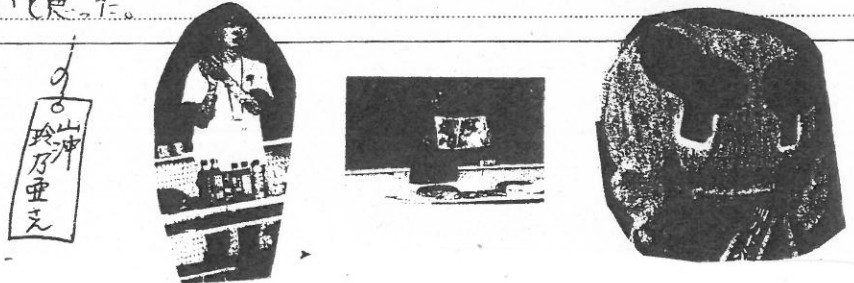


鯉のタタキづくり体験では、5年生が箱刈りし精米したばかりのお米に森田さんや今倉さんが持ってきてくださった新鮮な鯉をわらで焼いて切

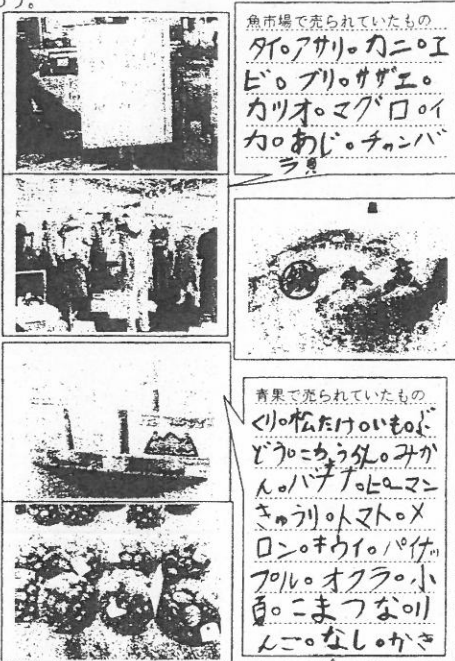
◎地域の特産物である『四万十ぶしゆかん』について振り返ろう。

四万十のぶしゆかんは丸ぶしゆかんで、手のひらぶしゆかんではない。
 香りは、お米といろのとまと、日をおいて、オレンジになったぶしゆかんで、
 香りがちがうことが分かった。お米といろのとまとは、あつぱりとしたにおいで
 日をおいて、オレンジになったぶしゆかんが、葉のような香りでけ。
 ぶしゆかんは、すりおろして食べることも、ステーキや、おかしや、おかしなど
 の上にかけるとおいしく食べられるそうです。
 ぶしゆかんは、3つ食べ方がある。・しほる・すりおろす・皮をむく。
 いろいろな食べ方があります。
 (しほる)ときは、ぶしゆかんを横2つ切りをする。
 (すりおろす)ときは、水あらいしたぶしゆかんを皮ごとする。
 (皮をむく)ときは、水あらいしたぶしゆかんの皮をはぎ、みじんぎりにする。
 私は、すりおろして食べたことがないので、すりおろして1度食べてみ
 いて見た。

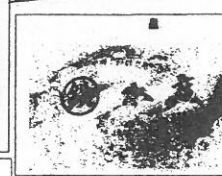


◎メモを見ながら、市場・青果見学を振り返ろう。

私は、お米見学に行き、色々なこと
 を知りました。まず私が知ったのは、
 台風のせいでお米が少なくなっている
 けれど私にとってはまだよかったです。ほろ
 についでいる香りのほうは、赤い市場、
 青色は青果市場だそう。5年生のみに
 ぶくろにつめられているのは、まだせり
 を売ったものだそうです。せりのとき
 にせりをするのが早いもの、手でま
 ねいてせりにあがるそうです。青
 果では、青果市場に行くのがおれ
 がたよかったです。そしていろいろ
 みてみると、×0、松たけなど
 い物もたくさんありました。青果では、
 つづにがよりせりをするのがおれ
 そうです。青果のせりをするのがおれ
 そうです。



魚市場で売られていたもの。
 タコ・アサリ・カニ・エ
 ビ・ブリ・サザエ・
 カリョウ・マグロ・イ
 カ・あじ・チンパ
 ラ



青果で売られていたもの。
 くり・松たけ・おも
 ょろ・ちゅうぶ・みか
 ん・バナナ・ヒメマン
 ショウ・オムロ・メ
 ロン・オウゴン・パ
 フル・オクラ・小
 豆・まっぴん・い
 ん・なし・かき

来週は全員そろって嬉しいね
 風邪ひきさん増えます~

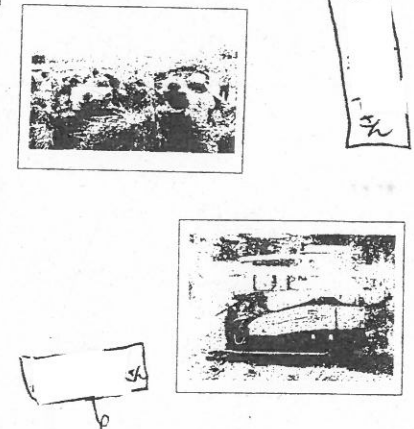
具同小5の1学級通信

根

第11号
 2016.10.21

子ども展
 希望
 認書の提出
 がまだの人
 は、おし
 お願いはす

文責 松本



◎箱刈りについて振り返ろう。

箱を刈るときは、反対側にむす。正
 びけり。
 りまをむすとき、お米をむす。お米はむす
 箱を刈るときは、下の方を刈る。
 刈ったお米のところに、お米をむす。
 刈ったお米は、お米をむす。
 真ん中に、お米をむす。お米をむす
 に、お米をむす。

十月に入り「幡多公設地方法卸売市場にて競り見学」「箱刈り」「ぶしゆかん農
 家さんや四万十ぶしゆかん株式会社さんのお話」「鯉のタタキづくり体験」「植村精
 米所さん見学」と続き、まさしく人から学ぶことができて、5年生です。
 どの学習も体験だけに終わらせることのないよう、ふり返り次につなげるための時間
 を大切にしています。ワークシートの中にもみなさんの熱心な学習の足跡が残される
 ようにがんばってました。嬉しいです♡

総合的な学習で多くの出会いが

「葉せ、その上に色んなトピックを載せて、まじくごじがな「わらで焼く鯉」が完成!! そして、川村の

おはようさん、高岡のおはようさん、江口のおはようさん、川村さん、小川さんが美味い豚汁も送ってくれました。お米も送ってく