

総合的な学習の時間を活用した農業体験活動

訓子府町立訓子府小学校

1 取組の概要

全国的に朝食にパンを主食とする割合や、朝食の欠食率が高まる中、給食においては日本の食文化の中心である「米」を主とし、地場産米の100%使用を促進するとともに、地域での食の体験を深め、児童に食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けさせる取組を一層推進することが大切である。

訓子府小学校では、総合的な学習の時間を活用し、第5学年38名が地域の稲作農家の協力を得ながら、春の「田植え」から秋の「収穫」までの体験を行うとともに、家庭科の「元気な毎日と食べ物」の単元の中で、学級担任、専科、栄養教諭が連携して、収穫した米を使ってごはんの炊き方について指導した。

2 取組の実際

(1) 「ななつぼし」田植え 5月31日（3・4校時）

農家の田んぼを借り、田植えを行った。アンケートの結果、「泥に触れながら田植えをしたことは、気持ちよかった。」、「昔の人は全部手で植えていたので、大変だったと思う。」などの感想が聞かれた。



(2) 宿泊学習に向けての炊飯学習 6月29日（3・4校時）

野外での炊飯の経験がない児童が多く、米の研ぎ方や水の切り方について指導した。飯ごうで炊飯を行ったため、水の計量は計量カップを活用せず、手で行った。

(3) 稲の生育観察 8月22日（3校時）

生産者の方から稲の成長過程で気を付けることなどについて説明を受けた。児童から、「稲は水の管理をしないとうまく育たないことが分かった。」、「自分で植えた稲が成長していてうれしい。」などの感想が聞かれた。



(4) 学級菜園収穫と炊飯学習 9月27日（3・4校時）

2度目の炊飯学習であり、手早く研ぐことができるようになった。今回は計量カップを活用した水の計量と火力の調節の仕方について指導した。火力を調整するタイミングをつかめた児童が多く見られた。



(5) 脱穀 11月7日（3・4校時）

稲の脱穀について農家の方から説明をしてもらい、その後、刈り取っていただいた米を、ボールと野球ボールを使って簡易脱穀を行った。



(6) 地域の生産者との「訓子府を食べよう」における炊飯学習 11月16日（1～4校時）

訓子府産の食材を活用した調理を行うとともに、それらの生産者の方を招いて、生産に関する説明を聞いたり、普段、疑問に思っていることを質問したりする活動を行った。

3度目の炊飯学習のため、美味しくごはんを炊くことができ、児童のアンケートからも「すごくおいしくて自分でもびっくりした。」、「家で作るよりおいしかった。」などの感想が聞かれた。

また、生産者からは、生産に関する工夫や苦勞について直接話を聞くことができ、多くの児童が生産者や自然の恵みに感謝の気持ちをもつことや、食べ物を残さないようにしようという気持ちをもつことができた。



3 成果と課題

(1) 成果

児童の感想やアンケートから、地域での田植えの体験や調理実習から、食への関心が高まっていることが明らかになった。

例えば、

- ・第5学年では、訓子府町でとれる農産物の一つに「米」があることや給食で使用している米が、訓子府町産であることを90%以上の児童が理解していること
- ・給食のメニューに苦手な食材が出た場合「頑張って全部食べる」と回答した児童が、実践校で57%から68%に増加するとともに、給食残食量が1日平均5.0kg (H23)から3.1kg (H24)と減少しており、食生活の改善が図られたことなどが挙げられる。

このことから、地場産物を知る機会が増え、訓子府町の基幹産業である農業について理解が深まり、地域のよさを知ることができたと考えられる。

また、調理実習後に実施した、保護者アンケートから、「一緒に料理をする機会がこれまでは少なかったが、炊飯学習を複数回行うことで、料理への関心が高まり、一緒に料理をするようになった。」「炊飯学習を経験したことで、おいしいごはんを炊くことができるようになった。」などの声が聞かれた。

(2) 課題

食育の推進にあたっては、学校、家庭、地域が一層連携を密にするため、栄養教諭の役割の一つとして「地域と学校のコーディネート」を行っていくことが必要である。その中心に給食を位置付け、食に関する指導を一層充実する必要がある。

また、教科と連携した効果的な学習活動の充実のため、学級担任や専科との連携をより一層深めていく必要がある。