

授業でも！  
つかえる

# ちゃぐりん

VOL.114



◇記事名：『ちゃぐりん』2022年10月号14～17ページ

小島よしおの研究室へGO！GO！キノコの深～い話編

◇対象：学活(3年生～6年生)・社会科(4年生～5年生)・理科(6年生)

10月15日は「きのこの日」だそうです。制定した日本特用林産振興会によると、「10月はきのこが最も多く取り扱われる月であり、天然のきのこも多く採れる月で、きのこ狩り、紅葉狩りなど山の幸を実感できる月でもあります。また、スーパーなどの店頭できのこコーナーが拡充される月であり、冬場の鍋需要を前に、消費拡大のためのイベント等の実施に最も適した月でもあります。15日は一般に月の中日で慌ただしくなく消費者に対してきのこの良さをアピールするのに適していると思われまます。」(ホームページより抜粋)とのことです。きのこに興味を湧いたところで、『ちゃぐりん』の記事を読んできのこの魅力に触れていきましょう。森林や森の生態系は社会科や理科でも扱われます。きのこにその学習の案内をしてもらいましょう。

文・藤本勇二(武庫川女子大学 准教授)

## 1:きのこの旬はいつ(3年生～6年生 学活・食育)

子供たちにきのこの旬はいつかを聞いてみましょう。身近でしめじやまいたけなどを見ることができない子供たちには少し難しいかもしれませんが、まつたけがニュースになることは知っているかもしれません。秋とイメージしがちですが、きのこ全般について考えると、一年を通して見ることはできます。

野生のものは、気温と湿度に大きく影響を受け、6月～7月または9月～11月までの雨の降った後などに多く発生するので、旬は夏または秋ということになります。『ちゃぐりん』や、以下のサイトを参考にしましょう。

【農林水産省：おいしいきのこ図鑑】 [https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2110/spe1\\_02.html](https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2110/spe1_02.html)

【JAにいがた南蒲：シメジ】 <http://www.ja-niigatanankan.or.jp/taste/foodstuff/shimeji/>

給食の献立にきのこが登場する日に授業を行ったり、栄養士の先生にお話を聞いたりするといいでしょう。きのこをきっかけに旬に関心をもつこと、またはバランスよく食べることにつなげていきます。

## 2:きのこ栽培の工夫

(4年生 社会科 地域の生産にかかわる人・5年生 社会科 食料生産)

『ちゃぐりん』の記事をきっかけに、4年生であれば、地域の原木栽培や菌床栽培について知る学習につなげることができます。5年生であれば、森林の役割、その森林を守る仕事の工夫と努力に結び付けるといいでしょう。

【JAグループ：食や農を学ぶ とれたて大百科 秋・冬の旬野菜生シイタケ】

『天然の原木栽培と菌床栽培があり、近年の主流はオガクズなどを用いて人工的に育てられた菌床栽培です。』

<https://life.ja-group.jp/food/shun/detail?id=42>

【JA全農ぐんま：菌床しいたけの栽培方法】

『広葉樹のオガクズと栄養体を混合し、ブロック状に成型した菌床から発生したしいたけを「菌床しいたけ」と呼びます。菌床しいたけは、収穫までに要する日数が原木しいたけより短い』

<http://www.jagunma.net/kinoko/cultivation-method/type2.html>

## 3:きのこは森のそうじ屋さん(6年生 理科 人と環境)

「生態系における生産者と消費者との関係や分解者の働き」は中学校理科の学習内容ですが、『ちゃぐりん』の記事をもとに、小学生でも生物同士のかかわりの中でのきのこの役割を読み取り、生態系の学習を深めることができます。

【農林水産省：きのこの生態と豆知識】 [https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2110/spe1\\_01.html](https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2110/spe1_01.html)



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11月号

# ちゃぐりん おすすめ記事

## キノコたっぷり炊きこみごはん

掲載ページ:P14-17



今月号の「食&農特集」は、キノコをたっぷり使った炊き込みごはん。キノコは数種類を組み合わせるとうまみがアップ! さらに、ピラフやパエリアなどのアレンジもおすすめです。炊飯器で手軽に作れるので、新米のおいしいこの時期にぴったり。おかわりの手が止まらなくなりそうです。

## 市川のナシ物語

掲載ページ:P115-126



千葉県市川市のナシの生産量は全国でもトップクラス。昔は米やムギも不向きな土地でしたが、ナシが適していると分かり、ナシの栽培が始まります。現在の品種のルーツとなった「幻のナシ」の開発、さらにドバイの高級フルーツとして花開いたナシの歴史ロマンをお楽しみください。

## やってみた! 協同組合

掲載ページ:P128-131



労働者協同組合(ワーカーズ・コープ)を知っていますか? 行政や企業だけで地域の問題や困り事を解決するのは大変ですが、労働者協同組合なら少人数で立ち上げられ、経営方針や仕事のシフトも自分たちで決めて事業を行えます。自分の町ではどんな組合が見つかるでしょうか。

## 名字っておもしろい! 食べ物編

掲載ページ:P132-135



日本の名字はなんと10万種類以上! 今回は食べ物にちなんだ名字を集めてみました。どれも本当にある名字です。何と読むのでしょうか? ヒントを頼りに考えてみましょう。名字の由来を調べてみると、隠された秘密が明らかに...? ぜひ、じっくりと読んでみてください。

### ★ 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。



#### 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。



12月号予告 あつあつ! 焼きリンゴ... レストランのデザートのような焼きリンゴの作り方をご紹介します。

JAグループ (一社) 家の光協会