

授業でも！ つかえる ちゃぐりん

VOL.129



◇記事名：『ちゃぐりん』2024年1月号 28ページ～32ページ
あっぱれ 物知りやさい塾

◇対象：社会科(4年生)・理科/家庭科(6年生)

今月号は冬の味覚の代表ダイコンです。育てて食べるだけではなく、ダイコンの消化を助ける働き、保存食の視点、そして日本各地の伝承野菜としての側面といった多様な視点からダイコンが取り上げられていますので、理科や家庭科、社会科の時間で教材として活用することができます。

文・藤本勇二 (武庫川女子大学 准教授)

1:消化を助けるダイコン (6年生 理科 消化と吸収)

記事の冒頭で、フジタンがりんくんに「ダイコンおろしを作ってくれる？できるだけ辛くないようにしてね」とお願いをしています。背後では、あっぱれが「すごい食べたぞう」と驚いています。なぜフジタンはダイコンおろしが欲しいのか子どもたちに問いかけることから授業を始めます。よく食べるのもっと食べたい、ダイコンおろしを使った料理が食べたいのかも…といった料理の話に広がるかもしれません。もしかしたらお腹がすっきりするようにダイコンは必要なかもしれないと気づく子どもたちもいると思います。29ページへ読み進めていきますが、辛みが少ないダイコンおろしをどうするのかはまだわかりません。30ページで、【ダイコンおろしを絞って飲む】ということが紹介されています。しぼり汁を飲むことと、お昼ご飯を食べ過ぎたことをつなげて考えるとどうかなと問うと、消化を助けることに気付くことでしょうか。そこで、ダイコンおろしには消化を助ける『アミラーゼ』という成分が含まれていることを紹介しましょう。消化の働きをより実感を伴って学ぶことができます。

2:保存食としてのダイコン (6年生 家庭科 食と環境)

子どもたちの前で、切り干し大根や「フジタンのやさいクイズ2」で紹介されているたくあんの写真等を見せながら、共通点として、ダイコンでできているということ、二つとも保存して食べることができるということを伝えます。『ちゃぐりん』で紹介されている切り干し大根の作り方の説明をした上で、干し芋や干しシイタケといった、他にも干して作る保存食について調べて紹介するようにすると良いでしょう。農林水産省のサイトが参考になります。また、SDGsのゴール12につながる学習にもなります。

農林水産省『保存食今昔』: https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1909/spe2_01.html

3:日本各地のダイコン (4年生 社会科 日本各地の暮らし)

子どもたちにダイコンの絵を描いてもらいます。多くの子どもたちがスーパーなどで手に入る青首ダイコン(茎の部分が緑をしている)のような絵を描くと思います。そこで、桜島ダイコンや守口ダイコンを紹介します。こんなダイコンもあるんだと気がついた子どもたちは、ダイコンを通して日本各地に関心を持つことができるようになります。桜島が鹿児島県、守口は大阪の地名、練馬ダイコンや〇〇ダイコンのような地名のついたダイコンの都道府県の位置を確認しながら進めます。「きみが住んでいる地域では、どんなダイコンが作られているかな？調べてみるといいぞう」とあるように、自分の住んでいる地域に、どんなダイコンがあるのかを調べる方法を子どもたちに問いかけます。インターネットで調べる、地域の人に聞く、J Aの人に教えてもらうなどの意見が出るでしょう。中には、直売所に見学に行くという意見も出ると思います。直売所の見学ができれば、地域の農業を盛んにする取り組みを学ぶことができます。また、J Aの方に学校に伺って、地域のダイコンの特徴やそれを守る工夫や努力を教えてもらうこともできます。総合的な学習の時間に発展させていけば、地域の伝統的なダイコンを守り伝えるための方法を提案したり、実際に栽培に取り組むなど探究的な学習を進めることも可能です。



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

2024年2月号

おすすめ記事

福を呼ぶ なんでも恵方巻き

掲載ページ:P14-17



今月号の「食&農特集」は、節分の行事食である恵方巻き。人気の具が7つも入った恵方巻きをはじめ、マグロやサーモンを巻いたもの、甘辛い味の豚肉を巻いてもおいしいです。旬の菜の花を入れると、彩りもきれいです。節分の日にみんなで食べたい一品です。

大きいね! つらら

掲載ページ:P6-9



寒くなるとできるつらら。自然が生み出す巨大つららや、近所にあるかもしれない不思議な形のつららを集めました。実は232種類もあつたり、地域によっては、他の呼び方も…? 形がありすぎて正式な名前はないそうなので、よく観察して、名前をつけて遊んでみてください。

ちゃぐりんハンドメイドクラフ

掲載ページ:P53-55



紙コップをチョコチョコと切って折り込んでいくと、手のひらサイズのバスケットになります。持ち手とレースでかごらしさもアップ。おかずカップを中に入れれば、食べ物もつめられます。持ち手にリボンを結んだり、ラッピングしてプレゼントにどうぞ。

ちゃぐりんハンドメイドクラフ

掲載ページ:56-57



重そうとヘアコンディショナーをよく混ぜて型につめると、本物そっくりな雪が作れます。さらに、冷蔵庫で冷やすと雪みたいにひんやりします。残った重そうは、色をつけてバスボムにするのもおすすめです。

★ 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。



3月号予告 コロコロミートボール・・・旬の新タマネギをたっぷり使ったふわふわ食感のミートボールの作り方をご紹介します。

JAグループ (一社) 家の光協会