

目指せ食品ロスゼロ、地産地消の実現へ

5年生、116名
石田先生



活動のねらい

自分で育てた野菜を使って、食品ロスを出さないレシピを実現する。

この活動のポイント

ユネスコスクール*である同校は「環境」課題の解決に向けて児童一人ひとりの意識を高める活動を展開中。

その一環として食品ロスの削減、地産地消をテーマに「凜々子」の栽培と調理に取り組んだ。

活動の概要と流れ

準備 前年度から給食室と連携し、残菜を肥料にして、土づくりを行う

定植 理科の学習(植物の生長)の一環として行った

生育期の工夫

- ① 雨よけの簡易温室をダンボールとペットボトル、ビニールシートなどで手作りした
- ② 「凜々子」の特徴を生かして、支柱を立てず、芽かきをせずに栽培した
- ③ 家庭科の調理実習で出た卵の殻を土に混ぜて尻ぐされ症を予防した

調理 夏休み前に収穫し、冷凍しておいた「凜々子」で2学期に野菜スープを作った



家庭・地域との連携 オリジナルの活動や学び

🍅 オリジナルの活動や学び

トマトでは一般的な支柱を立てる栽培をせずに、無支柱栽培に向いている「凜々子」の性質を活かし、地面に這わせて栽培した。トマトを病虫害がから守るため、雨よけのビニールハウスを廃材から手作りしたり、調理実習で出た卵の殻を畑に混ぜて病気を防ぐなどの工夫があった。



*ユネスコスクールは、ユネスコ憲章に示されたユネスコの理念を実現するため、平和や国際的な連携を実践する学校です。文部科学省および日本ユネスコ国内委員会では、ユネスコスクールをESDの推進拠点として位置付けています。

取り組みの工夫と実践の成果

🍅 環境問題の解決に取り組む教材として

ユネスコスクールとして、ESD(Education for Sustainable Development)を教育の柱に掲げ、推進している杉並区立西田小学校は、各学年において学習テーマを設定し、児童の学びが高学年にいくほど深く・世界的視野となるカリキュラム・マネジメントを行っています。今回「凜々子」を栽培した5年生は「世界を見直して環境を考えよう」(環境と食品ロス削減)をテーマに、総合的な学習の中で環境問題の解決に取り組み、自分たちの手で育てた「凜々子」を使って、地産地消と食品ロスを出さないレシピを考え、調理実習を行いました。

🍅 支柱を立てず、芽かきをせずに栽培

栽培にあたって、給食の食べ残しの一部を肥料として活用することにしました。栽培の前年から給食室と連携し、食品ロス削減活動の一環としてたい肥を作り、土に混ぜ込んで準備をしました。事前の学習で「凜々子」は加工用トマトであり、契約栽培農家では支柱を立てずに栽培することを知り、定植後は地面を這わせて栽培することにしました。この方法での栽培はトマトに雨が当たると病虫害が発生しやすくなることから、児童と相談して簡易的なビニール温室を作ることになりました。マルチをした上から1メートルほどの塩ビ管を地面にさし、ダンボールとペットボトルでトンネルを作り、子どもたちが協力してビニールシートを張って温室が完成しました。また、農家ではわき芽を摘み取る「芽かき」せずに収穫量を増やすことを知り、私たちも挑戦してみることにしました。

🍅 家庭科の実習で出た卵の殻で尻ぐされを予防

トマトによく見られる生理障害である尻ぐされ症。一般的には定植時に園芸用カルシウムを土に混ぜ込んで予防しますが、わが校では環境に配慮し、家庭科の調理実習で出た卵の殻を活用することにしました。土づくりの時点で、卵の殻をミキサーやフードプロセッサーで細かくして土に混ぜ込み、土壌改良に成功したのか、尻ぐされ症を予防することができました。また、割った殻をとがった部分を上にして根元に置き、虫よけ効果を狙いました。



🍅 狙い通りたくさんのトマトを収穫

支柱を立てずにわき芽を伸ばして栽培したことで、たくさんのトマトを収穫することができました。48株を植え、おそらく1,000個以上収穫できたと思います。



🍅 野菜スープにして味わう

トマトは夏休み直前に収穫しておき、2学期に5年生各クラスの家庭科の調理実習で食べました。「すべてのトマトを残さず食べること」「栄養バランスを考えたメニュー」ということで、野菜スープが採用となりました。



担当の先生よりひとこと

子どもたちは社会で学習した「地産地消」の実現の難しさと、調理段階で食品ロスを減らすことの難しさに自ら気づきました。「凜々子」を自分たちで育てることを通じて、「大切なトマトをムダなく使い切りたい」という食品ロス削減に向けた強い気持ちを育むことができたと思います。理科、社会(地産地消)、家庭科、総合的な学習(環境問題と食品ロス削減)とさまざまなテーマに関連付けながら、学びを深めることができました。

受賞理由

「凜々子®」の栽培を通じて、食品ロスや地産地消をテーマに深い学びにつながられました。手作り温室や学校給食の残菜での肥料づくり、家庭科の調理実習で卵の殻を尻ぐされ症の予防に使用するなど、テーマを基に工夫された取り組みがとても素晴らしかったです。

