

釧路市の地場産物を収穫・調理する体験活動

釧路市立音別小学校

1 取組の概要

学校、保護者、生産者、流通業者が連携し、学年の発達の段階に応じて、地場産物であるふきの収穫や加工、乳牛の搾乳、さけの調理、ふきやさけなどの加工品を用いたおにぎりづくりなどの体験活動を行う機会を設定したことにより、児童は、様々な食品の栄養的な特徴を知り、食に関する関心を高めた。

また、食物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心や、地域の産物の特徴を理解し大切にしようとする心が育まれた。

2 取組の実際

(1) 児童に釧路市の地場産物（主として魚や野菜）の収穫や調理体験を通した望ましい食習慣を育む方策の検討

ア ふき収穫体験（第5、6学年）

平成24年6月26日に、音別地区の特産であるふきを収穫し、加工場で加工する活動を行った。その後、加工場で働く方々が調理した様々なふき料理を試食した。生産者や加工場の職員の苦労や努力を知り、多くの児童が、給食でふきを残していた自分を振り返り、「ふきの献立を残さないようにしたい。」という感想をもった。



イ 搾乳体験（第3、4学年）

平成24年9月11日、12日に、保護者の牧場で、乳牛の搾乳や子牛への授乳などの活動を行い、音別地区の主要産業の一つである酪農に関わる体験活動を行った。児童は、乳牛の健康管理の大切さやえさの管理など酪農家の苦労や努力についての理解を深め、「牛乳を残すこともあったけど、これからは残さずに飲む。」「自分の家でも牛を飼っているのだから、これからはもっと手伝いたい。」などの感想をもった。



ウ おにぎりづくり体験（第1、2学年）

平成24年10月14日、21日に、地産地消くしろネットワーク及び釧路短期大学と連携し、釧路の地場産物である「さけフレーク」、「さんまの蒲焼き」、「ふきの佃煮」、「塩昆布」を具材に使ったおにぎりづくりを行った。児童は、「塩昆布を初めて食べたけど、おいしかった。」「家でもつくってみたい。」等の感想をもち、さんまやふき、昆布など残食傾向の多い食材も、自分で調理したり、食べやすい形状にしたりすることで楽しく、美味しく食べられることを理解していた。



エ お魚料理教室（第5、6学年）

平成24年10月24日に、釧路市漁業協同組合青年部、釧路市漁業後継者連絡協議会、釧路市水産業対策協議会と連携し、「お魚料理教室」を行い、サメガレイのホイル焼き及び湯煮に挑戦した。児童は、「魚はヌルヌルして気持ちが悪かったけど、食べるためには、こういう作業も必要なことが分かった。」「さっきまで動いていたのに、頭を切ったりするのは、残酷だと思ったけど、食べるためには仕方ないんだと思った。魚は苦手だけど、今日は残さず食べることができた。」などの感想をもつなど、魚をさばく経験を通して、食という行為が、動植物の命をいただく行為であることを実感していた。



オ 牛乳料理教室（第3、4学年）

平成24年11月12日に、よつ葉乳業根釧工場運営協力会、釧路丹頂農業協同組合、地産地消くしろネットワークと連携し、「牛乳料理教室」を行い、牛乳を使ったデザート作りに挑戦した。児童は、9月の搾乳体験を思い出すとともに、地域の食



材を用いた簡単な調理で栄養バランスのとれた食生活が営めることを理解していた。

(2) 地場産物を生かした料理の開発

平成24年11月15日に、全日空ホテルと連携し、榆金久幸総料理長を講師として、食育の講習会を開催し、「ごぼうのポタージュ」、「秋鮭のポテト焼き」、「エゾ鹿のミートソース」、「牛乳のパバロア」の調理を行った。地場産物を用いて、家庭でも簡単に作れる献立であったため、「家庭でもぜひ作ってみたい」との感想が多く寄せられた。



3 成果と課題

(1) 成果

ア 「音別産のふきを使ったいろいろな料理を教えてもらったので、家族につくってあげたいと思います。」、「お父さんは、みんなに美味しい牛乳を飲んでもらおうと一生懸命牛の世話をしているので、ぼくも手伝おうと思いました。」など、地域で生産される食材への関心や、酪農など食料の生産への関心が高まった。

イ 給食に関するアンケート調査において、魚や野菜を苦手だと回答した児童や、ふきを活用した給食の献立の残食が減少した。

ウ 地域の食材の味のよさや栄養価の高さを実感し、地域の食材を生かした献立にするよう改善を図る保護者が増加した。

(2) 課題

ア 学校の教育目標を踏まえ、給食の時間、特別活動、各教科等における指導内容を有機的に関連付け、学校全体で、体系的、計画的、組織的に食に関する指導を推進できるよう、PDCAのサイクルを通じて、食に関する指導の全体計画を改善・充実する必要がある。

イ 献立を通じた栄養の指導、準備・後片付けを通じた奉仕・協力・社会性の育成などを重点項目として、これらを段階的、系統的に推進できるよう、栄養教諭を中心として、体験活動との関連を図った給食の時間における食に関する指導の年間指導計画を作成し、実践する必要がある。

ウ 食に関する関心を高め、食物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心を育てるため、今後も地域の食材を活用し、保護者と連携を図った体験活動を充実する必要がある。