

授業でも！
つかえる

ちゃぐりん

VOL.71



- ◇記事名:『ちゃぐりん』2019年3月号
「藤田先生のあっぱれやさい塾」P36
◇対象:社会科(5～6年生)、生活科(1、2年生)

文・藤本勇二(武庫川女子大学 専任講師)

毎回、野菜の育て方やクイズを楽しく紹介してくれる「藤田先生のあっぱれやさい塾」。この記事を使えば、子どもたちが野菜を育てることの関心を高めてくれます。さらに、今回の記事で取り上げられているニンジン(ニンジン)は社会科の教材として優れています。

1. ニンジン(ニンジン)を育てよう:(1～2年生:生活科 夏野菜・冬野菜)

ニンジン(ニンジン)の教材としての魅力は、春まきと夏まきの2回育てることができる点です。1回目に育てた時には、うまくいかなかったことを振り返って、2回目の栽培に挑戦できます。『ちゃぐりん』の記事を紹介してから、子どもたちとニンジン(ニンジン)を育てましょう。食育の視点でも、野菜を育てる活動を通して、植物への興味・関心を高め、それらが命を持って生長していることや食べ物が自分達の成長にも大切なことに気付かせることができます。こうした学習に農家の方やJAの方を招いてニンジン(ニンジン)の栽培、収穫から出荷までの仕事、栽培の苦労話、食の大切さなどについて話していただくと、学びがぐっと深まります。

2. 品種改良:(5年生:社会科 食糧生産)

トマトの旬は夏、ダイコンは冬というようにいくつかの代表的な野菜の旬を取り上げて、授業を始めます。ニンジン(ニンジン)の旬はいつかと聞くと、1年中見かける野菜なので答えが難しいことに気付きます、そこで、「どうしてニンジン(ニンジン)は1年中収穫できるのか」を考え話し合います。品種改良が進んだり、育て方が工夫されたりして、ほとんど1年中出回っていることや、もともとは秋から冬にかけての作物であることを紹介します。品種改良に関心を持った子どもたちに、「特集 1 食の未来を拓く 品種開発(5)」(農林水産省)の記事を紹介します。ナシの「幸水」「豊水」、渋皮が簡単にむける画期的なクリ、皮ごと食べられる「シャインマスカット」などの果樹の品種開発の実例を通じて、育種にける人たちの熱意や工夫を学ぶことができます。

3. ニンジン(ニンジン)の来歴:(6年生:社会科 野菜から歴史をみる)

金時ニンジン(ニンジン)と西洋五寸を子どもたちに示すことから始めます。「見たことがあるのはどちらかな?」と聞くと、西洋五寸の方が上がるでしょう。中には、おせち料理で見たことがあると金時ニンジン(ニンジン)をあげる子どももいるかもしれません。ニンジン(ニンジン)の原産地は、現在のアフガニスタン付近とされていますが、どちらのニンジン(ニンジン)が先に日本にやってきたと思いますかと聞くと、「おせち料理に使うから金時ニンジン(ニンジン)」「カレーには西洋ニンジン(ニンジン)が入っているから、新しい」と意見が返ってきます。そこで、次の話を紹介します。

アフガニスタン付近からヨーロッパとアジアに広がり、ヨーロッパへ伝えられたものは、西洋種、アジアへと広がったものは、東洋種と呼ばれています。日本へは1600年ごろ中国からまず、東洋種が渡来しました。当時渡来したものは今で言う、金時ニンジン(ニンジン)のようなものだったようです。その後、明治時代に入ってから西洋種が日本に入ってきて、現在流通しているニンジン(ニンジン)のほとんどが、西洋種です。

最後に、身近な野菜がどこからいつごろ日本にやってきたのか調べる活動に進みます。



ちゃぐりん

Child Agriculture Green

子どもたちに伝えたい!

2019年4月号
おすすめ記事

初めてのお弁当作り

掲載ページ: 8~11P



新学期の時季がやってきました。お弁当を自分で作って家族やお友達に自慢してみましょ。好きな具材やカラフルな野菜を入れてオリジナルなお弁当を作ってみましょ。作って食べる楽しさを学ぶだけでなく、早起きの習慣も身につけられるかも!?

左依先生のサイエンスクッキング

掲載ページ: 19~21P



今月のテーマは「牛肉」。体のもとをつくるタンパク質や鉄分が豊富で貧血の予防にも。ハンバーグ作りを例に、お肉に含まれるタンパク質や色素の変化を学べます。牛のどの部分でどんな料理に適しているのかも紹介します。

アッコさんの台所

掲載ページ: 38~39P



イチゴがおいしい季節になりました。そのイチゴをたっぷりと使ったパンケーキを紹介します。材料は混ぜて焼くだけ。手作りのイチゴソースとホイップクリームをたっぷりのせていただきます。家族やお友達とぜひ作ってみましょ。

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



ロールパンとホットケーキミックスがあれば出来る「メロンパン」です。パンにクッキー生地をかぶせて焼くので、簡単にふわふわなメロンパンが作れます。パンの種類を変えたり、チョコチップを入れればアレンジも楽しめます。小腹がすいたときにとても重宝する簡単おやつです。