

授業でも！

つかえる

# ちゃぐりん

VOL.73



◇記事名：『ちゃぐりん』2019年5月号  
「藤田先生のあっぱれやさい塾」 P30～34

◇対象：社会科(5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」。この記事を紹介することで、子どもたちが野菜への関心を高め、野菜を育てる気持ちが高まります。今回の記事で取り上げられているのは、生活科の定番ミニトマトです。ミニトマトを育てたり、品種改良の努力に触れたりする学習に取り組みましょう。

## 1:ミニトマトを育てよう (1～2年生:生活科 夏野菜)

生活科では、野菜の栽培活動が行われます。世話の仕方を自分で調べたり、人に聞いたりしながら、大切に育てる中で、それらに生命があることや成長していることなどに気付くことができます。大玉トマトの栽培は少し難しいため、初心者には実が付きやすく、収穫量も多いミニトマトがおすすめです。

子どもたちに『ちゃぐりん』の記事を紹介してから、子どもたちとミニトマトを育てましょう。記事を紹介するのは、今の時期がぴったりです。植えつけ、支柱立て、わき芽かき、追肥など世話についても紹介されていますので、ミニトマトを育てながら教室に『ちゃぐりん』を置いておくと、子どもたちが自分の手で育てる実感を得ることができます。

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成長していることや食べ物が自分たちの成長にも大切なことに気付かせることができます。

## 2:品種改良 (5年生:社会科 食糧生産)

クイズ3「ミニトマトの品種」を取り上げた後に、他のミニトマトの品種を調べる活動に進みます。ミニトマトにはたくさんの品種があり、赤や黄色、また、形も丸いものだけでなく、卵型やイチゴ型などいろいろなことを通して、品種改良の努力を学ぶことにつながります。

また、次は何の野菜でしょうかと問いかけ、ペペ→ココ→オレンジキャロルと質問します。子どもたちは、不思議な名前に興味がわくに違いありません。ミニトマトの品種であることを知らせ、お米の品種名(ブランド)の由来を調べると良いでしょう。例えば、あきたこまちは「コシヒカリ」に「奥羽209号」を掛け合わせた品種を秋田県雄勝町小野の里に生まれたと伝わる小野小町にちなみ、おいしい米として有名になってほしいとの願いをこめて名づけられたそうです。

## 3:ミニ野菜のひみつ (5年生:社会科 食糧生産)

芽キャベツや小玉ねぎ、ラディッシュ、ヤングコーンなどは、古くからあるミニ野菜です。最近では、ミニトマトやミニアスパラ、ミニキャロットなどもスーパーで目にするようになりました。こうしたミニ野菜も品種改良の努力について学ぶ内容となります。

まず、ミニトマトと大玉トマトの写真を子どもたちに示します。他にもミニ野菜の写真を紹介して、ミニ野菜の良いところを子どもたちに聞きます。収穫までの期間が短いので栽培の失敗が少なく、病害虫のリスクも低いこと。また、同じ面積でも多くの株数を栽培できるので、収穫の楽しみが増す。ベランダ栽培に適している。農家の方は、ひとつひとつの野菜が軽いので作業が楽。切らずに食べられるので、風味も損なわれず、栄養価や水分の減少を抑えられる一などのメリットを話し合っていくと良いでしょう。



JAグループの食農教育を  
すすめる子ども雑誌

子どもたちに伝えたい!

# ちゃぐりん

2019年6月号  
おすすめ記事

Child Agriculture Green

## 畑図鑑 カリフラワー

掲載ページ: 8~9P



カリフラワーはキャベツの仲間の1つで、花のつぼみがたくさん集まった部分を食べています。一般的な白色のほかにもオレンジ色や黄緑色、むらさき色のものもあります。普段食べている野菜が畑ではどんな風になっているのか見てみましょう。

## 大好きグミ 作っちゃおう!

掲載ページ: 16~18P



「ジュースグミ」と「ジャムグミ」の2種類の作り方をご紹介します。ゼラチンで固めるだけのぷるぷるグミは、家でも簡単に手作りできます。シリコン型やクッキーの型を使って、自分だけのオリジナルグミを作ってみましょう。

## 表紙の食&農クイズ

掲載ページ: 148~149P



今月の表紙は「牛乳」。牛乳にはタンパク質やカルシウムなどの成長に必要な栄養素がたっぷり。バターやチーズなどの材料にもなっています。表紙キャラのモ〜みちゃんと一緒に、3つのクイズで牛乳について楽しく学習しましょう。

## アッコさんのちゃぐりん食堂

掲載ページ: 158~162P



毎月、旬のレシピを紹介する連載企画。かわいいイラスト付きの作り方で、子どもも大人も楽しく料理ができます。主菜のピカタは肉に小麦粉と溶き卵をつけて焼いたイタリア料理。お弁当にもおすすめの1品です。

7月号予告 いまから対策! 熱中症予防ドリンク・・・身近な材料で作れ、熱中症予防にもなるドリンクの作り方をご紹介します。

JAグループ (一社) 家の光協会