

地域と共に食育農業教育

かみたなかみ
大津市立上田上小学校

アリスさん来訪 4月20日



食育農業教育 PROSPERITY

- 地域の思い「農 農事への理解 農作物への感謝」



- 上田上小学校経営方針の根本精神

地域と協働した食育農業教育で 児童の人格形成を
図り 自然と調和した豊かな生活を送る資質を育てる

その1 菜の花 上田上の伝統食「黄金漬け」



菜の花の種取り 4年生 10月



菜の花の種 大きく育ててね 4年生が3年生に種を渡す



菜の花の種播き 3年生 10月



本葉が増えた苗を学校菜園に移植 菜の花の生育を観察 3年生 12月



菜の花摘み 新4年生 4月



黄金漬けづくり 「農工房ひらのの」さんの協力



6カ月漬けると・・・おいしい黄金漬けに



6次産業体験 11月 「農工房ひらの」で食品加工



農工房ひらのさん ありがとうございました。



その2 味噌づくり 5年生が作った大豆とお米



大豆の選別

味噌に使う大豆と4年生に渡す大豆



大豆の種まき 5年生 6月



大豆の刈り取り 11月上旬



収穫した大豆を自然乾燥



自然乾燥させた大豆を 足踏み式脱穀機で脱穀 11月下旬



お米も自然乾燥 9月



味噌造り 2月6日

蒸したお米を発酵させる作業



天地返し作業 2月7日



樽に詰める作業 2月8日

麹菌と塩を大豆(農工房ひらのさんで下ごしらえ)と混ぜる



樽に詰める作業



9カ月後・・・
味噌袋詰め 6年生 11月



味噌感謝祭 2月16日

卒業を1カ月後に控えた6年生が 農工房ひらのさんを招待



地域の思い＝学校の目標 農作物と作る人に感謝する子ども

上級生から下級生へ受け継いだ種をまき、栽培した菜の花や大豆を日本の伝統食品に加工し、感謝していただく。



黄金漬けの菜の花は地域で守ってきた在来種



〔種を取るため乾燥させた菜の花〕