

授業でも！ つかえる **ちゃぐりん** VOL.102

◇記事名:『ちゃぐりん』2021年10月号

「野菜の里を訪ねて」 P134 活用法



◇対象:理科(3～6年生)

文・藤本勇二 (武庫川女子大学 准教授)

記事に紹介されているダイコン干しの風景からは、当時の暮らし方や暮らしの知恵、そうしたたいせつなものが伝わってきます。授業においても写真は、子どもたちの問いを引き出す優れた手だてとなります。今回は、「冬をむかえる農村の保存食」に取り上げられたダイコン干しの風景から、社会科や家庭科、総合的な学習の時間の授業につながる事例を提案します。

1:昔の生活の様子 3年生 社会科 市の様子の移り変わり

3年生の社会科では、「生活の道具などの時期による違いに着目して、聞き取り調査をしたり地図などの資料で調べたりして、年表などにまとめ、市や人々の生活の様子を捉え、それらの変化を考え、表現することを通して、市や人々の生活の様子は、時間の経過に伴い、移り変わってきたことを理解できるようにすること」が学習となっています。ダイコン干しをきっかけに地域の伝統的な保存の工夫などを調べる学習につながられます。授業の冒頭、『ちゃぐりん』の記事からダイコン干しの写真を紹介します。子どもたちは白いものがいっぱいある、ダイコンかなと見慣れない景色に興味を持ちます。ダイコンを干していることを説明して、どうしてダイコンを干しているんだろうかと問いかけます。たくさんとれたから保存している、でも、どうしてきれいに並べているのかな、と疑問が出てきます。水洗いしたダイコンを漬け物にするために干していること、冬の光と寒風の中で水分がしっかりとぬけることを『ちゃぐりん』の記事から話します。

次に、ダイコン干しのように昔の食べ物を保存する知恵や食べ方の工夫を調べてみようと話し、保存の知恵や保存食の学習を進めます。最後に、冷蔵技術のない頃は、常温で長く食べられる保存食は日常生活の必需品であったこと、食料の乏しい冬や凶作などに備えるために土地にあった様々な保存方法が考えられてきたこと、ときに非常食として命をつないできたこと、昔の人は丁寧に作り少しづつたいせつに食べて暮らしていたことを紹介します。

2:保存食のよさを知ろう 5年生 家庭科 日本の伝統的な食文化

小学校では、昨年度から新しい学習指導要領(学校で何を教えるかのもとになるもの)がスタートしました。小学校の家庭科では、米飯とみそ汁の調理やだしの役割など、日本の伝統的な食文化のたいせつさに気づくことができるようにすることを重視しています。

そこで、ダイコン干しの写真をもとに干したダイコンを何にするのかを話し合います。子どもたちからは、たくあんのことが話題にでるでしょう。そこでちゃぐりんの記事をもとに、鹿児島県の伝統的な漬け物「山川漬け」を紹介します。これをきっかけに地域にある保存食を調べていく学習につなげます。可能であれば地域の方にお話を聞きすると学習が深まります。最後に、1の昔の生活の様子の最後に紹介するお話で締めくくります。

3:干しダイコンでSDGsを実現しよう 3～6年生 総合的な学習の時間 食と環境

保存食は、食材を無駄にしないための先人の知恵です。地域の高齢者を招いて、干しダイコン(地域の保存食を選ぶようにします)に挑戦します。この活動を受けて、食品ロスの実態を説明します。食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品。年間600万t(平成30年度推計値)で、「日本人の1人当たりが毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのと同じ量になる」(農林水産省HPより)。食品ロスを削減する知恵や技が保存食にあることに気づいた子どもたちは、さらに地域の保存食を探究していきます。



JAグループの食農教育を
すすめる子ども雑誌
Child Agriculture Green

子どもたちに伝えたい!

2021年11月号

ちゃぐりん おすすめ記事

落ちててもきれい! 足元の紅葉

掲載ページ: P6-9



秋の美しい風景を演出する紅葉。今号では北海道で撮影した色あざやかなモミジを楽しむことができます。

赤、黄、オレンジ色の葉が一面に広がっている様子は圧巻です。この特集を見ると秋の訪れが、よりいっそう楽しみになること間違いなしです。

ふわとろごちそうたまご

掲載ページ: P14-17



子どもたちが大好きなオムレツですが、焼き加減など作り方にはひと工夫が必要です。そんなオムレツの基本の作り方を分かりやすくご紹介。トマトとツナやキノコとベーコンなど具材を加えたオムレツの作り方も併せて紹介します。食欲の秋にピッタリなレシピです。

なるほどTHE世界のトモダチ

掲載ページ: P40-41



今回は南太平洋にある小さな島国「フィジー」をご紹介します。世界幸福度ランキングで何度も1位を獲得したフィジーには南国独特の景色や暮らし・食べ物があります。コロナ禍ではなかなか外国に行けませんが、この企画で海外旅行気分を楽しんでください。

大人と一緒に読もう! 森田正光さん (前編)

掲載ページ: P127



この企画は毎日の生活に必要なことを各界の専門家からお話を伺います。今回は気象予報士・お天気キャスターの森田正光さん。人々の暮らしと天気の密接な関係性や、現代の天気予報について伺いました。ぜひ、大人といっしょに読んでいただきたい企画です。

★ 令和3年度全国JA家の光食農教育リーダー研修会のご案内

本研修会は、食農教育の現場で役立つ知識や実践手法を各分野のプロから学び、スキルアップを図ることが目的です。**今年度はオンラインで開催**、配信期間内であれば何度も視聴可能です。

対象: JA 食農教育担当者、JA 青壮年・女性組織リーダー等
配信期間: 令和4年1月を予定

12月号予告 冬はシチューで決まり! ...冬に食べたい温かいシチューをお店で食べるような味に仕上げる方法をご紹介します!

JAグループ (一社) 家の光協会