

## 地産地消の取組 中神小学校の実践

～我がが第一号！ 拝島ねぎ栽培スタート～



### 1 本校の学校経営方針に沿って

- ・地域の自然、伝統文化及び技術などを教育活動に積極的に取り入れ、郷土昭島に対する愛着や誇りを育てる。
- ・お店での職業体験、蚕の飼育から村山織物体験、熊野神社の伝統文化、稲づくりなど

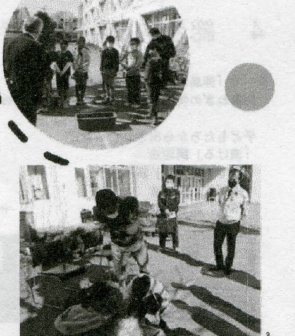
↓

拝島ねぎへの理解について：食育年間計画に位置付けられているが、給食メニューに出されたり、調べ学習をしたりしていた。児童は実物に触れたことがない。

→校内で児童の目に触れる環境は作れないだろうか？

### 2 拝島ねぎと児童との関わりの始まり

- ・大竹道茂氏との関りと児童への啓発
- ・理解授業「江戸東京野菜とは」「拝島ねぎとは」
- ・農家の鈴木寿昭氏と大竹道茂氏との関わり
- ・以前よりつながりがあり、鈴木寿昭氏より種の提供と栽培指導が受けられることに
- ↓
- ・令和4年2月25日 種まきの実現



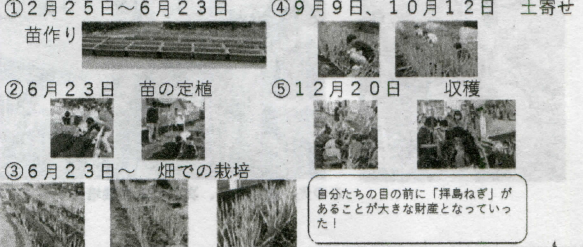
### 3 児童との栽培の始まり

① 2月25日～6月23日 ④ 9月9日、10月12日 土寄せ  
苗作り

② 6月23日 苗の定植 ⑤ 12月20日 収穫

③ 6月23日～ 畑での栽培

自分たちの目の前に「拝島ねぎ」があることが大きな財産となっていました！



### 3 児童との栽培の始まり

#### ① 種まき・苗づくり



#### ② 6月23日 苗の定植



③6月23日～ 畑での栽培



④9月9日、10月12日 土寄せ



自分たちの目の前に「押島ねぎ」があることが大きな財産となっていました！

⑤12月20日 収穫



この先、種をとり、次の学年の栽培へ！

4 総合的な学習の時間での児童による実践

テーマ「押島ねぎをおいしく食べよう」  
押島ねぎの特性を理解した上でのレシピの創作

- 子どもたちから出されたレシピ
- 「漬ける」調理法
- 「茹でる・煮る」調理法
- 「揚げる」調理法
- 「干す」調理法

令和5年1月中に家庭または学校で実践予定



5 実践を振り返って

- 目の前に「押島ねぎ」がある環境が、児童にとっての誇りと宝になった。
- 「押島ねぎ」が「昭島市の特産物」として、自分たちがどのような役割を担うべきか、一人一人が考えることができた。
- 昭島市の未来の担い手として、地域の発展を考える貴重な材料となった。「押島ねぎ」の実践を基にして、大人になっても地域の担い手として役割を考え続ける契機となった。

