

- 1 報告地区 : 留萌管内
- 2 事例報告学校名 : 留萌市立幌糠小学校
- 3 報告者職・氏名 : 校長・前田 郁美
- 4 キーワード : 幌糠小の食育～「いのち」を育む・美味しくいただく「農園活動」



栽培・収穫・加工作業を通じた食育の推進

【学校の概要】



本校は、留萌市街の南に位置し、高規格道路幌糠インターチェンジがあり、校舎の側を国道233号線とJR留萌線が並行して走るとともに、道道幌糠小平線にも挟まれ交通の要衝として自動車等の行き来が非常に多いため、日常の交通安全指導を重視している。

気候は盆地特有の夏は酷暑、冬は厳寒・豪雪となるが、本校では、この厳しくも豊かな自然環境を生かした教育活動を推進し、たくましく生きる子どもの育成を目指している。

今年度、1名の転入生があり、児童数は9名となったが、残念ながら今年度いっぱいでの閉校が決定している。児童は明朗・純朴で思いやりの気持ちがあり、勤労を嫌がらず、与えられたことは最後までやり遂げることができる一方、大人数の中での体験の機会が少ないことから、主体性、創造性、社会性に心配な面がある。ラスト1年の今年度も、学校活性化のキーワードとして「ぬくもりと活気のある学校」を掲げるとともに、児童会でも「かなえよう！ドリーム・スクール」を合い言葉に、自ら考えて行動する力や知的探究心、コミュニケーション能力等、豊かな心の育成を目指した魅力ある学校づくりを推進していきたいと考えている。

はじめに

・本校では、日常の給食指導、市の栄養教諭の協力による栄養指導を通し、「残食ゼロ」は勿論のこと、正しい箸の持ち方やバランスの良い食事など、年間を通し計画的に食育を進めている。その一つとして「総合的な学習の時間」における「ホロップ農園」と名付けた学校園での畑作体験と「田んぼ」での稲作体験を通し、地域の主産業である「農業」についての理解や「食の大切さ」について学んでいる。

特に、「ホロップ農園」は、一昨年度よりみんなで取り組む「協同農園」と一人一人が責任をもって育てる「一坪農園」を配置し、それぞれのねらいに応じた活動を推進している。今年度も、農園では「キュウリ」「ピーマン」などの生鮮野菜の収穫が始まっており、学習のメインである加工食品については、畑の枝豆（大豆）を使った「味噌」、トウモロコシを使った「ポップコーン」、トマトを使った「干しトマト」「濃縮トマトジュース」などを考えている。また、学習のまとめとなる収穫祭では、日頃よりご支援をいただいている方々を招き、市の栄養教諭の指導の下、農園の作物を使ったヘルシー一定食の調理、観察・研究発表などを計画している。時期的な理由から、ここからの具体的実践内容は、昨年度の実践を中心に紹介させていただく。

具体的実践内容

【活動のきっかけ】

・本校では、数年前より、カゴメ株式会社よりトマトの苗の提供を受け、他の作物と共に「トマト苗＝凧々子」の栽培・観察・収穫を行ってきた。一昨年度は、様々な方々との縁により道の「北海道らしい食育推進事業」とのタイアップが決まり、講師（地域の方）や留萌振興局の方々のご協力の下、初めての親子クッキング教室において「トマトケチャップ&トマトソース作り」を行った。昨年度もこれらの学習を継承し、大豆、トマトを使った加工食品の学習を中心に、「生活科・総合的な学習の時間」を展開することとした。

【活動のねらい】

- ・異学年で協力しながら、興味・関心をもって、作物を育て、収穫する喜びを味わう。
- ・各学年とも他教科との関連を意識し、各作物の成長観察を綴り、発信していく。(壁面掲示)
- ・収穫した大豆やトマトを使って、加工食品作りを体験し、みんなで味わう。
- ・これまでの栽培の様子や加工の様子など、学習してきたことを成果として収穫祭で発表し広く発信する。



【活動の概要】

- ・ 5月15日 「凜々子」到着。届いた苗を観察し、畑に移植するまでの水遣り当番などを決める。
- ・ 5月29日 「凜々子」を「ホロッペ農園」に移植する。ホロッペ農園の枝豆を収穫し、その大豆から「わら納豆・豆腐作り」をする計画も立案。
- ・ 6月11日 児童一人一人が「凜々子」の観察日記をスタート！合わせて、「りりこコーナー」もスタート！
- ・ 8月20日 収穫開始。一つの苗に約20個もの「凜々子」の実がなる。収穫したトマトは、きれいに洗って冷凍保存にする。収穫は90Kgとなった。
- ・ 10月10日 親子クッキング教室「Horo's Kitchen」で「トマトジュース作り」を行い、500mL瓶15本&1L瓶30本の濃縮トマトジュースを作った。道の「北海道らしい食育推進事業」ともタイアップしており、留萌振興局や講師の先生方の協力の下、風土工房「こさえーる」にて開催した。
- ・ 10月14日 学芸会後のバザーにて作ったトマトジュースを参観者に提供した。
- ・ 10月20日 「収穫祭」に向け「畑作・稲作体験」の成果とし、自分たちの収穫した「米・野菜」を使った献立を考える。
- ・ 11月1日 「収穫祭」には、これまで本校の教育活動を支援して下さった約30名のお客様のために、【白飯・かぼちゃのニョッキ入りホワイトシチュー・サツマイモのマフィン】を作ってもてなした。さらに、これまでの「畑作・稲作体験」の成果を児童一人一人による発表も行った。
- ・ 11月28日 風土工房「こさえーる」にて「わら納豆・豆腐作り」体験。



成果と課題

【活動を通して得られた成果】

・ これまでも、農業体験活動において、「食の大切さ・旬・安全」などについて学習してきた。このような体験学習を通し、児童は「いのち」を育てる責任感、「いのち（食物）」をいただくありがたみを強く実感できたと考える。そのためか、本校児童は、給食を残す子は一人もおらず、常に完食を続けている。

また、我が国の食文化にも深く関わる加工食品の学習として、昨年度は収穫した大豆をもとにした「わら納豆・豆腐作り」、「凜々子」を使った「トマトジュース作り」をメインとして活動を進めてきた。子どもたちは、地場産食材の「美味しさ」に感動するとともに、「栽培→収穫→調理・加工」の一連の活動を通して、食の大切さ・先人の知恵を深く学習できたと考える。