

地場産物の栽培、食品加工などの体験活動

共和町立東陽小学校

1 取組の概要

多彩な特産物が販売されているが、多くは販売店が限られたり、道内外の市場に出荷されているなど、地域住民が手に入りにくい状況である。地場産品活用の取組では、消費者は生産者の「顔」が見えることにより、新鮮な食材を確保するだけでなく、「安全・安心」に対する取組への理解が深まることから、地産地消の充実をより一層図ることの必要がある。さらに、食品加工体験などと関連させ、食に関する知識を学ぶ機会を充実し、食への関心の向上に努めることも大切である。

これらのことから、栽培や食品加工の体験活動を取り入れた食育を教育課程に編成し、取組を行った。

2 取組の実際

栽培、食品加工などの地場産物を活用した親子料理教室や、地域生産者との味噌づくりの体験活動を取り入れた実践

(1) 東陽米（5年生）

裏山の沢水を利用した水田づくり、田植え、稲刈り、粃すりまで行い、家庭科の授業で調理実習を行い試食した。（5月～2月）

(2) ポン菓子体験学習・挽き臼体験

総合的な学習の時間で、お米を使ったお菓子作りに挑戦。共和町農業開発センターの協力で、ポン菓子機械を体育館に設置し全校で見学。また、かかしふるさと館より挽き臼を借用し、米粉からみたらし団子を作る。

（平成24年9月27日実施）

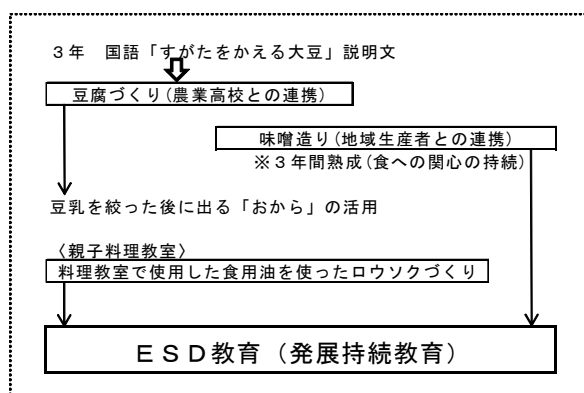


(3) ふるさと給食事業

地場産品活用学校給食提供事業として、近隣地域で生産された食材のみを活用し、幼児センター、町内各小中学校において同一メニューで実施。東陽小学校には、生産者グループ等食材提供者の方が来校され子どもたちと給食を共にした。（平成24年10月19日実施）〈食育の日〉

(4) 豆腐づくり（倶知安農業高校との連携）

3年生国語説明文「すがたをかえる大豆」の学習から栽培学習でとれた大豆を利用し倶知安農業高校食品加工の先生の指導により豆腐づくりの体験を行った。（平成25年1月29日）



(5) 味噌づくり

生産者でつくるグループ J A 前田女性部の協力で共和町でとれた「とよゆたか」を使い味噌づくりの体験を行った。（平成25年2月1日実施3年生）

※3年間熟成させ一人3kgの味噌を卒業時に配付予定

(6) 親子料理教室

豆腐づくりで出た「おから」を使い、栄養教諭を講師にクッキー、ナゲットを3年生の親子でつくる。(平成25年2月23日実施)

3 成果と課題

地場産物の米・味噌は学校給食で使用されており、栽培学習や食品加工を通してより身近に感じることができた。

3学年で重点的に実施することで、各取組が関連し充実させることができた。また、栄養教諭が一連の取組に関わることで食育の視点が活かされた。

年間指導計画による各学年の系統性をより明確にし、食育中核学年(3年・5年)の取組を発展させることが課題である。