

3年「二塚からしな有名化プロジェクト」

小林 優毅

(1) 1学期の取組

今年度の3年生における総合的な学習の時間は、加賀野菜を題材として進めてきた。加賀野菜は、古くから市民に親しまれ、主として金沢で栽培される野菜の中から、金沢市農産物ブランド協会が認定したものである。身近な小売店で手に入る野菜もあることや、自家栽培を行っている家庭もあり、普段の食卓に上ることもある身近な存在の野菜である。一方で、古い時代から伝統野菜として多くの人が関わり守り受け継いできたという側面もあり、歴史的な奥深さも併せもっている野菜である。現在、加賀野菜には15品目が認定されており、これらは昭和20年以前から栽培されているものである。一度は口にしたことのある野菜が、加賀野菜として特別な名称があることや、その歴史の深さがあることに、驚きをもつとともに、興味をもって15品目について調べていくことが期待される。加賀野菜15品目については、「どんな野菜なのか?」「どんな味がするのか?」「どこで作っているのか?」という疑問をもちやすく、知りたい、調べたいという好奇心へとつながっていくものと考えられる。また、あまり知られていない品目があることに対しても疑問を抱くだろう。加賀野菜のことを調べて「分かった」だけでは終わらず、「もっとたくさんの人に知って欲しい」「たくさんの人に食べてもらいたい」という思い(挑戦心・向上心)につなげていくことができる題材であると考えた。

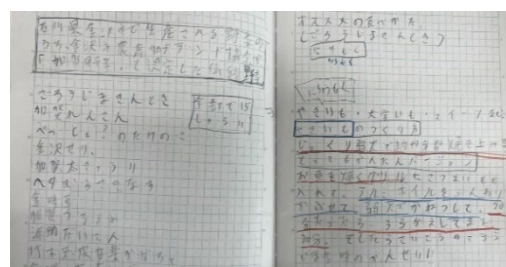
はじめに、加賀野菜という題材に好奇心をもって出合わせるために、教師の出身地である、福井県ならではの野菜を、昼食時に紹介した。「石川県や金沢市ならではの野菜がないのか」を問いかけ、家で食べている野菜に目を向けるようにした(資料1)。家庭やスーパーマーケットで野菜を調べることで、自然に加賀野菜という存在に出合えるように工夫をした。

子どもは、インターネットを使って加賀野菜の情報を集め、加賀野菜は15品目もあることにたどり着くことができた。さらに、味や食べ方などの視点から自分なりの興味や疑問をもち、家の人に質問したり、スーパーマーケットへ行って加賀野菜を探したりすることができた。A児の自主学习ノートには、家族にインタビューをして加賀野菜の美味しい食べ方について書かれていた。このことから情報収集への意欲を高めていることが分かる。このように、題材との出合わせ方の工夫が好奇心をもたせることにつながったと考える(資料2)。

子どもの「加賀野菜についてどのような情報を調べているのか友だちに聞いてみたい」という声から、次は学級全体で加賀野菜についての情報を共有することになった。発表していく際に、食べる機会が多い加賀野菜はどれか、手に入りやすい加賀野菜はどれかという視点を与えて、情報の整理・分析を行うことにした(資料3)。子どもは、それぞれの加賀野



資料1 越のルビーを紹介する様子



資料2 自宅学習で調べているノート



資料3 調べた加賀野菜の情報を共有

菜について、おいしい食べ方や、どこの店で売っているのか、調べたことを発表し、情報を共有していった。その中で、五郎島金時のように、ほとんどの家で食べられている野菜や、二塚からしなのように、あまり食べられていない野菜もあることに気が付くことができた。そこから「なぜ二塚からしなは、あまり食べられていないのか」という疑問をもち、その理由について自分なりに予想をたてることができた。調べた情報を共有する際に、整理・分析する視点をもたせることで、事実を明確にすることができた。このことは、9つの資質・能力のうちの「課題を発見する力」の育成にもつながったと考える。

あまり食べられていない二塚からしなについて、「どうしてあまり食べられていないのか」を話し合うと、「作るのが大変なのかもしれない」「辛い味なのかもしれない」という予想が出た。そこで、次は本当に作るのが大変なのか、どんな味がするのか食べてみるために、二塚からしなを育てていくことになった。二塚からしなの種が学校の畑にあることが分かると、子どもは、すぐに育ててみたいという思いになった。そこで、準備や下調べをするのではなく、子どものやりたい気持ちを優先してすぐに育ててみることにした。早速子どもは、畑にある二塚からしなの種を取りに行き、育て始めていた（資料4、5）。しかし、なかなかうまく育たない子どもが多く、二塚からしなの育て方をもっと詳しく調べてみたいという思いをもつことになった。また、苦労した後に、芽が出たときの喜びは大きく、達成感につながっていた。このように、子どもの気持ちを優先させて活動を行うことは、高い意欲をもったまま活動を継続することにつながると思う。また、その過程で生じる問題に対しても、何とか調べて解決したいという思いをもつことにつながり、9つの資質・能力のうちの「向上心」の育成にもつながったと考える。



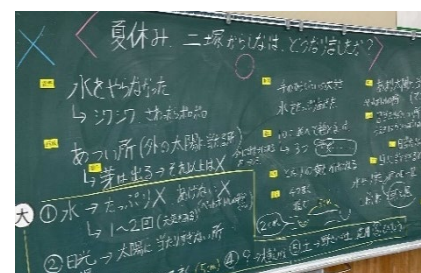
資料4 種を採りに行く様子



資料5 芽が出た様子

(2) 2学期の取組

一学期に種を採り、夏休みにかけて育て始めた二塚からしなは、うまく育たない子どもが多かった。そこで、それぞれがどんな育て方をしたのか、どうして上手く育たなかったのかを問うた。そして、自分なりに考えたことを話し合う時間を設定した（資料6）。子どもは自分が育てた二塚からしなの写真を見せながら、どんな場所に置いて、どれくらい水をやったのかを交流していった。水の量や、鉢を置く場所に問題があるということに気づき、これから上手く育てる方法を調べていきたいという思いをもった。そこで、「二塚からしなを上手く育てるにはどうしたらよいか」という次の課題を立てることとなった。



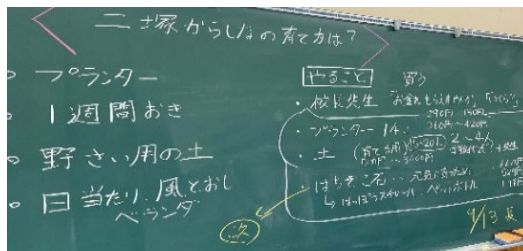
資料6 育てた結果を共有

板書のまとめからは、話し合いの中から次に調べたらよいことのポイントが出ていることがわかる。上手くいかなかったことを共有することが、新しい課題を設定することにつながり、さらに課題を解決するための見通しをもつことにつながったと考える。

二塚からしなを上手く育てる方法について、まずはインターネットを使って調べていった。インターネット上には、二塚からしなについての情報は少なかった。課題設定の際に話し合ったポイントに絞り、からし菜の仲間の情報を集めることにした。すると、二塚からしなが育ちやすい気温条件や、湿度、適した水の量など、細かに調べることができた。さらに、どのようなプランターや土が必要になるのか、金額がいくらかかるのかについても調べていった(資料7)。調べた方法で育てるためには、経費が必要であることに気付き、校長先生に、二塚からしなへの熱意を伝えるに行った。(資料8)。あらかじめ立てた解決の見通しに絞って情報を収集することで、本当に必要な情報を手に入れることにつながっていったと考える。

二塚からしなを栽培するにあたって、自分たちの調べた方法が正しいのかを農家の人に聞きたいという思いが高まっていた。そこで、二塚からしなを栽培している農家の人と直接会う機会をつくることにした。質問したいことを話し合うと、聞きたいことは、育て方だけではなく、収穫のタイミングや、料理の仕方、栄養など多岐に渡った。そこで、整理して質問しないと農家の方が答えにくくなることに気付け、質問の順番について話し合うことにした(資料9)。班での話し合いでは、子どもが質問を出し合い、共通するものや似ている物をまとめていった。その後、全体でも同じように、共通する質問や似ている質問を一つの項目にまとめていった。また、質問するときの順序についても考えることができた。実際に農家の人に話を聞くと、自分たちの育て方が正しいことや、育てていく上で気をつけなければならない病気や害虫についても詳しく聞くことができていた(資料10)。このように、受け取り方を考えさせることで、相手意識をもって質問をすることが大切であることに気付き、9つの資質・能力のうちの、「伝える力」を育てることができたと考える。

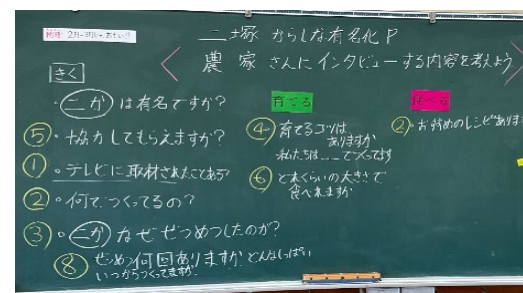
二塚からしなを育てていく事と並行して、二塚からしなを有名にするためには、どうしたらよいかを話し合った(資料11)。話し合いの中では、ポスターを作って貼り出すことや、二塚からしなの店を出すこと、SNSでレシピや育て方を公開するなど様々なアイデアが出た。また、同時期に行われていた加賀野菜農家とパン屋さんのコラボレーション企画のイベントを取り



資料7 調べた育て方を共有



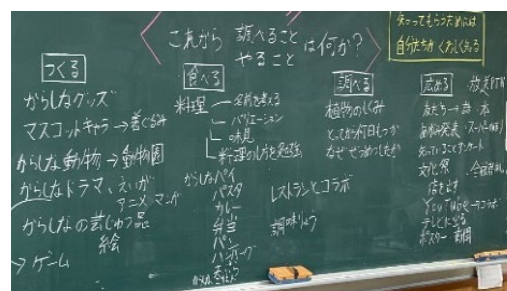
資料8 熱意を伝える様子



資料9 質問内容を整理



資料10 農家さんに質問する様子



資料11 方法を出し合った板書

上げ、具体的な成功例を理解できるようにした（資料 12）。子どもは、二塚からしなを含む、いろいろな加賀野菜が、パン屋のメニューになり、おいしく食べてもらえる工夫があることに驚いていた。また、農家とパン屋がコラボレーションすることで、テレビ局に取材されていることを知り、異業種のコラボが注目を集めるにはとてもよい方法だということに気が付いた。その後、どこかのお店で、自分たちの育てた二塚からしなを売ったり、レストランで自分たちの考えたメニューを出してもらったりすることで、二塚からしなを広めていくことができるのではないかと考えるようになった。他の成功例と出合わせることで、課題解決に向かう手順を見付けることのヒントにつながっていたと考える。

コラボレーションしたいという思いが高まるとともに、提案するためには、「3の1オリジナルメニュー」を考える必要があると気付き、調べていくことになった。そこで、いろいろな食べ方を試せるように、自分たちの育てている二塚からしなを家に持って帰った。その後、料理したことをレポートにまとめたり、写真を見せ合ったりして、率直な味の感想を交流していった（資料 13）。その中で、二塚からしなには、独特の辛味があることを実感し、その辛味を敬遠する人も出てくるのではないかとこの考えが出た。そこで、次は、辛味をなくすために、アイスやクッキー、スムージー等にして食べる工夫を考えていった。味の感想を交流すると、辛味はなくなり、おいしく食べられるようになったという意見が多く出た。その反対に、全く二塚からしなの味がしないのでは、よさが出ていないという意見も出た。オリジナルメニューの交流を何度もくり返すことで、二塚からしなのよさが生かせる食べ方は、「ご飯に合うメニュー」であることにたどり着いた。このように、実際に試してみることや、交流する場をもつことが、9つの資質・能力のうちの「向上心」を育むことにつながったと考える。

（3）今後の展望

二塚からしなを有名にするために、「3の1オリジナルメニュー」を商品化してくれる店を探すことになった。今後は、子どもが、いろいろなお店に声かけをした中から、取組に興味を持ってくれたお弁当屋さんなどに提案を聞いてもらえることになっている。提案する内容は、お弁当のメニューだけでなく、お弁当を売るための宣伝や、パッケージのデザインなど、具体的に販売促進につながることも考えていく予定である。最終的には、「3の1オリジナルメニュー」がお弁当になり、たくさんの人に食べてもらうことで、二塚からしなの美味しさや、よさを広めていく予定である。



資料 12 成功例を観る様子

「二つからしなふりかけご飯」



作り方

- ・二塚からしな
- ・しょうが
- ・しょうゆ
- ・ごま油
- ・お酢
- ・塩
- ・砂糖
- ・水

ポイント

- ・二塚からしなは辛味があるので、しょうゆやごま油を多めに使います。
- ・お酢は、辛味を和らげます。
- ・砂糖は、辛味を和らげます。

二塚からしなのサラダ



二塚からしな自体の味は、辛いが、他の野菜でカバーしているから、あまり辛いのが苦手な人向けです。

完成した二つからしなふりかけご飯の試食の様子



感想

最初は二つからしなが辛くて食べられなかったけど、しょうゆやごま油を多めに使ったので、辛味は和らぎました。

二塚からしなの揚げご飯



二塚からしなと揚げご飯。二塚からしなは辛味があるので、揚げご飯の油で、辛くなく食べられました。辛いのが好きなお友達もいました。

二塚からしなのスムージー



二塚からしなとスムージー。二塚からしなは辛味があるので、スムージーの酸味で、辛くなく食べられました。辛いのが好きなお友達もいました。

資料 13 子どものレポート