後も霧吹きで水をかけるだけで何度か収穫できる嬉しい野菜です。

1月号予告 甘酒&甘酒ドリンク・・・米こうじを発酵させてつくる甘酒をご紹介します。飲む点滴といわれるくらい栄養補給にぴったり!

JAグループ (一社) 家の光協会