

地元農産物を題材とした食農教育の実践とその効果

本田 藍*・中村 修**・甲斐 結子*

Practice of Food and Agriculture Education Based on the Local Agricultural Commodity and the Effect

Ai HONDA, Osamu NAKAMURA, Yuiko KAI

Abstract

In this report, we introduced the contents and effect of food and agriculture education using long egg plants which were produced in Miyama City, Fukuoka.

As a result of carrying out of the food and agriculture education, most of all pupils got liking egg plants, learning the knowledge of long egg plant produced in Miyama City, understanding it, nurturing the feeling that they want to eat more positively, and finally, they got to be able to tell people about that.

Key Words: School Lunch with Local Products, Food and Agriculture Education, Effect

1. はじめに

本稿では、筆者らが 2005 年度に福岡県みやま市で実施した、地元農産物である長なすを題材とした食農教育の実践内容と、その効果について紹介する。

福岡県みやま市は、長なすの栽培が盛んにおこなわれており、自治体別の生産量は全国第 2 位である。しかし、農業従事者以外の市民には、長なすの料理や調理方法、みやま市が長なす生産量全国第 2 位であること自体あまり知られておらず、長なすの地元での消費量は低迷していた。さらに、なすは子どもたちの嫌いな野菜にあげられることが多く、みやま市の子どもたちにも同様の傾向が見られた。

また、みやま市の小中学校では役所、農業改良普及センター、JA 等関係機関と連携をとりながら 2005 度から学校給食にみやま市産長なすの利用を始めたが、そのことをほとんどの児童生徒が認識していなかった。

本来、地場産給食には、地元の新鮮で安全な食材を使用することができるという効果の他に、児童生徒が、より身近に地域の食文化、産業等についての理解を深めたり、生産者や生産過程などを理解することにより、食べ物への感謝の気持ちを抱くという教育効果がある(内閣府, 2006)。この教育効果を十分に活用するためには、食農教育の実施が不可欠である。

また、地場産給食と食農教育を合わせて実施することにより、児童とその家族が地場産物を取り入れる意義を理解することが出来る。すると地場産物への要望が高まり、地場産給食の拡大、継続につながるため、地元の行政にとっての利益にもつながる。

上記のような背景を受け、児童とその家族の地元農業の理解促進、地産地消の推進、児童のなす嫌いの克服に取り組むことを目的に、実際に長なすを栽培する生産者との交流や生産現場の見学などの学習をおこない、さらに、なすに関して児童から家庭、地域への情報発信をおこなった。

* 長崎大学大学院生産科学研究科博士後期課程・院生

** 長崎大学大学院生産科学研究科

(受理年月日 2010 年 3 月 31 日)

2. 対象と実施時期

食農教育を実施するモデル校として、みやま市内の A 小学校に協力いただいた。この A 小学校の 3 年生 18 名が食農教育の実施対象である。実施時期は、2005 年 9 月から 12 月である。

3. 食農教育の概要

3.1. 食農教育の目的

食農教育の目的は、以下の 4 つである。

- ① 児童のなす嫌いの克服。
- ② 地域農業の理解。
- ③ 地場産給食への理解(地産地消の推進)。
- ④ 児童によるみやま市産長なすに関する情報の家庭、地域への普及。

3.2. カリキュラム概要

食農教育のカリキュラムは全 6 コマで構成されている(表 1)。内容は、「1. みやま市の長なすを知る

う」、「課外. 生産者と給食を食べる」、「2. インタビュー内容を決めよう」、「3. 生産者にインタビューをしよう」、「4. 伝えよう！みやま市のなす」の 4 部構成である。

1 では、みやま市の長なすを知るため、地元のなす生産者をゲストティーチャーとして招き、なすに関する話をしてもらい、授業後児童とともに給食を取ることで交流を深めた。2 では児童が 1 の授業を受けて、興味を持ち、知りたくなったことをまとめ、インタビュー内容を決定した。3 では実際に生産者の畑に行き、みやま市産長なすの見学、および生産者へのインタビューを実施した。その後、児童が調べたレシピをもとに、家族とともに長なすを調理した。6 で、これまで学んできたことを班ごとにまとめ、出来上がった内容を、JA 主催の「食と農の架け橋フォーラム」において、地域の農業関係者や町民へ発表した。

表 1 単元計画：全 12 コマ (1 コマ 45 分)

単元	単元名	単元目標	配時	実施者
1	みやま市のなすを知ろう	特産品であるなすを知る	1コマ	担任・生産者・農業改良普及センター
課外	生産者と給食を食べる	インタビューに向け関係を深める	給食時間	担任
2	インタビュー内容を決めよう	生産者の話をまとめ、班に分かれてインタビュー内容を整理する	1コマ	担任
3	生産者にインタビューをしよう	普段食べているものが様々な人の手によって作られていることを知る。	2コマ	担任 生産者
4	集出荷場を見に行こう	なすに関する知識を深める。	2コマ	JA (集出荷場職員) 担任
5	みやま市のなすを食べよう	なすを調理する (授業参観、家族も参加)	2コマ	担任・家族・生産者
6	伝えよう！みやま市のなす	プリント作成を通して経験・学んだ知識をより多くの人に伝える。	3~4コマ	担任

3.3. 実施者

カリキュラムの実施者は担任教諭で、筆者らが提案したカリキュラムの内容を、担任教諭に児童の様子を見ながら随時修正、実践してもらった。

3.4. 効果測定

授業の実施前後で、児童へなすに関する意識調査を質問紙法を用いておこない、授業の実施による児童の意識、行動の変化に関する測定をおこなった。

3.5. 保護者への情報伝達

児童のみならず、保護者へ効果的に情報を伝達するため、食育日記という教材を使用した。食育日記は筆者らの所属する研究室が開発した教材で、授業で学んだことを、授業時間の最後に児童自身が記述し、それを家庭に持ち帰り、児童が家族に説明をおこなう。児童から学習内容について教わった家族は、感想記入欄に学んだ感想を加え、それを担任教諭がチェックするという手続きを踏む。児童から、家族へ授業内容を伝えることで、児童の学ぶ意欲は向上し、家族は学習内容に関心を示すことができる。ま

た、この食育日記を家族に説明しながら見せることにより、児童は学習内容を復習することができる。

さらに、食育日記は、授業による児童と家族の変化を質的に観察することができるため、効果測定の一環として使用することもできる。この食育日記は、授業の度に使用された。

4. 食農教育の実践

4.1. みやま市のなすを知ろう (45 分)

まず、事前に実施したナスに関するアンケートの結果を児童に提示した。アンケート結果では、なすは、嫌いな野菜の第3位に位置していた。なすに関する自分とクラスみんなの意識を確認することによりこれから、みんなが嫌いななすを学習を通して好きになっていこうという授業の意図を確認した。また、長なすがみやま市の特産品であることを伝え、「なすを好きになって家族、学校の友達、地域の大人の人たちにPRしよう！」と提案する。そして学習した内容を児童自身がプリントとしてまとめ、JA主催の「食と農の架け橋フォーラム」で発表することを伝え、児童に学習目的を確認させた。小学3年生ということもあり、児童はなぜ自分たちが大人に教えなければならないのか理解できない様子ではあったが、授業が進むにつれてその意識は明確なものになっていった。「大人に教える」ということは児童の自信につながり、授業参加意欲の向上にもなったようだ。

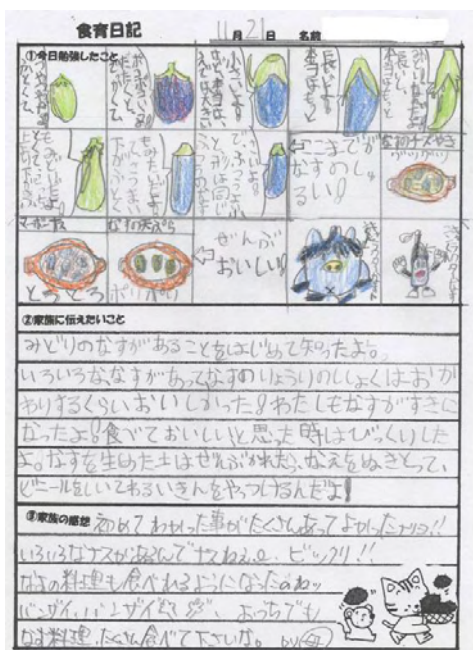


図1 なす嫌いを克服したという内容の食育日記

次に生産者からなすに関する話を聞いた。生産者は児童の保護者や親戚などできるだけ近い存在であるほうが望ましい。そのほうがなすを身近に感じ、興味を持ちやすいからだ。

生産者は、みやま市産長なすが農林大臣賞や天皇賞を取ったこと、生産量が九州で1位であること、実物を見せながらみやま市産長なすの種類などについて話し、児童のみやま市産長なすへの興味を促した。その後児童は、栄養士が作ったなす料理(なすのてんぷら、マーボーナス、チーズ焼き)を試食した。なす嫌いの児童も生産者からなすの話を聞いた後なのでがんばって食べていた。すると意外にも美味しいことに驚き、おかわりをしに行く児童の姿もあった。なす嫌いの児童がクラス全体の約3割であったにもかかわらず、この日なす料理を食べない児童はいなかった。料理がのった皿はすぐに空になった。

この日の給食の時間は生産者と一緒に食べた。授業中に聞くことができなかつたなすの話をしたり、質問したりしながら生産者と児童はより交流を深めていった。最後にこの授業で学んだことを食育日記に書き込み(図1)、授業の復習をおこなった。

4.2. インタビュー内容を決めよう (45 分)

まず、前回の授業の復習を行った。この作業により、インタビュー内容が前回の生産者の話と重ならず、スムーズに次の話しをすることができる。

その後各班に分かれて前回の授業を聞いて疑問に思ったこと、知りたくなったことなどを話し合い、次の授業で生産者におこなうインタビュー内容を決めた。

4.3 生産者にインタビューしよう (45 分×2 コマ)

なすに関する興味、知識をさらに深めるため、児童は1回目の授業で話をしてくれた生産者のなす畑を見学し、生産者にインタビューをおこなった。今まで食卓に上る段階でのなすしか見たことのなかった児童は、なすの花や育ちきっていないなすを見てめずらしがり、熱心に写真を撮っていた。その後、生産者に前回の授業で用意したインタビューをおこなった。インタビュー内容は「なすの種はどんな種ですか」「なすを作るときに一番大変なことは何ですか」などから、「エコファーマーって何ですか」など、生産者も考え込むような内容のものもあった。

なすができる現場にふれ、生産者へ自らインタビューすることにより児童のなすへの興味はさらに高

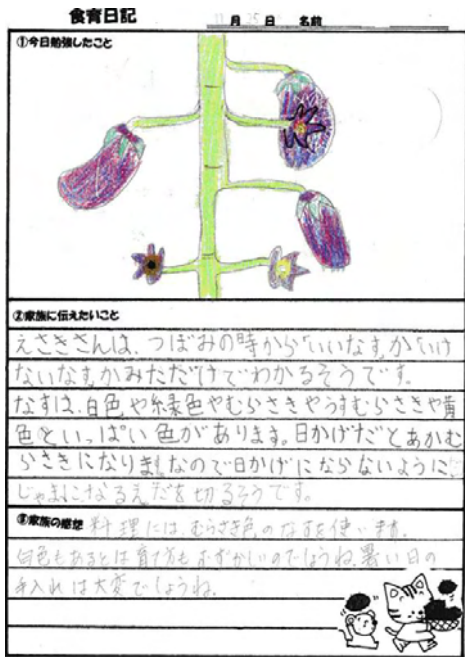


図2 生産者に聞いたことに関する食育日記

まった(図2)。

4.4. 集出荷場を見に行こう(45分×2コマ)

生産されたなすが市場へ出回るまでの行程を理解するため、なすの集出荷場を見学した。児童はなすを運ぶベルトコンベアーやなすを箱詰めする機械、働く人々の様子などに興味を示し、写真を撮ったり

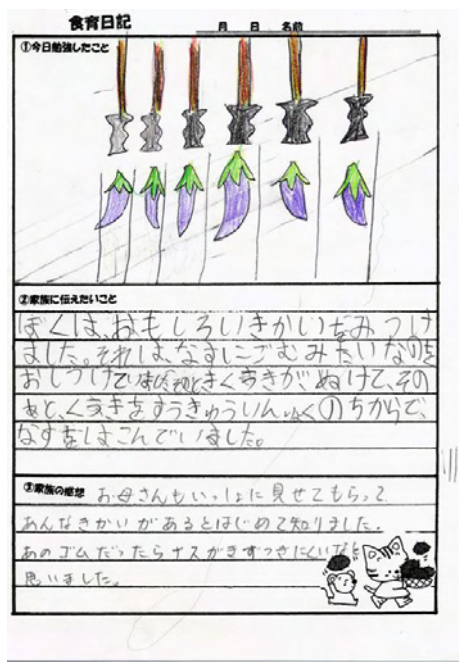


図3 集出荷場の機械に関する食育日記

りしていた。最後に集出荷場職員に質問をした。次々と児童の手が上がり、質問時間は1時間にも及んだ。質問内容は「この集出荷場はいくらで作られたのですか」や「何人の人が働いているのですか。」「ここへは何人の農家の人がなすを運んでくるのですか」「ここからなすはどこへ運ばれていくのですか」などであった。児童は自分たちが日頃食べているなすが様々な人の手によって作られ、運ばれているのだと知ることができた(図3)。

4.5. みやま市のなすを食べよう(45分×2コマ)

授業参観を利用した調理実習で、児童は家族とともに長なすを調理した。家族、生産者と一緒になすを料理し、自分で作ったなす料理を食べることでなす嫌いの克服を目指した。また、家族にとっては、なすのレシピが増え、家庭での実践につながる。

班に分かれてそれぞれ「みそ炊きのなす」「なすの揚げ出し」「なすのミートソース焼き」「なすのグラタン」「なすのトマトスパゲティー」「なすのホワイトソース」「なすの豚肉巻き」を料理した。これらは児童が自分で調べて集めて来たレシピの中から選ばれたものだ。児童の好みで選んだため、洋風の献立が多い結果となった。しかし、試食の際には「みそ炊きのなす」「なすの揚げ出し」も他の献立に負けず人気で、なすが嫌いだった児童もおいしそうに食べていた。この日、「なすは嫌いだったけど食べれるようになってよかったです」という感想を述べる児童もいた(図4)。

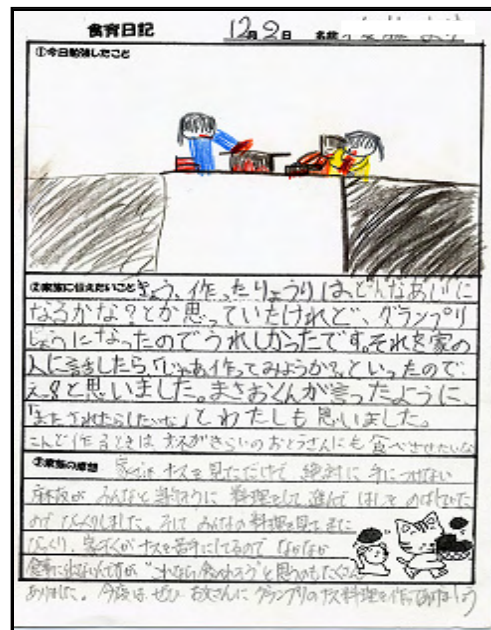


図4 なす嫌いの家族にもなす料理を作って食卓に出してみるという内容の食育日記

4.6. 伝えよう！みやま市のなす(45分×3コマ)

本単元の目的は、学習した内容をまとめ、児童に学習内容を定着させるとともに、児童自ら調べ学習をおこなうことにより、なすへの興味を更に高めること、さらにその内容を地域へ発信することである。

班に分かれて、「なす作り名人」「なす、おもしろニュース」「すごいぞ！なす集出荷場」「袋の秘密」「なす料理に挑戦」という内容で発表用のプリントを作成した。

「なす作り名人」ではお世話になった生産者の紹介とその畑見学で学んだことについて、「なす、おもしろニュース」ではなすのことわざやみやま市産なすの生産量は福岡県内で第1位であること、なすの栄養などについて、「すごいぞ！なす集出荷場」では集出荷場で学んだことについて、「袋の秘密」ではなすが出荷される際に包まれるビニール袋の役割について、「なす料理に挑戦」では調理実習で料理したなす料理についてまとめた。

このようにしてまとめた内容は「みやま市産なすPR大作戦」と称してJA主催の「食と農の架け橋フォーラム」で児童自身によって発表された(写真1, 2)。このフォーラムには地元の農業関係者、行政、学校関係者、児童の保護者、生産者団体、一般の人々などが参加していたが、児童が発表することで、参加者は熱心に耳を傾けていた。自分たちも知らないようなことを児童が調べて発表しているということで、発表内容は参加者の印象に強く残ったようだった。特になすが嫌いな児童が清水小学校で70%もいるという発表では農業関係者をはじめ、参加者からは驚きの声が上がった。この発表によって児童が学んだなすに関する知識は地域に広がった。

また、以上の取り組みは、新聞記事にも掲載され、他の地域にも活動内容が伝えられた(資料1~5)。



写真1 発表の様子



写真2 「食と農の架け橋フォーラム」会場



資料1 2005年11月22日西日本新聞



資料 2 2005 年 11 月 23 日読売新聞



資料 3 2005 年 11 月 23 日有明新報



資料 4 2005 年 11 月 24 日有明新報



資料 5 2005 年 12 月 17 日有明新報

4. 食農教育の効果

授業前後におこなうみやま市産長なすに関するアンケートにより授業の効果測定をおこなった。アンケートは授業目的である、なす嫌いの克服、地域農業の理解、地場産給食への理解(地産地消の推進)、児童によるみやま市産長なすの地域への普及の5つに添って、10項目を作成した。本項では、この一部を紹介する。

4.1. 調査対象

調査対象は、みやま市A小学校3年生(18名)である。

4.2. 調査時期

調査は2005年11月と12月に実施した。

4.3. アンケート結果

調査の結果、食農教育は、その目的である児童の

なす嫌いの克服、地域農業の理解、地産地消の推進、児童によるみやま市産長なすの地域への普及に効果があったと考えられる。

授業を受けて、なす嫌いだった児童も全員なすを好きになることが出来た(図5)。授業前なすを好きではない児童は11人いたが、1回目の授業でなすを試食することで好きになった児童は8人、2回目の授業の畑見学で生産者と交流して好きになった児童は2人、調理実習で好きになった児童は1人で授業が終了する時点ですべての児童がなすを好きになっていた。自ら調理して自ら食べること、生産者と交流すること、様々ななす料理を知ることがなす嫌い克服に大きく貢献したのだと考えられる。

プログラムが実施される以前より、みやま市では地場産給食が実施されていたが、そのことを知る児童はほとんどいなかった(図6)。それが授業後、クラス全員の知るところとなった。この結果より、プログラムが地場産給食への理解を促す結果となったことがわかる。

みやま市産農作物を食べたいという意識も授業後に増加していた(図7)。児童は教師を除けば地場産給食の唯一の受け手である。そのため、このような児童の意識変化は地場産給食を進めていく上で非常に意義深い。地産地消の推進にも貢献する結果であると考えられる。

さらに、みやま市のなすを人に自慢できると答えた児童は授業前11人だったが授業後全員が自慢できると答えた(図8)。今回の授業では、児童がなすについて保護者、地域の人々へ情報発信をおこなったが、その発表を聞いた人々は、児童が一生懸命発表しているということで、発表への興味を示し、熱心に公聴していた。この点からも、児童からの情報発信は、大人の地場産物への関心を高め、理解を促進するのに効果的であったと考えられる。

今後は、他の地域においても、同様の食農教育を推進し、本報告を基礎とした食農教育の普及啓発をおこなっていく予定である。

参考文献

内閣府(2006)：『平成18年版食育白書』。

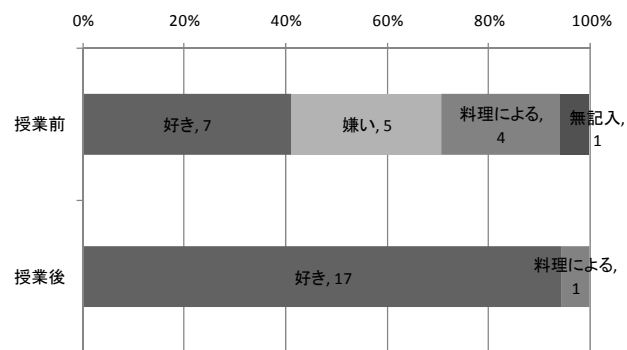


図5 なすが好きな児童数

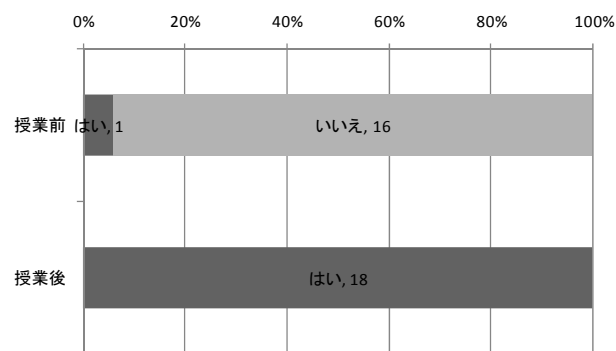


図6 みやま市産なすを学校給食で利用していることを知っているか

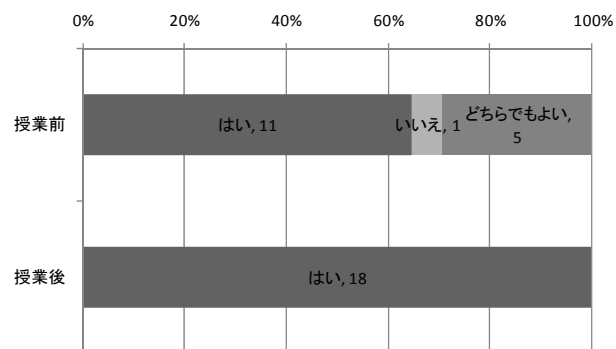


図7 みやま市産農産物を食べたいと思うか

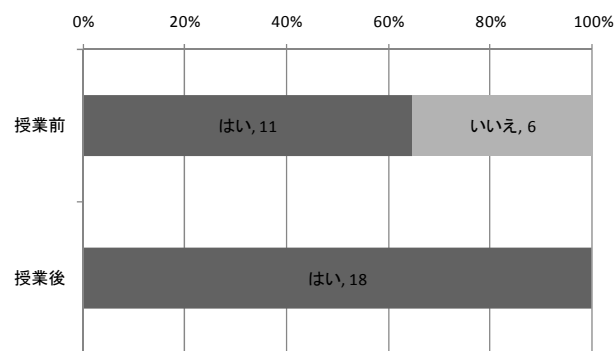


図8 みやま市のなすを人に自慢できるか