

市町村名：大船渡市  
 学校名：崎浜小学校  
 担当者名：佐藤 博

学校における特色ある食育実践事例の紹介

教科名等	総合的な学習の時間				
単元名等	「地産地消を学ぼう」				
取組学年	6年	取組時期	8月～10月	毎年実施の有無	無
取組内容	<p>これまで、鮭の稚魚放流やホタテの養殖体験などで、地域の水産業に関わる学習を進めてきたが、その食材を使った郷土料理について、実際に作ったことのある子どもは少なかった。そこで、大船渡地方振興局農林部の「食育パートナー」川畑チトセさんと、越喜来漁協の協力を得て、調理実習・試食を行った。</p> <p>1. 郷土料理で使う大根を栽培しよう <span style="float:right">8月～10月</span>      郷土料理で使用する大根を、種蒔きから収穫まで自分たちで行うことにより、郷土料理に対する関心を高めた。</p> <p>2. 郷土料理を作ろう <span style="float:right">10月20日(金)</span>      鮭を実際に解体し、各部分の名称やその栄養について説明を受けた後、越喜来漁協女性部の方々の指導のもとに、地域で取れた食材(自分たちで育てた大根を含む)を使って、「鮭のすり身汁」・「鯖の甘酢あんかけ」を作った。      実際に鮭の身を包丁でたたき、すり鉢でするなど手間のかかる作業だったが、子ども達は、興味を持って、意欲的に取り組んだ。      完成後、指導に当たった方々と一緒に試食を行った。子ども達は、そのおいしさにびっくりし、郷土の食材、郷土料理のすばらしさを実感することができた。</p> <p>3. まとめ      今回の取り組みを通して、子ども達の「食」に関する興味・関心が高まるとともに郷土の食材や郷土料理に対する理解が深まった。</p>				
本取組を行っている理由	<p>本校の学区は、水産業が盛んな地域であるが、魚を使った料理について、子ども達の関心は低かった。そこで、地域で取れた食材を使って、地域の方々と共に、郷土料理をつくり、そのすばらしさを実感させることにより、子ども達の「食」に対する興味・関心を高める機会としてこの取り組みを行った。</p>				

※ 取組内容のわかる写真等があれば、添付してください（ホームページに掲載しますので、掲載可能なもの）