

# 授業でも！ つかえる **ちゃぐりん** VOL.105



◇記事名: **2022年1月号30～34ページ**

**「おうちであっぱれやさい塾」活用法**

◇対象: **社会科・理科(3年生)、家庭科(6年生)**

文・藤本勇二 (武庫川女子大学 准教授)

今月号の「やさい塾」で扱う作物は、スプラウト。子どもたちには、もやしを通して、身近な存在です。このスプラウトは、料理の主役にならなくても、理科や社会科、SDGs などにつなげることができる優れた教材となります。『ちゃぐりん』の記事を基に授業実践の可能性を提案します。

## 1:スプラウトを育てよう (3年生理科 身の回りの生物)

3年生の理科「身の回りの生物」では、「植物の育ち方には一定の順序があること。また、その体は根、茎および葉からできていること。」を学習します。種から育てるスプラウトは発芽の様子、根や葉の成長、植物の育ち方や植物の体が根、茎、葉からできていることを観察するのにぴったりの教材です。さらにカイワレダイコンは、7～10日ほどの短期間で収穫できるので、成長の変化を捉えやすいよさがあります。教科書に取り上げられている植物と合わせて教室で育ててもいいですし、発展的に『ちゃぐりん』の記事を参考に家庭で挑戦することもできます。根や茎、葉について学んだあとで、スプラウトを栽培すれば、深い学びになります。何度も繰り返し植物の成長の過程を学ぶことができる優れた教材となります。

## 2:伝統野菜をさがそう (3年生 社会科 地域の農業)

ちゃぐりんの記事をもとに、もやしのことを話題に取り上げます。そこから、「大鰐温泉もやし：<http://www.town.owani.lg.jp/index.cfm/8,199,36.html> (大鰐町HP)」を調べます。HPには以下のように紹介されています。

「青森県の中南地域に位置する大鰐町には、古くから伝わる幻の冬野菜「大鰐温泉もやし」があります。温泉熱と温泉水のみを用いる温泉の町ならではの独特の栽培方法により、およそ350年以上前から栽培されてきた津軽伝統野菜の一つで、津軽三代藩主・信義公が大鰐で湯治する際は必ず献上したとされており。秘伝の大鰐温泉もやしは、独特の芳香とシャキシャキとした歯触り、味の良さ、品質の高さで人気が高い大鰐町自慢の味です。」

この記事をかきつけに地域の伝統野菜を調べたり、農家の方にお話を聞いたりする学習につなげていきます。

## 3:リサイクル野菜 (6年生 家庭科 調理実習後の発展)

家庭科の調理実習で残った野菜で取り組みます。『ちゃぐりん』の記事を紹介することから授業を始めましょう。最後にハサミで切って収穫する場面が出てきますが、このあとどうなるか子どもたちと話し合います。子どもたちからは、切っても何もならないと言う意見も出てくれば、きっと成長するという発言も出てくるでしょう。家庭で家族がクレソンの水栽培をしたことがある、ネギのリサイクル野菜を見たことがあるなど意見が出てきます。これを受けて野菜を再生する取り組みにつなげていくことができます。それはSDGsの食品ロスの削減の実現にもつながっていく内容です。野菜に水をやるだけの水栽培で、何日かすると葉や根が伸びてきます。野菜の生命力にも驚かされます。ニンジン、ダイコンなどは頭の部分、ハクサイなどは芯の部分を使います。茎の根元のところと根の一部がついていれましょう美味しくいきます。この部分には成長するのに必要なものが全部そろっているのです。



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!

2022年2月号

# ちゃぐりん おすすめ記事

## キラキラかがやく 雪の結晶

掲載：6-9 ページ



冬に降る雪をよく見てみるときれいな形の結晶を見つけることができます。今号では様々な形の結晶をご紹介します。大きな写真でそれぞれの美しい姿をはっきりと観察することができます。雪の降る日が楽しみになるような企画です。

## ラクチン! みそづくり

掲載：14-17ページ



みそ汁など日本人の生活に身近なみそは、ふつう1年以上かけて作りますが、今月は炊飯器を使って1日で簡単に作ることができる方法をご紹介します。さらに、みそのすごさの秘密やお手軽みそ汁レシピも掲載。ぜひご家庭の炊飯器を活用し、みそづくりに挑戦してみてください。

## 「食と農」の博物館へいってみよう!

掲載：115-120 ページ



東京農業大学の「食と農」の博物館の展示を漫画で紹介する企画です。各展示品を分かりやすく説明しているので、家にながら博物館気分を楽しむことができます。この企画を通して、知ることの楽しさを実感し、同館だけでなくぜひお近くの博物館へ足を運んでみてください。

## 世界の食クイズ

掲載：121-126ページ



日本の食べものが今、世界で独自の進化を遂げています。今回は世界に広まった日本食のなかでも特にショッキングな進化を遂げた食べものをクイズ形式で3問出題。日本人とは異なる価値観をもった外国人の独特な感性が伺える楽しいクイズになっていますので、お楽しみください。

### ★ 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紹介しています。



3月号予告 お魚教室にレッツGO!...頭の働きをよくする栄養素が豊富な魚の切り身を使ったレシピをご紹介します!

JAグループ (一社) 家の光協会