




船木小 実践①	総合的な学習の時間：なすの生産者との交流会		
実施日時	7月 2日 (火) 4校時～給食時間	実施場所	教室
対象	3年生	指導者	担任 生産者 宇部市農林振興課
視点	・食事の重要性 ・感謝の心 ・心身の健康 ・社会性 ・食文化 ・食品を選択する能力		
ねらい	子どもたちが地場産物に関心を持ち、郷土への理解を深めるようにする。 食糧生産には、生産者の方々の苦労や努力があることを知ることで、食物を大切にし、食物の生産にかかわる人々に感謝する心を育む。		
内容	<p>○ 万倉なすの生産者の話を聞く。 ・万倉なすを育てるための土作りの苦労や、品種について、収穫した後の仕分けの様子などの話を聞く。</p> <p>○ 宇部市農林振興課の方から、宇部市の農産物についての話を聞く。 ・竹の中で育ち、竹を割って育った「ど根性なす」の話を聞く。 ・宇部市のたくさんの農産物について話を聞き、きゅうり、キャベツ、はなっこりー、お茶、みかんなどのクイズを行う。</p> <p>○ 生産者の方、農林振興課の方と一緒に給食を食べる。 ・授業中にはできなかった質問をし、お話を聞きながら、万倉なすを使った「マーボーなす」の給食を一緒に食べる。</p>		
			
児童 の感想	<p>○ 朝5時半から仕事をしていると聞いてびっくりした。</p> <p>○ 万倉なすを触ってみたら、皮がつやつやでへたがちくちくしていた。</p> <p>○ 給食の時間にマーボーなすを食べた。なすは苦手だったけど、おいしく感じてなすが苦手ではなくなった。</p> <p>○ 畑に行って、自分でなすをとってみたいと思った。</p>		
成果と 課題	<p>○ なすが苦手な児童もいるが、感謝し、残さず食べようとする児童が多く見られ、完食した。</p> <p>○ 給食時間に、給食で使っている野菜の産地を聞きに来る児童が増えた。今後も給食で使っている地場産食材について、子どもたちに伝えていくことで、食材をより身近に感じられるようにしていきたい。</p>		