

授業でも！ つかえる **ちゃぐりん**

VOL.119



◇記事名：『ちゃぐりん』2023年3月号 28～31 ページ
小島よしおの産地へGO！GO！

◇対象：社会科(5年生)

今回は三重県津市のキャベツ栽培の紹介です。カット野菜や冬キャベツの特徴の記事を通して、農家のさまざまな工夫に目を向けながら、社会科の食料生産に関連づけた学習につなげていきましょう。

文・藤本勇二（武庫川女子大学 准教授）

1:野菜を無駄なく利用する工夫（5年生 社会科 食料生産）

授業の冒頭で、スーパーやコンビニで購入したカット野菜を子供たちに見せます。「見たことあるよ」「サラダに使っている」などの反応が出てくるでしょう。それを受けて「これはカット野菜と言います」と説明したあと、原料のキャベツについて取り上げます。ここで、カット野菜とひと玉のキャベツの比較を行い、「消費者にとってどちらが良いと思いますか？」と問いかけます。「カット野菜は、すでに切られていて料理が楽だからいい」「ロールキャベツをするときは、普通のキャベツの方がいい」などと意見が出てくることでしょう。

次に、農林水産省：「特集 野菜をもっと食べよう！(3)[消費] 家庭で手軽に国産野菜を食す！ カット野菜あれこれ」のページを取り上げます。https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1511/spe1_03.html

ここでは、冷凍野菜・袋入りサラダ・加熱調理用セット・蒸気加熱済み野菜が紹介されています。調理の簡便さにつながることで、野菜を無駄にってしまうこともなくなり経済的であること、価格が安定しているという点から、消費者にとってのメリットがあげられています。

その後、『ちゃぐりん』の30ページ【小田さんにカット野菜用のキャベツについて聞いてみると】以降を読みすすめます。農家の安定した収入の確保の点から見ても、生産者にとってもメリットがあることを知ることができるでしょう。また、カット野菜を生産するための工夫にも目を向けることができます。

2:冬キャベツのよさを生かす（5年生 社会科 食料生産）

授業では、まずキャベツの収穫時期について調べます。春まきして夏から秋に収穫するやや緑の濃い夏秋キャベツ、夏まきして晩秋から冬にかけて収穫する球が締まっていて甘みがある冬キャベツ（寒玉とも呼ばれる）について分かってきます。そこで、冬キャベツの特徴についてさらに予想してみます。「寒いから小さいのかな」、「寒さから守るために葉っぱが厚いかもかもしれない」といった予想が出てきます。

そこで、『ちゃぐりん』29ページ【収穫用の包丁を片手に持ち、…】から読み始めます。「11月から3月に収穫する冬キャベツの特徴が出てくるので、注目しておこう」と声を掛けます。【寒さで凍らないように…】で、子供たちの集中力が高まります。「寒さで凍らないように糖分をたくわえているか」とさらにその後を想像してもらい、どうなる？と聞きます。「糖分って甘いのか？」「キャベツが甘くなる」「そう、甘くなるなんだ」と続けながら、『ちゃぐりん』の記事を紹介します。また、次のニュースを紹介すると農家の工夫に目を向けることができます。

JA長野県グループ『いいJAん！信州』 <https://www.iijan.or.jp/topic/2019/01/post-11370.php>

2019年1月21日の記事より 小谷村で、特産のブランド野菜『雪中キャベツ』が栽培されていること、根を付けたまま雪の下で育てていること、雪の中で0度前後に保たれることによって糖度が増し、葉はもちろん、芯までしっかり甘さが乗ることが紹介されています。



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!

2023年4月号

ちゃぐりん おすすめ記事

春の山菜を食べてみよう

掲載ページ:P18-21



今月号の「食&農特集」は、山菜。
春になると、山や野原でいろんな山菜を見ることができます。やわらかくおいしいので、採りたてを天ぷらにして食べるのがおすすめ。たれやソースをつけても楽しめます。天気の良い日には、春の味を探しに出かけてみませんか？

たねダンゴでカラフルな花を咲かせよう

掲載ページ:P147-149



たねダンゴは、どろダンゴに花の種をつけて植える種まきの方法です。複数の種を混ぜれば、花が順番に咲いて、長く楽しめます。いろんな花の種を組み合わせるとカラフルな花をいっぱい咲かせましょう。

ガールスカウトクラフトクラブ

掲載ページ:P150-151



バードフィーダーは、えさ台のこと。牛乳パックや割りばしを組み合わせ、マスキングテープでデコレーションします。パンやナッツなどを入れてつり下げておくと、野鳥がやって来てえさを食べたり、止まり木で休む姿が見られるかも。手軽にバードウォッチングを楽しんでみませんか。

バケツ稲でお米ができた！観察ノート

掲載ページ：別冊付録



バケツでお米が作れる「バケツ稲」に挑戦してみませんか。田んぼがなくても、家の庭や、ベランダで育てられます。半年ほどで収穫ができ、自分で作ったお米はおいしさも格別です。マンガで解説されていて、観察日記もついているので、はじめての人でもすぐに始めることができます。

★ 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。



食農教育紙芝居

紙芝居コンクール入選作品の紹介や、小島よしおさん演じる紙芝居の動画が見られます。



5月号予告 めっちゃうま! アスパラ焼き・・・旬のグリーンアスパラが最高においしくなる焼き方を紹介

JAグループ (一社) 家の光協会