

稲作体験を取り入れた食と農に関する学習

比布町立比布中央小学校

1 取組の概要

本校では、生活科や総合的な学習の時間に「ふるさと比布」の学習を実施し、稲作体験を取り入れた「食と農に関する学習」を展開している。児童は、上川中部という全道でも有数の稲作地域に生まれながら、稲作についての十分な経験や知識がない。そのため、「食と農に関する学習」を全学年で実施している。加えて、高学年を中心に、各教科と「食と農に関する学習」の関連を図り、理解を深めている。

2 取組の実際

(1) わくわくタイム

ア 田植え(6月)

20名を超える地域のサポーターズクラブの協力を得て、異学年集団で実施した。



【田植え】

イ 成長の観察(6月～9月)

生活科や理科と関連を図りながら、各学年で稲の成長記録を取ったり、雑草等を抜いたりするなど、継続的に栽培に当たった。

ウ 稲刈り・はさかけ(10月)

全校児童が、サポーターズクラブの協力を得て異学年集団で、稲刈り、はさかけを行い、収穫から精米までの過程を学習した。

エ 収穫米を使った調理活動(11月)

わくわくフェスティバル(異学年集団8班による調理活動)は、収穫米で「巻き寿司づくり」を実施した。「食と農の学習」のねらいを達成するため、栄養教諭が、栄養のバランスの取れた食事の重要性や自然の恵みに感謝の気持ちをもって食べることの大切さについて指導した。



【巻き寿司づくり】

(2) 各教科と「食と農の学習」の関連を図った指導

ア 第5学年社会科「農業の盛んな地域を訪ねて」(1) 稲作にはげむ人々(12時間)10月実施

稲作に関わる人々のさまざまな工夫・努力が国民の食料を確保する重要な役割を果たしていることを理解するため、上川農業試験場農学博士 佐藤 毅氏を講師に招き、米の歴史や品種改良、生産と流通について学習した。同じ条件で炊いた5品種の米を試食することで、品種によって味や食感に違いがあることについて体験を通して学び、品種改良の大切さを理解することができた。



【品種改良の学習と米5品種の試食】

イ 第6学年社会科「縄文のくらしウォッチング」(2時間) 4月実施

縄文時代と弥生時代の人々の暮らしについて学ぶことをとおして、歴史に対する興味・関心を高めたり、時代ごとの土器の変化について学習したりするとともに、栄養教諭が当時の人々の食生活について説明したり、古代米を試食することで、現在の米との味や食感の違いに気付いたり、狩猟した食べ物を大切に扱っていたことを学習した。



【古代米とあさりの試食】

ウ 第6学年家庭科「くふうしよう楽しい食事②身近な食品でおかずをつくろう」(7時間) 12月実施

フードディレクター貫田桂一氏を講師に招き、実際に5つの水溶液(甘味、苦味、酸味、塩味、旨味)を味わうことを通して、化学調味料ではない、自然の食材を使った調理について学ぶとともに、食の大切さについて理解を深めた。



【味覚について考えよう～五味の体験を通して～】

(3) クラブ活動「米米クラブ」(年6時間)

今年度、「米米クラブ」を発足し、比布産の米粉を使用した料理やお菓子作りの体験を実施した。児童は、地元の米粉を使用したピザやパンケーキ作りを通して、米粉についての理解を深めるとともに、地産地消について知ることができた。



【比布産米粉を使った調理】

3 成果と課題

(1) 成果

- ・ 稲作体験を取り入れた「食と農に関する学習」を行ったことにより、農家の方々の苦労や努力、工夫、自然の恵みに関する理解が深まり、食べ物を大切にしようという気持ちが育まれた。
- ・ 稲作体験と各教科等と関連を図り、第5学年では農業や品種改良、第6学年では古代米など昔の食事や自然の食材などについて学習したことにより、食についての理解を深めることができた。
- ・ 年間を通した指導が行われるよう、各教科等と「食と農に関する学習」の実施時期を関連させたことで、食について継続的に考えることができた。

(2) 課題

- ・ すべての子どもの食についての正しい理解が一層深まるよう、体験学習を取り入れた指導の改善充実に取り組む必要がある。

