

令和5年度 杜の都のエコ・スクール活動報告書

学校番号	59	学校名	仙台市立中野栄小学校	校長名	小原 貴之
------	----	-----	------------	-----	-------

1 取組のタイトル、テーマ

「大豆のひみつと味噌造り」



2 取組の紹介

「大豆から味噌仕込み」

3年生の総合的な学習の時間で「大豆のひみつ」について年間通して学習してきました。4月当初、児童の多くは、大豆が様々な食品に加工されていることを知りませんでした。本単元を通して、昔からの人々の知恵によって今のような食文化があることや、いろいろな人の支えがあって、自分の食生活が成り立っていることなどに気付くとともに、物事を多面的、総合的に考える力を身に付けられるようにしていきました。5月に大豆の苗を植え始め、毎朝、水やりを行い、観察を重ねて成長を見守っていました。しかし、昨年の猛暑で、大豆の成長が止まり、実が小さい状態で枯れてしまいました。植物を育てることの難しさを学びました。

子供たちは、大豆の大切さに改めて気付き、大豆の栄養や大豆が健康によいことに目を向け、自分に合った課題を見つけスライドを作成し、発表しました。

そして、11月7日(火)3・4校時に体育館で、総合的な学習の時間の「大豆のひみつ」のまとめとして、味噌仕込みを行いました。明成高校の高橋先生、月本先生、生徒さん2名をお招きしました。「大豆のきもち」という題で仙台味噌ができていくまでの紙芝居や味噌仕込み方の説明がありました。茹でた大豆を2、3粒試食すると、「あまい」「ねばりがある」「豆の味だ」と様々な意見がありました。その茹でた大豆、麴、塩をよく混ぜて、味噌の仕込みをしました。子供たちは、「こねるのが意外と大変だった」「味噌作りがこんなに時間がかかると思っていなかった」など、味噌のありがたさを感じながら、作っていました。樽に詰めた味噌は来年の秋頃に食べ頃となるそうです。できあがりを楽しみます。



3 取組の成果 (児童の変容)

学習を通して、大豆や大豆食品、和食などについて調べ、大豆が優れた食品であることや、人々が昔から大豆を工夫して食べてきたことが分かりました。また、味噌仕込みの学習で食に携わる人々には、食に対する思いや願いがあり、それが人々の健康で豊かな食生活につながるものであることが分かりました。子供たちの振り返りでは、「一つの食材でもいろいろな食べ方ができるんだね」「自分たちが毎日食べている物にも、いろいろな人が関わっているんだね」「作っている人の思いを考えて、食べ物を大切にしていきたいな」という感想を書いていました。学校の給食でも「あっ！今日の給食にミヤギシロメが入っている！」と日常生活においても大豆に興味を持って、過ごすことができました。