テーマ:

浜田の魚をもっとたくさんの人に食べてもらおう ~「いいこ」を使ったピザ作いを通して~

島根県 浜田市立長浜小学校

飯田祐次先生 小田将史先生 下隅理恵先生



この活動の特徴



「凛々子」活用のポイント①

地元の食材である魚と「凛々子」 を使ったメニュー開発に取り組んだ 「凛々子」活用のポイント②

「食」をきっかけに自分たちの住む 地域の特性を学んだり 地域の方々と交流をしたりした

活動のねらい



- 野菜の栽培の楽しさや苦労を実感し、食べ物や生産者の方への感謝の気持ちを育む
- 地域の方との交流を通し、地域への愛情を育む

活動の概要と流れ

対 象 学 年 : 6年生 (42名)

実 践 期 間 : 4~11月

時期	学習活動
4月	畑の準備
	(耕す、畝を作る、マルチシート)
5月	・「凛々子」の定植
	世話、観察開始
7月	• 初収穫
	・調理実習(魚の缶詰を使った餃子の皮ピザ作り)
8月	・夏休みの宿題で「凛々子」と魚を使ったレシピ
	を考え、調理をした
9月	・夏休みの宿題のレシピを発表
	• 「魚食の普及に向けて」をテーマに総合学習に
	取り組んだ
10月	・「凛々子」と魚のピザ作り
	地域の方に魚やイカのさばき方を教わった
11月	・学習発表会で「凛々子」と「魚」のピザなどについて
	発表を行った







ここがポイント!取組の工夫と実践の成果

◆ 「凛々子」と「地元食材」の コラボレーションレシピ

校区に漁港があるが、魚の良さ、 港で働く人や地域の方の思いをよ く知らない児童がいる。そこで、 「凛々子」の栽培を通じて、食べ物 や生産者の方への感謝の気持ちを 育んでほしいということを目的に 取り組んだ。

総合的な学習では「魚食普及に むけて」というテーマで取り組む こととなり、夏休み前には収穫し た「凛々子」と魚の缶詰を使った餃 子の皮のピザの調理実習を行った。 この調理実習を踏まえ、夏休みに 「凛々子」と魚を使った料理のレ シピを考えるという宿題を出した。 夏休み中に児童は自宅でレシピ開 発に励み、2学期に各自が持ち寄 ったレシピを囲み意見交換をした。 その結果、餃子の皮を使い、本物の 魚をさばいてのせる魚ピザのレシ ピを考え、調理実習を行うことに なった。

6つの班に分かれ、鮭、カレイ、 しらす、イカなどの魚介類を使っ たピザレシピを考えた。魚のさば き方は「長浜海っ子女性部」の皆さ んに教えていただいた。「楽しかっ た」「家でもさばいてみる」などと 言った感想も多かった。また、地域 の方との交流にもつながり「道で 魚のさばき方を教わった○○さん に会って挨拶をした」という児童 もいた。自分たちで育てた「凛々子」 と地元食材である魚を使った調理 実習は、とても有意義なものとな った。

✓ 魚食普及のための CM 作り

前述の通り、2学期の総合的な 学習の時間は「魚食普及にむけて」 というテーマで取り組んだ。

農林水産省「食糧需給表」をもと に「なぜ魚介類の消費が減ってい るのか」考えた。その理由として 「漁獲量の減少」や肉食を好む人 が増えたという「嗜好の変化」など という意見が挙がった。この理由 から「魚食の普及のために自分た ちにできることを考え、「魚食につ いてもっと知ってもらう」「呼びか ける」ことが大切ではないかと考 え、CMを作ることになった。

まずはCM制作の仕組みを知る ために、他校の児童が作ったお米 のCMやテレビCMの作り方の研 究をした。絵コンテを作成し、パソ コンを使った動画の編集方法を学 び、CMを完成させた。できあがっ たCMは学習発表会で披露した。

この取り組みを通じ、自分自身 の食生活について考えるだけでは なく、短い時間で相手にわかりや すく伝えるということや、パソコ ンでの難しい作業を最後まであき らめずにやり通すことの大切さな ど、多くのことを学んだ。

先生から一言!実践を通して

「凛々子」の栽培活動は野菜を育 てることの大変さ、収穫の喜び、仲 間と一緒に活動することの楽しさ を学ぶだけではなく、地元の漁港 や魚などについても考える、よい きっかけにもなりました。

「凛々子」の栽培や料理のレシ ピを考えたことにより、徐々に児 童の食に対する興味関心が高まっ ていきました。そして活動が進む につれ食べ物を大切にしたり、感 謝したりする姿が見られました。 また、地域の方に魚のさばき方を 教わったことにより魚への興味が わき「家でも魚をさばいてみた」 「前より魚が好きになった」とい う児童もいました。魚に対する意 識の向上が見られただけではなく、 地域とつながることもでき、とて も充実した活動になりました。

今回の「凛々子」栽培活動を通し て、食や地域への愛情を育むこと ができました。



受賞理由

栽培にとどまらず、「魚食普及」という地域課題と関連づけたところが素晴らしいです。「凛々子」を使っ た魚料理を考え、さばき方などを教えてもらう。地域の方々との交流もあり、魚や食への興味関心だけで なく、地域への愛情をもつきっかけとなるとても良い取り組みでした。