

様式

市町村名：岩泉町
学校名：岩泉町立小本中学校
担当者名：鈴木純子

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	郷土理解				
取組学年	全学年	取組時期	11月下旬～12月上旬	毎年実施の有無	有
取組内容	<p>1 目的</p> <p>(1) 岩手県沿岸の特産品である「新巻鮭作り」をとおり、地域の豊かな自然とその恵み、産業や文化を感得し、「ふるさとの良さ」を学ぶ機会とする。</p> <p>(2) 自分たちで作った新巻鮭を町内の福祉施設に寄贈することにより「福祉のこころ」を育てる。</p> <p>2 経緯</p> <p>平成7年度から、地元小本川に遡上するさけを新巻鮭に加工する体験学習を継続して実施している。</p> <p>5年前から、小本川の上流に位置する町立釜津田中学校との生徒交流を兼ねて実施している。</p> <p>3 内容(平成17年度)</p> <p>小本浜漁業協同組合とPTAの協力を得ながら、11月30日と12月5日の2日間にわたり行った。</p> <p>【11月30日】</p> <p>1年生はVTRで新巻鮭作りの事前学習と体験場所の準備、2年生は昼食に全員で会食する鮭のつみれ汁作り、そして3年生はさけの捕獲・採卵現場、孵化場の見学を行った。</p> <p>昼食に、2年生が調理した鮭のつみれ汁とおにぎりで会食した。</p> <p>午後から、校庭で新巻鮭作りを行った。縦割り班(3班)に分かれ、PTAの指導も受けながら作業を進めた。小本河口で漁獲された鮭から鰓や内臓を取り出した後、水洗い・塩もみ・塩漬けの手順で作業を行った。</p> <p>この日は、釜津田中学校と小本中学校の全校生徒と職員が参加して行われた。</p> <p>【12月5日】</p> <p>先日乾燥させた鮭を塩抜き・水洗いした後、乾燥場所へ移し、約2週間の乾燥を経て新巻鮭が完成する。</p>				



	<p>【 事 後 】</p> <p>完成した新巻鮭は、町内の福祉施設や給食センターにメッセージを添えて寄贈した。</p> <p>小本中学校の体験学習で作る新巻鮭は、適度な塩味と乾燥の良さから美味しいということで、毎年好評である。</p>
<p>本取組を行っている理由</p>	<p>沿岸漁業の町とはいえ、生徒も保護者も新巻鮭作りを体験している人は少ない。取り組みのきっかけは、「生徒に小本の自然の恵みを知ってほしい。漁師の苦労や誇りに気づいてほしい。地域に誇りを持ってほしい。」という願いからである。</p> <p>鮭を丸ごと知ってほしいということから、2年生で鮭のすり身汁をつくってみんなで会食している。また、環境問題にも絡ませて、内臓は捨てないでコンポストで花壇等の肥料にしている。</p> <p>食に関する指導においては、生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指しており、地域で培われた食文化を体験することで、食についての興味・関心が高まり、望ましい食習慣の形成にむすびついている。</p>

