

授業でも！ つかえる ちゃぐりん

VOL.135



◇記事名：『ちゃぐりん』2024年7月号 51～55ページ
教えて！先生 フルーツをもっと楽しもう

◇対象：社会科(5年生)

農林水産省のWebページを見ると、消費者が生鮮果実を毎日食べない理由として、買い置きできないことや価格、手間のほか、食べる食品が他にあることなどをあげています。また、果物に対する食料支出も減少傾向にあるようです。そこで、消費拡大の対策として、皮がむきやすく食べやすいといった新たな品種の育成や、新たな加工品の認知・啓発活動にくわえ、果実加工品の開発・改良や栽培方法などが提案されています。

今回の記事は、フルーツをめぐる様々な人の工夫や努力を学ぶのにぴったりの記事です。5年生社会科食料生産の学習で取り上げてみましょう。一つ目は、『ちゃぐりん』の記事を子どもたちと読み進めながらICTを活用する授業。もう一つは、『ちゃぐりん』の記事を参考に、子どもたちのお気に入りのフルーツを紹介してもらう授業です。

農林水産省：https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/kazyu/r01_2_kajyu/attach/pdf/index-19.pdf

文・藤本勇二 (武庫川女子大学 教授)

1:フルーツを食べる工夫 (5年生 社会科 食料生産)

『ちゃぐりん』の記事を読みながら授業を進めます。まず、「フルーツの消費量は年々減っています。」とあることから、フルーツの消費量が減少しているデータを探します。以下のような記事が参考となるでしょう。

『果実の消費と生産の状況では、日本の1人当たりの果実消費量は、1970年代半ばをピークとして減少が続いている。統計によると、2018年の1人1日当たりの果実摂取量は96.7gで、最も多かった75年の193.5gから半減している。(厚生労働省「国民健康・栄養調査」)』

次に、フルーツの消費が減った理由を話し合います。子どもたちから意見が出たところで、『ちゃぐりん』の記事でも確かめます。皮をむいたり、種を除いたりすることをめんどろだと思える人が増えたことも一因のようです。

そこで、生産者が行っている工夫について話し合います。「皮をむかなくていいフルーツ」「種がないフルーツ」などアイデアとともに品種改良などのより具体的な気付きが子どもたちから引き出されることでしょう。

「生産者は、皮ごと食べられたり、種のない品種を作ったり、びっくりするほどおいしい新種を育てたりして、みんなが喜んでフルーツを食べられるよう、それはそれは努力をしています。だから私たちも、そのおいしさや彩りを生かすように工夫しながらフルーツやパフェを提供しています。」と『ちゃぐりん』の記事にあるように、フルーツにかかわる人が日々努力している姿を、この学習を通して今までよりも身近に感じられるでしょう。

農林中金総合研究所：<https://www.nochuri.co.jp/report/pdf/nri2009re10.pdf>

2:推しフルーツを紹介しよう (5年生 社会科 食料生産)

「おいしい4種類のフルーツの魅力をお話しします。」とおいしい食べ方を『ちゃぐりん』で確認した後、好きなフルーツ、つまり「推し」のフルーツを紹介する活動に取り組みます。個人で調べてもいいですし、または同じフルーツが好きな人で集まってグループで発表しても良いでしょう。どんなことを紹介するかは、『ちゃぐりん』の記事を参考にしてみましょう。例えば来歴や、他の果物と違う特徴などの他にも、品種改良や栽培の工夫など、社会科の学習で取り上げられる内容も視野に入れながら、子どもたちに言葉をかけるようにします。

また、地域で特産のフルーツがある場合は、実際に直売所に見学に行ったり、農家の方のお話を聞いたり、JAの方に出前授業をお願いするといった工夫をすることで、どんどん実感のある深い学びを実現することができます。



JAグループの食農教育を
すすめる子ども雑誌

ちゃぐりん

子どもたちに伝えたい!

2024年8月号

おすすめ記事

野菜もりもりバーベキュー

掲載ページ:P20-23



今月号の「食&農特集」は、野菜もりもりバーベキュー。ブタ肉を使った3種類のくし焼きは、どれもボリューム満点。覚えておくと役立つバーベキューのコツもご紹介します。余った肉と野菜はライスバーガーにもアレンジできるので、大満足な一品です。

世界でいちばんおいしい日本のお米

掲載ページ:P10-15



日本のお米はそのおいしさから世界中で大人気です。お米がどうやってできるのか、穴うめクイズに挑戦してみましょう。ご飯がすすむ栄養満点な手作りふりかけのレシピも紹介しています。簡単に作れるので、おかわりが止まらなくなりそうです。

ちゃぐりんハンドメイドクラブ

掲載ページ:P57-59



真ん丸い形がかわいい、折りたためるスイカのうちわを作しましょう。折り紙をじゃばらに折って、合体させるときれいな円形に。色を変えれば黄色いスイカも作れます。くると広げて、ゆっくりやさしくあおいでみましょう。このうちわがあれば、さわやかに過ごせそうです。

日本の食のいまがよくわかる 食料・農業なるほどクイズ

別冊付録



日本の農業の特徴や魅力、最新の農業技術、そして課題など、この一冊で日本の食と農の今がわかります。オムライスから日本の食材を探ったり、食と農に関するクイズは東京大学クイズ研究会のメンバーも出題しています。いくつ解けるか、挑戦してみてください。

★ 配信中のコンテンツ ★

「ちゃぐりん」食農クイズ

毎月の『ちゃぐりん』の中から、食や農にまつわるクイズを10問出題しています。



食農教育紙芝居

紙芝居コンクール入選作品の紹介や、小島よしおさん演じる紙芝居の動画が見られます。



9月号予告 ひんやりぶるぶる♪フドウゼリー・・・フドウを使ったキラキラぶるぶるで簡単なゼリーの作り方をご紹介します。

JAグループ (一社) 家の光協会