

授業でも!

つかえる

ちゃぐりん

VOL.89



◇記事名:『ちゃぐりん』2020年9月号

「小島よしおの産地へGO! GO!」 P20~23

◇対象:社会科(3・5年生)

文・藤本勇二(武庫川女子大学 准教授)

小島よしおさんの産地取材には、地域の農業や食料生産のひみつが盛りだくさんで、農家の方の工夫や努力に直接ふれることができます。今回は『ちゃぐりん』の記事を使って、社会科の授業を行うヒントをお話しします。

1:ハウスを見に行こう (3年生:社会科 地域の農業)

今年度から小学校で完全実施された小学校学習指導要領社会科では、3年生に次の内容があります。

(2) 地域に見られる生産や販売の仕事について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付ける。

ア(ア) 生産の仕事は、地域の人々の生活と密接な関わりをもって行われていることを理解すること。

イ(イ) 仕事の種類や産地の分布、仕事の工程などに着目して、生産に携わっている人々の仕事の様子を捉え、地域の人々の生活との関連を考え、表現すること。

この内容を受けて『ちゃぐりん』を活用した授業を展開することができます。まず、授業の冒頭で子どもたちに、トマトを育てたことがあるか尋ねます。生活科でミニトマトを育てたり、家庭菜園や畑でトマトを育てた経験を引き出しましょう。続いて、作物を外で育てる方法を「露地栽培」と呼ぶことを説明し、外以外でトマトを育てる場所を知っているか問います。子どもたちは「ビニールハウス」と答えるでしょう。そこで『ちゃぐりん』の記事を紹介します。

次に「露地栽培」と「ハウス栽培」の違いをグループで話し合います。話し合いでは「ハウス栽培だと冬でも野菜を育てることができて、鳥や害虫に食べられにくい」といった意見が出てくるでしょう。ハウス栽培では、ビニールハウスやガラスハウスなどの施設で作物を栽培することを伝えます。そして、ハウス栽培は天候や害虫の影響を受けにくいので、年間を通して農作物を安定して栽培することができることも説明すると良いでしょう。また、ハウスを実際に見学したり、農家の人にインタビューする機会を設ければ、子どもたちはハウス栽培の良さをさらに実感できるでしょう。

2:養液栽培って何だろう (5年生:社会科 日本の食料生産)

小学校学習指導要領社会科の5年生では、食料生産について次の内容があります。

(2) 我が国の農業や水産業における食料生産について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付ける。

ア(イ) 食料生産に関わる人々は、生産性や品質を高めるよう努力したり輸送方法や販売方法を工夫したりして、良質な食料を消費地に届けるなど、食料生産を支えていることを理解すること。

この内容を受けて『ちゃぐりん』の記事を活用した授業を展開してみましょう。まず、冒頭で『ちゃぐりん』の記事を紹介します。子どもたちは記事を読んで「養液栽培」に疑問を持つでしょう。記事をたよりに読み解いていくと、「肥料を入れた井戸水を与える」「土の代わりにヤシの実の皮のできた土を使う」と書いている、と関心がどんどん高まっていきます。

次に、インターネットを使って「養液栽培」や「水耕栽培」について調べましょう(参考 農林水産省 消費者の部屋: https://www.maff.go.jp/j/heywa/kodomo_sodan/0006/09.html)。調べたことをもとに、グループで養液栽培の良い点を話し合うと学習が深まります。養液栽培では、土を通すよりも効率良く栄養を吸収できるので、育つスピードが早くなり、収穫量が多くなるというメリットがあることに気付かせましょう。



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

2020年10月号
おすすめ記事

Child Agriculture Green

いろいろできるよ! ごはんのおやつ

掲載ページ: 14~18P



新米の季節にぴったりの、ごはんを使ったおやつを紹介します。もちもちの「おはぎ」やおこげが香ばしい「五平もち」、つぶつぶ食感が楽しい「ごはんジェラート」など、どれも簡単に作れるレシピです。おやつについての豆知識クイズにも挑戦してみましょう!

庄内ササニシキ物語

掲載ページ: 127~131P



山形県北西部の庄内地方で栽培されていた「ササニシキ」。今では表舞台から消えてしまいましたが、1990年にはコシヒカリに次ぐ生産量がありました。東北地方を代表するお米「ササニシキ」にいったいなにかが起こったのか、当時の写真とともに探ります。

野菜ソムリエフロ・湊くんの食べ物クイズ

掲載ページ: 147~149P



今月は9~11月が旬のサツマイモにまつわるクイズです。サツマイモは食物繊維やビタミンCが豊富で、健康にも美容にも良い野菜です。湊くんおすすめの、オーブンを使ってじっくり加熱する焼きいもの作り方も必見です!

アッコさんのちゃぐりん食堂

掲載ページ: 158~162P



毎月、旬の食材を使った献立を紹介する連載企画。今月は、カボチャやキノコなどの秋の味覚をたっぷり使った料理です。主食の「カボチャごはん」は、カボチャとお米を炊飯器に入れて炊くだけのお手軽レシピ! ぜひ試してみてください。

お知らせ「ちゃぐりん」食農クイズを配信しています!

「家の光ネット」のお役立ち資料ダウンロードに、毎月の『ちゃぐりん』の中から、食や農にまつわるクイズを掲載しています。クイズは毎月10問出題していますので、授業やイベントでぜひご活用ください!



11月号予告 ベジフロスでスープを作ろう・・・ニンジンやタマネギの皮などを使った「ベジフロス」(野菜だし)の作り方を紹介します。
JAグループ (一社) 家の光協会