

令和6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 「味噌仕込み」



2 取組の紹介

3年生の総合的な学習の時間で「大豆のひみつ」について年間を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、自分たち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てきました。今年、ミヤギシロメを畑に植えました。昨年度は途中で枯れてしまい、収穫まで至りませんでした。今年度は大きく育ちました。成長力の強さから大豆は、昔から重宝されてきたことを子供たちも感じる事ができました。

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付けスライドを作成し、発表しました。

そして、11月15日(金)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。仙台大学附属明成高校から高橋教頭先生、月本先生を講師としてお迎えしました。また、今年度は、PTA 学年行事として、家族の方にも参加していただきました。「大豆のきもち」という題で仙台味噌ができてあがるまでの紙芝居や味噌の仕込み方の説明がありました。茹でた大豆を試食すると、「あまい」「粘り気がある」「味がしないなあ」と様々な意見が聞こえました。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、「たくさんこねて味噌玉をつくるのが大変でした。」「三つを混ぜるだけで本当に味噌ができるのか心配だけど、食べられるのが楽しみです。」など、味噌のありがたさを感じながら作っていました。家族のみなさんと一緒に作った味噌は一年間の熟成を経て食べ頃となります。できあがりもとても楽しみです。



3 取組の成果 (児童生徒の変容や取組の効果)

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、「大豆は、日本人にとってとても大切な食べ物の一つであることが分かりました。」「味噌は1年掛けてできあがるけれど、保存食として大切だということが分かりました。」「大豆を育てることの大変さが分かった。」という感想を書いていました。

今回は、PTA 学年行事として、家族の方にもたくさん参加していただきました。大豆について家族と一緒に学ぶことで、大豆のよさを家族間でより共有できたと思います。子供たちは、早くも「味噌おにぎりにして食べたい。」「味噌汁にしたい。」「きゅうりにそのまま味噌を付けて食べたい。」と話していました。つくる責任とつかう(食す)責任というSDGsに合った学習となりました。