

## ダイズ・地域をテーマにした小学校中学年における「食農」学習

吉岡 学

京都府亀岡市立亀岡小学校

Agri-Food Learning Used Soybean and District as Subject Matter  
in Middle Grade of Primary School

Manabu YOSHIOKA

Kameoka Primary School, Kameoka City

### 1 はじめに

現在、私たちの「食」を取り巻く状況は、自給率の低下や農薬、BSEなどさまざまな安全性の問題など課題が山積している。子ども達の「食」の状況に目を移すと、例えば、O-157以来、学校給食においても安全な食事が最優先され、ブドウやピワ、ナシなどは全てナイロン袋に入っているもの、また、加熱調理が義務付けられ、生食でその味を味わってきたキュウリやレタスなどのサラダも加熱されたものなどが与えられ、一方、家庭でも食事（調理）がインスタント化、切り売り化、デパート化し、食料加工の過程も、食材の原形も見ることがないなど、自然を軽視した状況が見られる。子ども達の「食への過剰反応」が将来的に日本の食文化へどのような影響をもたらすのかが危惧される。

そのような状況の中、農林水産省も奨励し始めた「地産地消」の運動は人々に地域の農産物、さらにはその地域そのもの、大きくは日本の食文化を考えさせる絶好の機会となっている。このことは特に次代を担う子ども達に身につけて欲しい大切な視点である。

そこで、筆者は前任校の長岡京市立長岡第六小学校において、古くからその地域に伝わる食べ物や食材を教材化し、また、地域の人材を活用した学習を行い、その学習を通して児童が、それまでの自分たちの生き方と生きる術、さらには自分た

ちが暮らす地域のあり方をも自ら問い直すことができ、また、自分たちの<食>への誇りを認識できるようになればと考え、以下に報告する実践研究を行った。

### 2 実践活動の目標

#### 2.1 全体としての目標

- 長六小校区の魅力的なところを見つけ、課題を設定し、調べる方法、まとめ方、表現を工夫し、伝えようとする力を育てる。
- 自分たちの校区には、いろいろな人達の思いや努力によって、ステキなところがいっぱいあることに気付く。
- 先人の努力や現在活動されている人達の努力に触れ、自分たちの地域の良さを認識し、誇れる心情を育てる。

#### 2.2 学期ごとの目標

##### 1学期のねらい

長六小校区の良いところに気づき、そのことをより詳しく知ろうとする態度を培う。

##### 2学期のねらい

地元地域の方から、大豆料理について教えてもらったり、食生活などを取材することを通して、昔の生活の良さに気付く。

3学期のねらい

昔の生活やそのころの思いや地域や子どもたちへの思いを取材することを通して、先人の努力や思いが今の自分たちの生活を支えていることに気づき、そのことを誇りに思う。また、自らの生活を振り返る。

1学期の活動のテーマをく長六校区・ステキ・発見!!>とし、上のねらいのもと、何気なく生活している校区地域をより身近に感じられるよう取り組む。

2学期の活動は、テーマをくダイズ大好き・長六大好き!!>とし、栽培した大豆を起点に、地域の人達との触れ合いを大切にしていく。

3学期のテーマはく長六大好き・むかし発見!!>とし、上のねらいのもと、地域の古老に昔の生活取材し、自分たちの生活を見つめ直す活動を

3 実践活動

3.1 学習の計画

<学習者と学習時間>

本実践活動の学習者は2001年度の長岡市立第六小学校の3年生。「総合的な学習の時間」に位置付け、理科の植物栽培や社会の地域探訪などとも関連付けた教科発展型の学習。

<学習計画>

各学期ごとの学習計画では、それぞれに「具体的課題」「課題へ導く動機づけ」「課題解決の方法」「具体的活動」「共有化の方途」「活動効果を高める為の方策」「地域との連携」という項目を立てた。その詳細は表1に示すとおりである。

3.2 学習の展開

1学期、社会科は校区をテーマにした地域教材でスタートした。公共施設、大型スーパー、自然食品の店、児童公園等を調べ、それぞれの場所でのこだわりを持って地域に貢献しようとされている方たちとの交流を通して、「自分たちの住んでいる地域には、こんなステキなこだわりを持っておら

れる方が住まわれているんだ」という、満足感を得ることができた。

2学期には、1学期から栽培していた「ダイズ」をテーマに地域やそこに住む先人の知恵に触れ、自分たちの住む町について考える学習を展開した。学習は「1学期から栽培していた大豆をどうやって食べよう…?」というところから始まった。大豆を使用した食品を、1学期に取材した自然食品のお店やスーパーなどで調べたり、家の人に大豆料理を作ってもらいみんなに紹介したりした。豆腐はもちろん、味噌、醤油、煮豆、油揚げ、煎り豆、きな粉、大豆入りせんべい、煮豆の缶詰、そして単に大豆だけとしての商品等等、家の人からも聞き取り、店でも調べ、大豆から作れそうなもの考えた。

それらの中から、児童が大豆から作りたい物の希望をいくつかに絞った。その結果、煮豆、味噌、豆腐、きな粉の4品目になり、それぞれのグループを作って学習を展開していった。

どのグループも図書館や家族への聞き取りなどで、それぞれのダイズ食品の作り方を調べた。しかし、それだけでは不十分で、実際に地元で作られている方に直接教えてもらうことになった。豆腐グループは自分たちで電話帳で探してお願いしたり、味噌グループ、煮豆グループは地元のおばあさんをお願いしたり、きな粉グループは今も家で碾き臼を使われている保護者の方に依頼したり、個々のグループの協力先が決まっていた。

児童自身の目標は高く、「自分たちだけで大豆料理を作り、参観に来てもらった保護者や地域の方、他のグループの仲間を紹介しよう」ということである。そうすることによって、古くからあるダイズ料理への関心が深まり、児童の活動を紹介することによって、保護者や地域の方たちにも、地元校区の良さや人材の豊かさをアピールできるのである。そのことが地域の誇りにつながり、地域を大切に作る心情にもつながると考え、実施した。

3.3 豆腐グループの活動

紙面の関係上、ここでは、そのうち豆腐グループの学習の展開を紹介する。

表1 3年〈総合的な学習の時間〉年間学習プラン

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	<p><b>年間テーマ 長六校区・ステキ・発見！！</b></p> <p>つきたい力                      ・長六校区の魅力的なところを見つけ、課題を設定し、調べる方法、まとめ方、表現を工夫し、伝えようとする力を育てる。                      ・自分たちの地域には、いろいろな人達の思いや努力によって、ステキなところがいっぱいあることに気付く。                      ・先人の努力や現在活動されている人達の努力に触れ、自分たちの地域の良さを認識し、誇れる心情を育てる。</p>											
	<p><b>長六校区・ステキ・発見！！ (30h)</b></p> <p>ねらい・長六校区の良いところを知り、そのことをより詳しく知ろうとする態度を培う。</p>			<p><b>ダイズ大好き・長六大好き (35h)</b></p> <p>ねらい・地元地域の方から、大豆料理について教えてもらったり、食生活などを取捨することを通して、昔の生活の良さに気付く。</p>			<p><b>長六大好き・むかし発見 (30h)</b></p> <p>ねらい・昔の生活やそのころの思いや地域や子どもたちへの思いを取捨することを通して、先人の努力や思いが今の自分たちの生活を支えていることに気づき、そのことを誇りに思う。</p>					
	<p><b>1.具体的課題</b>                      ・校区の中で人々の努力や思いに触れ、そのことが長六校区の誇りに思う。</p> <p><b>2.課題へ導く動機付け</b>                      ・長六校区には、どんなステキなところがあるのだろうか？</p> <p><b>3.課題解決の方法</b>                      ○見学 ○校外探検 (たんぼまつ、西友、新田公園、北岡田児童館) ○各店へ取材</p> <p><b>4.具体的活動</b>                      ① 校区のすてき発見ツアー ② 学習テーマを設定                      ③ 調べる方法を考える ④ インタビューを考える                      (調べたことを整理する) ⑤ 発表会をしよう</p> <p><b>5.共有化の方法</b>                      ・グループごとにまとめた発表会                      ・学習シートの掲示</p> <p><b>6.活動効果を高めるために</b>                      ・必要に応じて調査活動を組織させる。(内見取材)</p> <p><b>7.地域との連携</b>                      ・公認でボランティア活動されている方への協力依頼                      ・北岡田児童館への取材                      ・西友の環境部課への取材への取材                      ・校区の自然食品店への取材</p>			<p><b>1.具体的課題</b>                      ・地元地域の方との交流をする。                      ・大豆への関心をたかめる。</p> <p><b>2.課題へ導く動機付け</b>                      ・大豆料理にはどんな魅力があるのだろうか？                      ・ダイズ料理試食会をしよう。</p> <p><b>3.課題解決の方法</b>                      ○地元産品に取材 ○地域のぼぼあちゃんへ取材 ○料理長受講習会。</p> <p><b>4.具体的活動</b>                      ① ダイズ料理試食会 ② ダイズをどうしよう ③ ダイズを調べよう (地域のぼぼあちゃんに取材) ④ ぼぼあちゃんにダイズ料理を覚えてもらう (豆腐、納豆、大豆味噌、きなこ) ⑤ 大豆について分かったことをまとめよう ⑥ 発表会をしよう ⑦ 調べた活動と自身の変化をまとめよう</p> <p><b>5.共有化の方法</b>                      ・グループごとにまとめた発表会</p> <p><b>6.活動効果を高めるために</b>                      ・食文化のみに活動範囲を限定</p> <p><b>7.地域との連携</b>                      ・料理を覚えていただくのは地元産品のぼぼあちゃんから                      ・その後の取材は料理を覚えていただいた地域と継続</p>			<p><b>1.具体的課題</b>                      ・地域のおぼあちゃんたちの地域への思いにふれる。(児童館に対する地域の思い)</p> <p><b>2.課題へ導く動機付け</b>                      ・自分の家で大豆料理を作っていたらどんな生活をしていただろう？</p> <p><b>3.課題解決の方法</b>                      ○祖父はへの取材 ○地元産品に取材 ○地域のぼぼあちゃんへ取材</p> <p><b>4.具体的活動</b>                      ① ぼぼあちゃんたちの昔の生活を想像しよう                      ② 昔の生活を取捨しよう (暮らし：衣食住、楽しみ、苦しみ) ③ 取材を通して分かったこと思ったことをまとめよう ④ おしの手紙を書こう (これからはこうしたい) ⑤ 発表会をしよう ⑥ 調べた活動と自身の変化をまとめよう</p> <p><b>5.共有化の方法</b>                      ・グループごとにまとめた発表会</p> <p><b>6.活動効果を高めるために</b>                      ・自分の祖父への取材</p> <p><b>7.地域との連携</b>                      ・2学期は世話になった地元産品の方との交流をつづける。</p>					
学習プラン	<p>英 語 活 動 (10h)</p>											

<準備期間>

この時期(中学年)の児童は、まだまだ思考を張り巡らすことが十分とは言えず、「豆腐の作り方教則本」のテキストを見つけると、それで実際に豆腐が作れると錯覚をする。図書館や学校図書の中にも簡単な作り方は紹介されているが、それでは、地域とも人とも交わらず、豆腐作りのための授業に終わってしまう。

児童はまず、電話帳で校区にある豆腐屋さんにご連絡を取り、快く取材を受けていただいた。児童には伝えていなかったが、事前にその豆腐屋さんには教師から依頼しておいた。児童が依頼をして断られ、他の店を探し、追求していくことも大切な学習であるが、今回の場合は、そこへのねらいを重視せず、他の学習の中でつけていく力とした。この豆腐屋さんは、長岡の水が豆腐作りに適しているとのことで、数十年前からこの場所で豆腐を製造している。

お店を訪れた10数名の児童達は、まず事務所に通され、お豆腐の作り方や気をつけていることなどを聞き、お店へと案内された。

豆腐だけではなく、こんにゃくや納豆などを売っていたり、目の前で厚揚げやひろうすなどを作っていることにも、驚きと感動の様子であった。

取材を終えて学校に戻ってきた児童は、「もう自分たちは、豆腐が作れるぞ」という顔もあれば、「本当に作れるのかな」という顔もあった。話し合いの結果、取材したお豆腐屋さんへ一度きてもら



作り方を小学生用に分かりやすく書いてきていただき、作り方の手順を聞いている

い、豆腐の作り方を直接教えてもらおうということになった。

<ゲストによる豆腐作り>

児童たちは、教えていただく日の前日から積極的に準備をしていた。

当日は、実際にお店で作っている方法ではなく、児童達でもできる豆腐作りの方法で教えていただいた。

A君は一晩水につけた大豆と大豆が浸るくらいの水を入れミキサーにかける。「浸るくらいの水」にみんなの目が真剣だ。



Hさんは蓋がはずれないようにしっかりおさえながら、中の様子をのぞきこむ。

Aさんは100度を数分保つように温度計で様子を見る。この間も焦げ付かないようにB君はかき混ぜる。



作られた豆腐が水の中に並んでいたり、豆腐以外のいろいろな商品を見学している

煮上がったダイズを布で漉すとく豆乳>である。漉した後がくおから>である。このおからも市販のおからとはちがい、豆乳を搾り出しきっていない潤いを感じるおからであった。

次はくにがり>である。実際にお店で使われているものを持ってきていただき、水にといた。初めて口にした児童は、とても口で言い表せないにがり独特の味に口をへの字にした。これも貴重な経験である。

「ここからは難しいのでおじさんがします」という言葉に緊張感が走った。にがりを入れながらしゃもじで静かに混ぜるのである。そのしゃもじのスピードが豆腐のかたさやかたまり具合に大変重要だという。

児童は食い入るようにその手付きを見、その技を覚えようと必死だった。

しばらくすると、にがりにより豆乳が凝固し始め、ダマダマ状になってきた。なんとなくおぼろ豆腐がイメージできる。

凝固した物を、木綿を敷いた木枠に入れ、上から軽く重しをのせる。しばらくすると流水につけにがり抜き、待つこと30分ほど。その間に、なんと<湯葉>を作ってくださった。

豆乳を鍋に入れ弱火でぐつぐつと煮ていく。すると豆乳の表面にうっすらと膜はがる。これが湯葉である。



できたての湯葉を食い入るように見つめるDさん。このできたての湯葉を小さく切り分け、つるつる・とろとろした食感を味わうことができた見

童にとっては大変貴重な体験であった。

水から揚げた豆腐をまな板にのせた。どこから見ても豆腐である。なんといっても、100%自分たちの手作りではないにしても、自分たちが協力して作った豆腐に変わりない。生まれて初めての自分の手作り豆腐を味わう顔は、どの子も満足気で、誇りに満ち溢れていた。

2学期の学習の大きなポイントは、自分たちで調べたダイズ料理を、自分たちで作れるようになって、友達同士、親や地域の方たちに広げようということである。

<児童たちによる豆腐作り>

豆腐グループの児童は、このあと自分たちだけで豆腐が作れると思いこむのだが、まだ、発表会本番の日に成功するか自信を持ちきれない児童もいた。そこで話し合いの結果、自分たちだけで一度豆腐を作れるか試してみるようになった。

わくわく・ドキドキ感を胸いっぱい膨らませた豆腐グループの児童は、前日の仕込みに始まり、豆腐屋さんに教えてもらったことを忠実に再現していった。熱しられた鍋の中身を移す以外のほとんどの作業を自分たちで完遂し、大きな自信につながった。豆腐完成後、自分たちで試食したのはもちろん、弟子入りして教えていただいた豆腐屋さんにも試食してもらおうと、お店までボールに入れて持っていき「なかなかのでき具合や。にがり抜ききれしていないけど、甘味があっておいしい。」と言ってもらった児童の顔はとても幸せそうであった。

<発表会での豆腐作り>

そして、11月9日のダイズ料理発表会。味噌、煮豆、きな粉、そして豆腐のそれぞれのグループは自慢の料理を朝から仕込み、昼からの発表会に備えるのであった。

昼からは参観日ということで保護者の方がたくさん来られた。また、地域の方や教育委員会の方も多く来られ、児童の手作り料理と発表を参観された。

#### 4 考察

本実践の一番のねらいは「地域に誇りをもつこ

と」である。豆腐作りやきな粉作りは、あくまでもそのための手段である。

そうしたねらいが学習した児童たちにどの程度身についたか。前項の「学習の展開」「豆腐グループの活動」から知られるように、どのグループもなかなかの出来映えと発表で、今まで一生懸命調べたり作ったりしてきた大豆料理を、誇りを持って伝えようとした。また、お世話になった地域の方々への感謝も忘れず、その思いを学習後にもしっかり伝えることができた。

発表会に訪れた保護者からは、「子どもたちが生き生きとした顔で発表していたことに感動した」「自分たちで調べ実際に作ることができたという感動が伝わってきました」「将来良き家庭人となってもらうためにも自然の味、本物の味を覚えてもらうことの大切さ、そしてそれが感受性豊かな心、豊かな人間作りへとつながっていくのであるとしみじみ感じ、考えさせられた授業でした」など、多くの感想をいただいた。

これらの感想の内容は、児童のひたむきな姿勢、またその活動を支えてくださった地域の人々の存在が参観された保護者に伝えられたことをうかがわせるものである。

今回の実践では地元地域の食材を用いての活動には至らなかったが、児童たちは、その地域に住んでいる人々を通して、その地域で長年蓄積されてきた食文化の一端を学び、食に対する興味・関心を持つことができたのではないかと考えている。

また、児童の活動を通して、家庭で挑戦しようとする姿勢が、本実践からの地域への広がりであり、地域の食文化の再認識の場であり、継続の機会と考える。「地域に学び、地域に広げる」ことは、「総合的な学習の時間」においても大切な視点である。

今年度（2004年度）は現任校の亀岡小学校5年生を担任し、環境問題と食農教育をテーマに教科発展型で「総合的な学習の時間」に取り組んでいる。ダイズでの取組を活かし、亀岡の地で作られている農産物を調べ、そして作り、料理方法を地域の方に教えてもらい、スローフード弁当を作る計画である。ここでは、さらに地域と農産物について、農家の方や地域の高齢者の方たちに取材を行い、自分たちの地域、そこで産出されている農産物、そして、自分の食生活への関心に目を向け、ていくようにできればと考える。