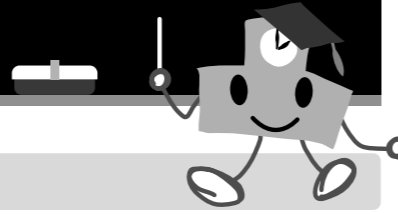


小学校の事例 清田区 北野小学校

保護者や地域の方々とともに畑づくり。栽培と試食をとおして環境知識を深める。

学年ごとに様々な野菜を栽培。札幌市のリサイクル堆肥を使い、保護者や地域の方々と一緒に畑づくり。まずは残さず食べることを学ぶ。現状把握し問題点を知ること環境行動につなげていく。



取組 リサイクル堆肥を使って栽培活動

本校には教材園の他に、以前青年会議所と共同で栽培活動を行った畑がある。これを生かす形で、現在では全校生徒が畑での野菜栽培を行っている。米ぬかのリサイクル肥料を使用しながら、各学年の総合的な学習の時間、理科、生活科に位置付けて食物を栽培し、給食の献立にも活用する等、本格的にフードリサイクルに取り組んでいる。

各学年の取組は以下の通りである。

1年生

ダイズを栽培し、エダマメとして収穫し、親子学習の時間にPTAとともに試食。ジャガイモを栽培・収穫し、6年生とともに「いももち」として調理。

2年生

キュウリを栽培・収穫し、給食で「冷やしラーメン」の具材として調理。ダイズ、ニンジンなどを栽培・収穫。

3年生

理科の学習と関連付けて、キャベツを栽培・収穫し、給食で「厚揚げサラダ」として調理。ニンジン栽培・収穫。

4年生

インゲンマメを栽培・収穫し、給食で「夏野菜カレー」として調理。コマツナを栽培・収穫し、給食で「お味噌汁」の具材として調理。ダイコンを栽培・収穫。

5年生

理科の学習と関連付けて、インゲン栽培・収穫し、給食で「夏野菜カレー」の具材として調理。

6年生

理科の学習と関連付けて、ジャガイモを栽培・収穫し、1年生とともに「いももち」として調理。

※10月4日には1・6年生が作ったジャガイモ、2・3年生のニンジン、4年生のダイコンを給食室で調理し、保護者や地域の方々と一緒に試食する活動が行われた。



「フードリサイクル」の掲示物

効果 体験的学習で給食の残量が減少

この取組により給食の残量が減っており、どの学年の畑で作った野菜が使われているかを知ること、より興味をもつようになっていくように感じられる。栽培にあたり、児童が自発的に水やりをするなど、きちんと責任をもって世話をしている。

さらに、5年生が地域のスーパーや商店に「フードリサイクルをしていますか?」とインタビューする機会があった。していない企業では、費用の面などでできない理由があることを知り、リサイクル以前に「食べ物を残さない」ことを実践する大切さを知ることができた。

課題 土づくりから始まるフードリサイクル

フードリサイクルについては、肥料、その他学校が負担しなくてはならない経費がある。9月からは、次年にに向けた肥料づくりをコンポストで米ぬかと野菜くずを使用して行っている。担当の教員や栄養士を中心に本で調べる、知人から情報を得るなどして行っているが、耕作や収穫作業は地域の方々や全職員の協力のもとに成り立っているのが現状である。



収穫した野菜を献立で紹介

今後 実社会の問題点を知り 正しい環境行動へ

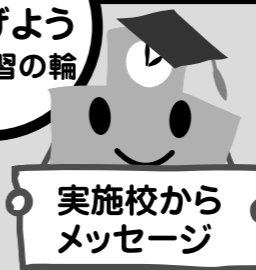
育てて食べるだけで終わってしまうことのないように、子供たちが興味をもった時点で、教員が発展させていく工夫が必要である。教科へ位置付け方に、工夫が必要だと感じている。

教科書やインターネットなどで調べるだけでは実感することができないことを、直接体験しながら調べる機会は、大変貴重であり、子供たちにとって「社会人とコミュニケーションを図る」「地域の現状(企業の内面)を知る」機会ともなりうる。これらの体験をもとに、さらに発展した内容に組みたいと考えている。



堆肥を観察する子供たち

広げよう
つなげよう
環境学習の輪



実施校から
メッセージ

このような体験活動をとおして、子供たちは必ず何かを感じ取っていると思います。教員側も勉強が必要なため大変ではありますが、これからのために必要なことだと思います。何がきっかけで環境に関心をもつかは分かりません。「フードリサイクル」は「食」という身近なものから環境を考える一手段であり、知識の幅を広げる土台になればと考えています。外国で起きている災害や環境問題等と自分との距離を縮めていけるような活動ができればと思っています。