

授業でも！ つかえる ちゃぐりん

VOL.90



◇記事名:『ちゃぐりん』2020年10月号
「庄内ササニシキ物語」 P127～131

◇対象:社会科(5年生)

文・藤本勇二(武庫川女子大学 准教授)

小学校5年生社会科の米作りの学習では、米作りのさかんな地域の様子や生産性を高める工夫などを学びます。小学校学習指導要領社会科の記述をみると「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」として「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」とあります。この内容を受けて『ちゃぐりん』の記事を活用して授業を試みましょう。「庄内ササニシキ物語」の記事は、この学習を深めてくれる優れた記事です。

1:品種改良 (5年生:社会科 日本の食料生産)

授業の冒頭、米袋を紹介します。「コシヒカリ」や「ひとめぼれ」のものがあれば、記事とも重なって学習が深まります。これをきっかけに米の品種名をインターネットで調べます。

例えば、ひとめぼれは「コシヒカリ」と「初星」を両親として1991(平成3)年に宮城県古川農業試験場で誕生しました。ひとめぼれは冷害にとっても強く、味とかおりが良く、ねばりの強いお米です。出会ったとたん見た目の美しさとそのおいしさにひとめぼれしてしまうことがその名の由来で全国38,000件以上の応募の中から選ばれました。ひとめぼれは、東北地方を中心に作付けされており、お米の中で、コシヒカリの次に作付け量および流通量が多い品種で、市場においても人気があります。(出典:農林水産省 消費者の部屋「お米 品種」https://www.maff.go.jp/j/heya/kodomo_sodan/kome_hinsyu.html)

このように、インターネットで調べた資料をもとに、寒さに強いこと、おいしいこと、たくさん収穫できることなどの品種改良の工夫や努力に目を向けます。それから『ちゃぐりん』の「庄内ササニシキ物語」を読むと、これまでの学習の振り返りにもなります。特にイネの草たけの写真は、品種の違いを実感させてくれます。ササニシキからひとめぼれ、「はえぬき」が生まれてきた経緯からは、人々の努力の姿を読み取ることができます。記事に登場する「ふっくりんこ」や「森のくまさん」などの新品種について調べる活動に発展させることもできます。

2:農事ごよみ (5年生:社会科 日本の食料生産)

記事の中の「ササニシキの一年」を読むことから授業を始めます。はじめに5月の写真だけを示して、何をしているのかを尋ねます。子どもたちからは、「田んぼで機械を使って仕事をしている」「何も植えられていないからタネをまいている」「草をとっている」「肥料をやっている」などの意見が出てくるでしょう。できる限りの考えを引き出すことを大切にします。それから、5月の写真では田植えをしていること、田植え機のことなどを紹介します。

また、6月の除草や追肥の写真もおもしろいでしょう。写真だけを示して、その内容を読み取り、確認する活動を繰り返すことで、農家の米づくりの仕事やその工夫に関心を高めていくことができます。

こうして、ササニシキを育てる農家の仕事に目を向けた上で、教科書の農事ごよみや写真、農家の方の話などの資料から、米作りにはどのような工夫や努力があるのか調べる活動につなげていきます。

3:生産を高める工夫 (5年生:社会科 日本の食料生産)

ここでも「ササニシキの一年」を使って学習を進めます。記事の中から、農家の仕事で大変だと思うことを探します。子どもたちからは「草とりの作業がとてつと書いてあるから大変」「広い田んぼに田植えをすることが大変」「肥料をやるが大変」などと米作りの仕事の内容と、そこでの大変さに目を向けていくことができます。続いて、農家の人は農作業の大変さを工夫して乗り越えています、どんな工夫や努力をしているのでしょうかと予想します。「機械を使っていること」「共同で農作業をしていること」などが意見として出てくるでしょう。教科書や資料をもとに、生産性を高める工夫を考える活動につなげると良いでしょう。



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

2020年11月号
おすすめ記事

Child Agriculture Green

ベジブロスでスープを作ろう!

掲載ページ:14~18P



いつもは捨ててしまう野菜の皮やへた、根元の部分などで、「ベジブロス」というだし汁を作りましょう。おいしく作るには、5~6種類の野菜を組み合わせ、弱火で煮ることがポイントです。スープだけでなく、カレーやシチューを作るときに、水かわりに「ベジブロス」を使うのもおすすめです!

ゆうこ先生と楽しく作ろう 季節の果物と野菜のおやつ

掲載ページ:19P



11月は国産のキウイフルーツがお店に並び始める時期です。キウイフルーツにたっぷりふくまれているカリウムには、タンパク質の分解酵素があるので、レアチーズケーキがぷるぷるの食感に仕上がります。火を使わずに、電子レンジで簡単に作れます。

信子先生の食べものがたり

掲載ページ:28~29P



今月は食材を冷凍保存する「フリージング法」を紹介します。たくさん買い物をした時や、野菜が食べきれないほど手に入ったときに、少し手をかけて冷凍保存しておくことで、便利に使うことができます。簡単な作業が多いので、お手伝いとして挑戦してみましょう!

なるほど! THE 世界のトモダチ

掲載ページ:38~39P



12歳のガラ・コロネルさんがアルゼンチンについて紹介します。アルゼンチンは南アメリカ大陸にある国で、牛肉とワインが名産。大きなかたまり肉やソーセージを炭火で焼き上げる「アサード」が国民食です。ガラさんと一緒にアルゼンチンの魅力を探りましょう!

★ 配信中のコンテンツ ★

「ちゃぐりん」食農クイズ
毎月の『ちゃぐりん』の中から、食や農にまつわるクイズを10問出題しています。



特別サイト「家活でコロナに負けるな!」

紙芝居の読み聞かせ、親子でできる手芸や料理などを動画で配信しています。

