

食農体験学習（総合的な学習の時間）  
**広めようわたしたちのまちの次郎柿**



豊橋市立中野小学校5年生は、総合的な学習の時間に食農体験学習に取り組みました。  
豊橋市の特産品である「次郎柿」について、栽培活動を取り入れながら学習しました。

**摘果**

6月末に柿畑へ行き、余分な実を摘み取る「摘果」作業を体験しました。



大きくて形のいい実を残して摘み取るといいよ。

高いところは大変だなあ。

摘果はおいしい実を残すために必要なんだね。



摘果して摘み取った実

生産者の方から、摘果を行う意味や作業のやり方を教わりながら体験をしました。

**ポット栽培**

摘果作業の後、農家の方から次郎柿の鉢植えを譲り受け、学級のベランダでポット栽培を行い、農家の方の苦勞を知りました。

「友情柿」と名づけ、成長する様子を観察しながら、大切に育てました。

水やりや肥料をまいたり、虫を取り除いたり  
交代で世話をし、大切に育てよう。



友情柿



## 収穫

11月の初めに再び柿畑へ行き、成熟した次郎柿の収穫体験をしました。



農家の方の愛情のこもった柿を大切に食べたいな。



収穫した次郎柿

濃いオレンジ色のおいしそうなお柿をみつけたよ。



一人2個収穫しました。なるべく大きなものを探し、縁起のよい五角形の「合格柿」を見つけた子もいました。

## 農家の方の出前講座

収穫の後、柿農家の方が来校し、柿農家の1年間の仕事の内容や、現在の農業のかかえる問題などのお話をいただき、一緒に給食を食べて交流しました。学級の柿の成長の様子を見ていただき収穫をして、一緒に味わいました。



おいしい柿を育てるには冬の土づくりから秋の収穫まで、一年間ずっと気を抜くことはできません。柿だけでなく、おいしい野菜や果物を育てるためには、しっかり世話をしなくてはなりません。農家の高齢化が進む現在、若い人が農業を受け継ぎ将来もおいしい野菜や果物が食べられるようにしていくことが大切です。



この日の給食は豊橋産の「次郎柿」で農家の方と一緒においしく味わいました。

## 調理実習

学習のまとめとして、自分たちで育てた学級の柿を収穫し柿料理を考え、みんなで調理して味わいました。

「柿プリン」「柿<sup>しらあ</sup>の白和え」「柿とハムの炒め物」「柿ジャム」「柿なます」「柿ゼリー」など、柿をおいしく食べることができる料理を考えて調理しました。



柿の白和え

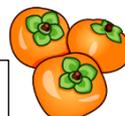


柿プリン



柿ジャム

柿は苦手だったけれど、自分たちで育てた柿は、大切に食べたいと思えたよ。



## 学習の記録

### 農家さんへのお礼の手紙

柿のことをいろいろ教えてくださってありがとうございます。中でも柿のせわをしないと小さくてまじ柿しかできないということが分かりました。又、柿にかけて作る人ががんばっているからおいしい柿が食べれるということが分かりました。

食農体験学習を通じ、地元農産物への理解を深め、生産者や自然の恵みに感謝し、食べ物や食事を大切にしようとする気持ちを高めることができました。

### 児童の感想



今まで柿がきらいでぬるぬるしたり口味がいかぬ味だったけど柿の勉強をしていろいろなことが分かったのが好きになりました。勉強をしたので大切に食べないと思いました。

