

テーマ:

いきものはっけん ～やさいをそだてよう～

愛知県
名古屋市立
内山小学校
横井 成美 先生



この活動の特徴



「凜々子」活用のポイント①

調理はメニュー選定、
買い物を自分たちで行い、
実習は保護者と一緒に取り組んだ

「凜々子」活用のポイント②

友だちと課題を共有し、
話し合いを深めることで、
心も繋がり合えた

活動のねらい



- 学級園で、クラスの仲間とともに育てることで「協力する態度」を育てる
- 野菜の成長を見守る中でたくさんの気づきから「生命のはぐくみ」を感じる
- 身近なトマトの栽培・調理を友達・家族と取り組み、「食への興味・関心」を高める

活動の概要と流れ

対象学年：2年生（18名）

実践期間：4～9月


時期	学習活動
4月下旬	・畑の土の整備（新しい土と肥料を混ぜる）
5月連休明け	・凜々子の苗が届く
5月13日	・学級園に苗を植え、家庭にも一鉢ずつ配布
6月上旬	・つぼみがつき始める（葉が増え、匂いも強く）
6月下旬	・花がとれ、青く筋の入ったトマトになる
7月上旬	・トマトが赤くなり始める、尻腐れ症も
7月中旬	・トマトが直径6cm、18～25個/1苗
7月下旬	・生で試食！酸っぱさは少ないが、皮が厚い ・順次収穫→冷凍保存
夏休み中	・家庭と学級園で合計350個を収穫
9月	・トマト料理の計画とレシピ作り
10月	・買い物計画と買物
10月22日	・調理実習



ここがポイント！ 取組の工夫と実践の成果**学級園と家庭の両方で進めた成長観察**

5月に凜々子が届き、早速学級園で10株ほど植えた後、一人一鉢を家に持ち帰り、家庭でも育てることにした。学校と家庭で成長の記録の違いを見つけ、家族と育てることで、観察力や心の成長を期待した。

葉のザラザラ、葉や茎に生える毛、葉や茎もトマトの匂いがすることなど、初期においても発見がみられた。花が咲くと、その小ささやかわいさ、あるいは咲く向きなど小さな発見を喜び合った。

**情報交換が活発化、知恵を共有し合う子どもたち！**

毎日水遣りを欠かさず行う子どもたち。家族に育て方のコツを聞いてきた子どもは、情報を出し合った。

「うちは、庭に植えたよ」「おじいちゃんの畑に植えた」「おばあちゃんが、水を遣り過ぎない方がいいって言った」「枯れた葉っぱは取った方がいいんだよ」などなど。

7月には実がなり始め、家族で喜び合い食べたという報告が増えていった。味の感想から収穫のタイミングまで、観察記録ノートの内容は、視覚的表現から味覚の表現へと様変わりしていった。夏休み中も観察を続け、大半の子どもが観察記録ノートは40ページがほぼ埋め尽くされ、熱心に取り組んだことがうかがえた。途中、

学級園のトマトはカラス被害(食べずに突いて遊ぶ)にあったので、悩んだ末にテグスを張って守ることにした。

**みんなで立てた調理計画と親子で取り組んだ調理実習**

夏休みに収穫したトマトは冷凍保存、家庭栽培のものと合わせて全部で350個収穫ができた。

トマトを美味しく食べるためのメニューをパソコンで調べ、子どもたちそれぞれが研究したレシピを発表し合い、人気投票をした。班ごとに調理するレシピを決めると、材料の買い出しもグループ毎に行った。

保護者を迎えての調理実習は学校の授業の中で実施した。冷凍凜々子の皮むきは、ツルリとむける簡単さに保護者も感心。和気あいあいと実習が進んだ。

「2年生の子どもが一人でこんなにできるんだと、成長を実感できた」「包丁を使わせていなかったが、これを機に夕飯を手伝ってもらった」など、子どもの成長を喜ぶ保護者の声が寄せられた。

先生から一言！ 実践を通して

ビルが建ち並ぶ繁華街で片側3車線の幹線道路を抱える学区に住む本校の児童にとって、野菜が育つ様子を見ることは少なく、自分で育てた野菜を食べるという機会はほとんどありません。凜々子を育て、自分たちの手で調

理することを通じ、食べ物への感謝や家族と一緒に物事に取り組む楽しさに気付けたようです。苗に名前を付けた子も多く、家族で大切に凜々子の成長を見守る姿は、ほほえましく思えました。凜々子の成長とともに家族の会話が増えた、とうれしいお便りもいただきました。

調理実習では、料理やレシピに対する関心も高まり、テレビの「料理番組」を真剣に見ている子もいました。実習で使う材料は家庭から持参したものに加え、大人の付き添いのもと、買い物実習も行いました。使用金額などルールを事前に決めて、後から不満の起きないようにしました。また、調理実習後も家庭でお手伝いを進んで行う子が増え、食に関する家族の会話がその後も続いていると聞いています。

今回の「凜々子を育てて、調理しよう」という取り組みは、2年生でも「やれそう」「やってみたい」という意欲を育て、「調理するにはなにをすればよいのか？」という課題を見だし「買い物」や「家族の協力」という解決策を見つけることができました。

子どもたちにとっても、保護者にとっても、「食と命」・「人と人」のつながりを深めるという点で大変よい機会を与えていただき、ありがとうございました。

受賞理由

学級園と家庭の両方から栽培に取り組み、フードチェーンを考えさせる取り組みが秀逸でした。メニューも人気投票、材料調達も自分たちでお買い物。子どもたちが中心となって、凜々子を楽しめる仕掛けをご準備いただき、誠にありがとうございました。



凍々子のレシピ集



■万能凍々子ベースソース

冷凍トマト	500g
バジル	数枚
塩	少々
砂糖	少々
こしょう	少々
オリーブオイル	大さじ1～2杯

【作り方】

- ①冷凍の凍々子を水に入れて、皮をむく
 - ②味見をしながら大なべで塩・砂糖で煮詰める
 - ③火を止める少し前にオリーブオイル・バジル・こしょうを入れる
- ※オリーブオイルはバターでも代用可
※砂糖は酸味をまろやかにします

（ポイント）

- ・煮詰めるとはねやすくなるので、煮詰まってきたら弱火にする
- ・オイルを入れると温度が上がるので、蓋を少し開ける
- ・オリーブオイルとバジルとこしょうは香りを飛ばさないために、煮詰めないこと
- ・凍々子は“うまみ”があるトマトなので、シンプルな味付けでよい

■両面焼きピザ（ガイドブックの“ギョーザの皮のピザ”を参考にアレンジ）

（分量は人数に合わせて準備する）

トマトソース
ギョーザの皮
ピザ用チーズ
ピーマン
玉ねぎ
コーン
餅
ごま油

【作り方】

- ①ギョーザの皮にトマトソースをぬり、小さく切った野菜とチーズをのせる
- ②餅をのせて、ギョーザの皮をさらに一枚、上に乗せる
- ③ごま油を落としたフライパンで、②を上から少し押さえながら、両面を焼く
- ④外はカリカリ、中はやわらかなピザの完成！

（ポイント）

- ・餅はギョーザの皮を接着する役割も果たします

※万能ソースは、スープ・パスタ・マカロニなど、他のトマトレシピにも大変良く合います！