

高知の特産物ジュニア博士育成事業出前授業終了報告書

平成26年12月18日

学校名	香美市立大宮小学校
担当者名	
連絡先(電話番号)	

高知の特産物ジュニア博士育成事業の出前授業について下記のとおり報告します。

記

1 実施した年月日	平成26年11月27日
2 実施した場所；	香美市立大宮小学校 4年教室、家庭科室
3 授業対象者 (例：〇〇小学校 〇年生〇人、保護者〇人)	香美市立大宮小学校 4年生 30名
4 授業内容	<p>①講義 (JA 土佐香美 竹内さん) 5校時 ゆずの1年の様子から栽培方法、また高知県特産の果物の生産状況、ゆずの生産量、出荷方法、成分や効能などについて学習を行った。</p> <p>②調理実習 (生産者：山内さん、松本さん) 6校時 ゆずパンケーキ作り (ゆず皮をすりおろしたものとゆず果汁をパンケーキに混ぜ込み焼き、ゆず果汁の入ったアイシングをパンケーキにかける) とかぼちゃ煮とゆずかぼちゃ煮の食べ比べ (同じ分量で煮ておいたかぼちゃ煮にゆずを刻み入れて煮たものの味の違いを感じる) を行った。また、冬至とゆず湯について学習も行った。</p>
5 授業を受けての学校での取組等	<p>今年度、取り組んでいるスーパー食育スクール事業 (塩分摂取量の低下を目指して) と関連させ、高知県 (香美市) の特産物であるゆずを使って、かぼちゃ煮とゆずかぼちゃ煮の食べ比べを行い、ゆずなどの柑橘類を上手に料理に取り入れることで、減塩にもつながるという学習を行った。また、出前授業の翌日には、児童が考えたゆずを使った「ゆずみそ汁」を給食として出し、出前授業と減塩などを関連付けた指導を行った。</p>
6 感想・意見等 授業後の子どもの声や感想等を記載して下さい。	<p>(児童の感想)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ゆずだけで味が変わるなんて知らなかった。 ・料理次第で嫌いなものも好きになる。 ・ゆずがあれば減塩できることがわかった。 ・ゆずはもともと好きだったけど、もっと好きになりました。ゆずはゼリーやジュースなどにできると思っていたけど、まさかパンケーキにもできるとは思いませんでした。 ・もっとゆずについて知りたいし、ゆずのおいしさを伝えていきたいと思いました。 ・ゆずかぼちゃ煮もおいしかったので作ってみたいです。ゆずのこと

をいっぱい知りたくなったので、お父さんにもゆずのことをいっぱい聞いてみたいです。

・ぼくは初めてゆずのことを知りました。ぼくの家でもゆずを育てています。けど、それよりもっと知ったことは高知のゆずが日本一と知ってすごいと思いました。

・ゆずの学習をしてゆずが「ぼくの好きな物ランキング」のベスト10になりました。

(その他感想・意見)

全国のゆずの51%が高知県のものであり、日本一であることなどを知ることで、これを他の人に伝えたいという思いを持った児童もいた。また、ゆずが苦手な児童もいたが、ゆずかぼちゃ煮やゆずパンケーキを作り味わうことで、ゆずの香りや風味などの良さを感じることができ、今までよりも好きになったという児童が多かった。

生産者の方や農業振興センターの方に協力していただき、かぼちゃ煮とゆずかぼちゃ煮の食べ比べをすることで、スーパー食育スクール事業で行ってきた学習と関連させた出前授業にすることができたので、子どもたちにとってはとても良かった。

※ 出前授業終了後、本会へ本報告書を提出してください。

