

生産者の工夫や苦勞を知ろう

～「万倉なす」生産者との交流を通して～

教科・領域 総合的な学習の時間

宇部市立小羽山小学校 3 学年

キャリア教育の観点

本実践は、地域の農産物の生産者から生産における工夫や苦勞を聞くことで、農産物への関心を高めるとともに、身のまわりの仕事や環境への関心・意欲を向上させ、勤勞を重んじ目標に向かって努力する態度の形成を意図した取組です。

【人間関係形成・社会形成能力】【キャリアプランニング能力】

交流会の様子

身近な食材に興味をもつとともに、生産者のものづくりにかける思いを知るため、市内で栽培されているブランドナス「万倉なす」についての出前授業を行っていただいた。

当日は、万倉なす共同出荷組合と宇部市農林振興課から講師を招き、「宇部市で作られている農産物」についての説明があった後、万倉なすの栽培方法について作業風景の写真をもとに紹介された。何度も耕してふわふわの土を作ることや、虫よけと防風のためにイネ科の一年草ソルゴーを植えること、定期的に花を間引きすることなど、なすづくりの工夫や苦勞を語られた。

よいなすをつくるためには、様々な条件を整えるとともに、愛情を注ぎながら大切に育てることが必要であると語られ、子どもたちも興味深く話を聞いていた。実際に大きく育ったピカピカの万倉なすを見た子どもたちは、つやつやとした美しいなすに驚きの声を上げていた。

児童からは、「できたなすはどこへ行くのか」「万倉なすのおいしさの秘密は」などの質問も寄せられた。

交流会後の給食には、万倉なすをたっぷり使った麻婆なすが登場し、子どもたちも味わった。



児童の感想・疑問から

授業後に寄せられた児童の感想や疑問をまとめると、以下のような内容であった。

- ・わたしは、西村さんのお話を聞いて「なすびはこうやってできるんだな」と思いました。
- ・ぼくは、じつはなすがきらいだったけれど、万ぐらなすを食べて、すごくおいしかったです。
- ・うねが2mもあると聞いて、とてもびっくりしました。
- ・アブラ虫は、なすのえいようを食べてしまうけれど、まわりにある草のほうがすきだから、なすはたすかることが一番びっくりしました。
- ・「いろいろなしゅるいのなすがありますか」と聞くと、つくえぐらいのなすがあると聞き、すごいなと思いました。
- ・赤っぽい色のなすが出荷できなくて、黒っぽい色が出荷できることをはじめて知りました。
- ・ぼくは、西村さんを見ていると、なすを育てているとき、いつも元気ということがわかります。
- ・ぼくは、とくやまに20パーセントも出荷するとは思いませんでした。

こうした感想からも、普段何気なく口にする食材が、生産者の工夫や苦勞によるものであることを知るとともに、働くことの大変さや意義に気付く児童もいたことがわかる。

本実践について

なすは、子どもたちにとって、トマトやピーマンと並ぶ苦手な食材であり、給食でも敬遠されがちである。また、日頃から地産地消をめざして、学校給食にも地元の食材を取り入れる工夫をしている。

こうした中で、地元のなすの生産者からお話を伺うことは、子どもたちの認識を広げ、見直すことにつながったのではないかと思う。

これまで3年間にわたり、3年生を対象に交流会を実施してきたが、今年度はさらに、総合的な学習の一部を活用して、「うべタイム（宇部市についてくわしく知る時間）」を設定し、小野地区の茶畑へ茶摘みに行く体験等とも関連付け、地域を学ぶ機会を増やすようにした。

こうした交流会を一時的なものに終わらせず、さまざまな学習との関連を図ることで、知識としても定着するのではないかと考える。

