

○ 令和3年度 喜多方市立山都小学校 農業科のまとめ



＜サツマイモの収穫＞ 3 年

3年生はサツマイモを育てました。大好きな野菜を育てることができるので、農園に向かう足取りはいつも軽く元気いっぱいでした。

収穫の日は、最初に延びたつるを取り除き、土が見えるようにしてから収穫しました。友達と協力しながら、もっと大きなサツマイモを掘ろうと競い合い、たくさんの収穫に満面の笑みが見られました。

学校では、食生活改善推進委員のみなさんに「揚げない大学いも」と「サツマイモのシチュー」の作り方を教えていただき、安全に調理ができ、甘くておいしい味に大満足の3年生でした。



＜豆腐づくり＞ 4 年

4年生は、収穫した大豆を使って1月に豆腐づくりを行いました。手作りの豆腐を味わうことができるとあって、わくわくしながら調理に取りかかっていました。食生活改善推進委員のみなさんに丁寧に作り方を教えていただきました。堅くて丸い大豆が柔らかい豆腐に変身したときの驚きと喜びは忘れられないものになりました。自分たちで作った豆腐を見て、「家でも作ってみたい。」という声が多く聞かれました。

その他に、「おから炒り煮」と「豆味噌」も作り、大豆がいろいろな形に変身するのを目の当たりにした一日になりました。



＜カボチャの収穫＞ 5 年

5年生はカボチャを育てました。消毒した青いカボチャの種の色に驚き、水やりと観察を楽しみながら熱心に栽培活動に取り組みました。甘くて大きなカボチャになることを願って活動しました。支援員さんの力を借りながらみんなで協力して汗を流すことで充実した時間を過ごしました。

10月にはカボチャの収穫をしました。形がきれいでおいしそうな物ばかりでした。調理は「カボチャのホットケーキ」と「カボチャのシチュー」に挑戦し、どちらも手際よくでき、家でも作ってみたい児童もいました。



＜ごづゆ作り＞ 6 年

6年生はスイカと里芋作りをしました。支援員さんから大きなスイカを作るコツを教えていただき、夏には大きくて甘いスイカを食べることができました。

里芋作りは夏の除草作業が大変でしたが、収穫を心待ちにしていました。12月に食生活改善推進委員のみなさんに教えていただきながら、郷土料理の「ごづゆ作り」に挑戦しました。里芋の皮剥きが難しかったようです。また、経節から出汁を取り、自分の家とは少し違う味を味わうことができたのもよい経験になりました。みんなで最高の味をあらためて満喫し、小学校での農業科の学習を終えました。