

テーマ:

変身!「凜々子」

～ホロッペ農園の濃厚トマトジュース～

北海道

留萌市立幌糠小学校

前田 郁美 校長先生

この活動の特徴

「凜々子」活用のポイント①

正面玄関に観察記録
コーナーを設置し
栽培意欲を喚起!

「凜々子」活用のポイント②

異学年10名が協力しながら
栽培し、収穫量は前年度の
倍にアップ!

「凜々子」活用のポイント③

「凜々子」を「トマトジュース」
に加工し、活動の成果を
広く発信する!

活動のねらい



- 異学年で協力しながら、興味・関心をもって「凜々子」を育て、収穫する喜びを味わう。
- 他教科との関連を意識し、「凜々子」の生長観察を綴り、発信していく。
- 収穫した「凜々子」を使って、トマト加工食品づくりを体験し、みんなで味わう。
- これまでの栽培や加工のようすなど、「凜々子」を通して学習したことを成果として、収穫祭で発表する。

活動の概要と流れ

対象学年 : 全校児童1～6年生(10名)

教科 : 生活科・総合的な学習の時間

実践期間 : 5月～10月

時期	学習活動
5月15日	・届いた苗を観察し、収穫の目標や畑に移植するまでの水やり当番等を決める。
5月29日	・「凜々子」を学習菜園「ホロッペ農園」に定植する。
6月1日	・「凜々子」観察日記スタート。玄関に観察記録を 掲示する「りりこコーナー」を設置。
8月20日	・収穫開始。空き時間や登校時に随時児童が収穫し、 洗って冷凍庫で保存する。
10月10日	・親子クッキング「Horo's Kitchen」開催。保護者と一緒に、地域の食品加工施設 「風土工房こさえる」で、瓶入りトマトジュースを作る。
11月1日	・「収穫祭」で地域の方に、学校で収穫した米や野菜を 使った料理をふるまい、今年度の栽培学習発表を行う。



ここがポイント! 取り組みの工夫

「トマトジュースを作る」ことを目標に年間計画を立て、栽培活動をスタート!

本校では「凜々子」の苗を過去7年にわたって栽培してきたが、昨年度より、「凜々子」の特性を活かし、加工に取り組んでいる。今年度は、学校から車で10分程の所にある地域の食品加工施設「風土工房こさえる」を利用し、「凜々子」が一番おいしく味わえるであろう、トマトジュースの加工を目標に、年間計画を立てた。

子どもたちにも、栽培開始時に計画を伝え、「昨年の収穫量では、お世話になる方へ味わってもらっただけのトマトジュースが作れない。全員で協力して昨年以上の収穫量を目指そう!」と目標を設定した。子どもたちは、収穫量を上げるために、地域に住む「畑の先生」に世話の仕方を相談するなど、昨年にも増して意欲的に「凜々子」の栽培に取り組んだ。



取り組みの裏話・・・

トマトジュース加工までの道のり

本校は、昨年度より、道の「北海道らしい食育推進活動」とタイアップして、様々な野菜の栽培・加工活動に取り組んでいます。こうした活動を始めるきっかけとなったのは、留萌観光連盟の地元ラジオ局「エフエムもえる」さんから、食育推進のご提案をいただき、私も子どもたちに加工体験をさせたいと考えていたので、ご協力をお願いすることにしました。

本校は小規模校のため、教職員も少なく多忙な毎日ですが、エフエムもえるさんから、留萌振興局産業振興部の方や、栽培や調理、加工実習をサポートして下さる講師の方、トマトを保存する大型冷凍施設など、さまざまな外部の方を紹介していただき、多くのご支援をいただけるようになり、こうした本格的な加工実習ができるようになりました。

観察記録で意欲喚起! 玄関に「りりこコーナー」を設置

苗が届いてから収穫するまでの間、全校で観察記録を行った。玄関を入れてすぐの踊り場に「凜々子」の観察記録を展示するコーナーを設け、各自が透明のフォルダに観察記録を入れて掲示するようにした。学年毎に観察の視点が異なる記録カードは、子どもたちのよい刺激となり、友達の観察カードからもトマトの生長の変化や、記録の仕方の違い等にも気づくことができた。



また、ホームページからダウンロードした、いろいろなトマトの写真等の資料も掲示し、子どもたちのトマト栽培への関心と意欲を喚起、持続するよう工夫した。



地域にある食品加工施設で本格的な「トマトジュース」の加工体験!

無事、たくさんのトマトが収穫できたので、地域の加工施設で、親子クッキング活動として、トマトジュース作りと瓶詰加工を実施した。

ミキサーで潰して裏ごししたトマトに、ほんのわずかの塩を加えて、全員で交代しながらじっくりと煮詰めていった。煮込み時間は約40分と1時間の2種類を作り、とろみや風味などの違いを感じられるようにした。それぞれを瓶に詰めて密栓、加熱殺菌し、500mlの濃縮ジュース15本と、10瓶入りのサラリとしたジュース38本が完成した。その場で1本ずつ開けて試飲してみると、口当たりがまるやかで、「すっごくおいしい!」「お父さんにも早く飲ませてあげたい。」と全員が大絶賛! 自分たちのトマトが、華麗な変身を遂げた、大人も子どももわくわくの加工実習体験となった。



昨年度の親子クッキングは、本校の家庭科室で、留萌産生パスタに「凜々子」のトマトースをかけて、全校で味わいました。「凜々子」はジュース用のトマトだということで、今年度はぜひジュースに加工してみようと、年度当初から計画的に取り組みました。収穫量を上げるために、花壇を一つトマト畑にして、栽培面積も拡大しました。

今年度初めて利用した「風土工房こさえる」ですが、衛生面でも作業導線も申し分なく、「凜々子」の他に、大豆も加工し、豆腐作りとわら納豆作りも行ないました。多くの地域の方に助けていただきながら、本格的な加工実習ができる環境に、とても感謝しています。

子どもたちの気付き、実践の成果

愛情いっぱい！全員が懸命に世話したことで、収穫量は昨年
の倍以上に！

夏休み中も、子どもたちはラジオ体操の後など、自主的に畑に立ち寄り、トマトの世話を続けた。

「昨日も雨が降らなかったから、土が乾いちゃう！」と言って、水やりをしたり、雑草の勢いに負けてしまいそうな「凜々子」を見つけては、暑い中、懸命に草取りをしたりする姿もあった。

収穫したトマトは、きれいに洗って冷凍庫へ入れるよう指導した。子どもたちは、登校時や休み時間等の空き時間に、赤くなったトマトを随時収穫しては、冷凍庫に保存していった。校内の冷凍庫はすぐにいっぱいになったが、地域の方のご厚意で大型冷凍庫を借り、収穫したものは全て冷凍保存することができた。

子どもたちの懸命の取り組みによって、収穫量は昨年の倍以上となる約 90kg になった。



受賞理由



「凜々子」は、カゴメの研究員が、世界一おいしいトマトジュースを作ろう！と開発した、加工用のトマトです。だけど、トマトジュースが苦手なお子さんは多いので、なかなかジュースに加工する学校は少ないみたい。カゴメは、長年「凜々子」の苗を配っているけれど、ここまで本格的なトマトジュース加工に取り組んだ取り組みは初めて見ました！全校で一丸となって、「トマトジュースを作る！」という目標のもと、懸命に取り組んでようやく完成したこのトマトジュースの味、きっと格別なんだろうな・・・っと実は、ボクもあるご家庭で大事にとっておいた貴重な1本を、分けていただきました！さて、どんな味がするかな～？

地域の特徴を活かした加工食品作りで、日本の伝統的な食文化を学ぶ！

本校は、農業を営む家庭の子どもが多く、通常の栽培・観察では子どもたちにとって目新しさがなく、興味・関心を高めることが難しい。そこで、本校の広大な敷地と地域のご支援を活用して、以前から農業体験活動に取り組んでいる。“ホロップ農園”と名付けた校内の畑では、大豆やカボチャなどの他、“一坪農園”として一人一坪ずつ畑を与え、全員が自分の好きな野菜を、責任をもって育てている。こうした活動を通して、子どもたちの「いのち」を育てる責任感やありがたみの気持ちが育っている。また、学校で採れた大豆を豆腐や納豆に加工し、日本の食文化を知る学習にもつながった。

11月の収穫祭では、こうした活動を支えてくださった皆様と保護者を招いて、学校で収穫した米や野菜を使って料理をふるまった。子どもたちは、保護者と一緒に約 30 人分の料理を作り上げ、美味しい料理に舌鼓を打ち、自然の恵みに感謝した。また、大勢の来賓の前で、春からの活動

をふり返り、感謝の気持ちを伝えた。堂々と発表するその表情は、皆とても誇らしげに輝いていた。



先生から一言！実践を通して

本校では、以前から農業体験活動を通して、食の大切さや旬、安全などの学習に取り組んできました。日本の食文化は、味噌や醤油などの加工食品に支えられており、子どもたちには、ぜひ「加工」まで体験させたいと考えていました。地域の方との出会いが次々つながり、このような加工実習へと発展しました。

毎年同じことに取り組むよりも、新しい活動の方が、子どもたちの目の輝きも違うので、毎年少しずつ形を変えて発展させていきたいと思っています。来年度は、マルチも張ってさらに収穫量を増やし、トマトジュースとケチャップの両方に加工して、ぜひ販売活動にも取り組んでみたいと思っています。