学校給食 食育展示

昭島市食育シンポジウム

地場産物を活用した食育

～地域との関わりを通して「食」を学ぶ～

＜第１部　基調講演＞

「江戸東京野菜には物語がある」

大竹　道茂　氏

江戸東京・伝統野菜研究会　代表

JA 東京中央会で平成元年より江戸東京野菜の復活に取り組む。農林水産省選定「地産地消の仕事人」。NPO 江戸東京野菜コンシェルジュ協会代表理事・会長。

＜第２部　事例紹介＞

○中神小学校・第５学年の取組

「地産地消の取組

～我らが第一号！拝島ねぎ栽培スタート～」

○光華小学校・第５学年の取組　※児童による発表

「つないでいこう！江戸東京野菜　光華かぶ式会社」

＜第３部　パネルディスカッション＞

○パネリスト

事例紹介学校代表

関係団体職員・有識者　他

○コーディネーター

日本獣医生命科学大学　名誉教授

佐々木　輝雄　氏

昭島市学校給食運営審議会会長を歴任。食生活、農業、生態系から経済社会を研究し、食品市場論、食品経済論、食品企業の戦略と倫理等の講義を担当。

＜開催日時＞

令和５年１月17日（火）

午後２時30分～午後４時30分

＜会場＞

昭島市役所１階・市民ホール（〒196-8511 昭島市田中町１-17-1）

＜申込＞

令和５年１月３日（火）から１月13日（金）までに電子申請（右記 QR コードから）、もしくは下記に電話（定員100名、申し込み順）

申し込みはこちら

【お問い合わせ】昭島市学校教育部学校給食課　TEL：042-541-8041

学校では、市内の生産者と連携し、地場産物を活用した食育に取り組んでいます。子どもたちは、地域との関わりを通して、「食」への関心を高めています。

＜中神小学校の取組＞

～昭島市の伝統野菜「拝島ねぎ」の栽培～

中神小学校では、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取り組みとして「江戸東京野菜」である「拝島ねぎ」についての学習を行っています。

令和４年２月、第４学年の子供たちによって「拝島ねぎの苗をつなぐ授業」が始まりました。

栽培指導を行う農家の鈴木寿昭さん

江戸東京・伝統野菜研究会代表の大竹道茂さん

「農業新聞」令和４年３月22日号より

拝島ネギの魅力 次代へ

食育授業に協力

「拝島ねぎ」はやわらかい性のため、強い雨風に弱い野菜です。台風など心配でしたが、無事に夏休みを迎え、ますます大きく育ちました。

９月には、ねぎの根元に土を盛り上げる、「土寄せ」をしました。

＜光華小学校の取組＞

～地域と共につなぐ江戸東京野菜～

SDGｓの学習を通して「日本の食料事情」に注目した５年生は、「輸入に頼っているばかりではいけない」、「このままじゃよくない！」と、「自分たちにできること」を考えました。江戸東京野菜“光華かぶ式会社”を立ち上げて、「自分たちで作り出す」ことにチャレンジをしました。

光華かぶ式会社 ～今日の栽培～

観察 ものさし

記録・広報 成長日記 成長写真

レシピ 成長確認・観察

エプロン係 水やり

SDGｓ 調

かぶの栽培では途中で間引きを行い、その「間引き菜」も初めて無駄なく食べました。そして、かぶを丸ごと食べる調理方法を考案していきます。悩むところは、給食の栄養士が相談にのりました。

給食で登場した昭島産の「かぶ」をきっかけに、田中町の農家である、井上さんのかぶ畑をリモートで見学しました。「こんなに身近に農地があるなんて知らなかった！」「『東京ならではのかぶ』もあるらしい。自分たちでも、作ってみたい！」

『東京ならではの伝統野菜』である「江戸東京野菜」に注目し、専門家の方の講義を聞き、調べ学習を進めてきました。そして、農家の井上さんの指導を受けて、「金町こかぶ」と「東京長かぶ」を育て始めました。

学校における食育の

給食展示

学校では、市内の生産者と連携し、地場産物を活用した食育に取り組んでいます。子どもたちは、地域との関わりを通して、「食」への関心を高めています。

＜中神小学校の取組＞

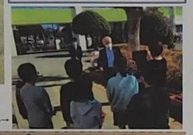
～昭島市の伝統野菜「拝島ねぎ」の栽培～

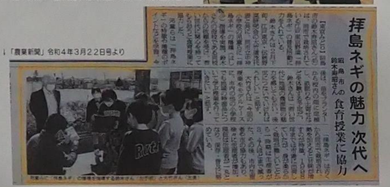
中神小学校では、地域の自然、伝統文化及び技術などを教育活動に積極的に取り入れ、郷土昭島に対する愛着や誇りを育てる取り組みとして「江戸東京野菜」である「拝島ねぎ」についての学習を行っています。

↑栽培指導を行う農家の鈴木寿昭さん

江戸東京・伝統野菜研究会代表の大竹道茂さん→

令和４年２月、第４学年の子供たちによって「拝島ねぎの命をつなぐ授業」が始まりました。





「農業新聞」令和4年3月22日号より

拝島ネギの魅力 次代へ

鈴木寿昭さん 食育授業に協力

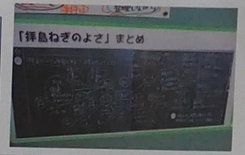
「拝島ねぎ」はやわらかい特性のため、強い雨風には弱い野菜です。台風など心配されましたが、無事に夏休みを越えて、ますます大きく育ちました。

９月には、ねぎの根元に土を盛り上げる、「土寄せ」を行いました。

５年生に進級した後も、栽培活動は続きます。子供たちの世話によって、「拝島ねぎ」はプランターの中ですくすくと育ちました。立派な苗になった頃、令和４年６月に、学級園への「定植」を行いました。

子どもたちの愛情がこもった世話のおかげで、育てにくいといわれている「拝島ねぎ」でしたが、とても立派に育ちました。

「拝島ねぎ」を「昭島市の特産物」として、広く知ってもらうために、まずは自分たちで「拝島ねぎのよさ」について研究しました。



「拝島ねぎ」の特徴を活かした料理をグループで考案し、コンペ大会で発表をしました。

自分たちで育てた「拝島ねぎ」を収穫しました！予想よりも根がしっかりしていて、土から抜くのが大変でした。食べるのが楽しみですね。

「拝島ねぎ」に関する学習を通して、自分たちの力で「拝島ねぎ」を育てあげるという経験が、子供たちの誇りと宝になりました。この経験をもとに、昭島市の未来の担い手として、将来も昭島市を愛し、地域の発展を考え続けていく大人になってほしいと思います。

＜つつじが丘小学

～昭島市の特産品

つつじが丘小学校では、３年生の総合の時間に昭島市の特産品について学習しました。「多摩の卵」「拝島ねぎ」という３つの食材について調べ、多くの人に広めたいという思いをもって、まと

いろいろな種類の卵の紹介がありました。珍しい殻の色の卵も見ることができました。同じ種類の鶏でも、初めて産む卵と、大きくなってから産む卵の大きさが違うことに子供たちもびっくりしていました。

「上手くて多

家の指田さん

ました。つつじ

ている卵は、指田

いる「上手くて多

卵を割って、新鮮な

た。卵黄に爪楊枝を刺

ないほど、卵黄に弾力

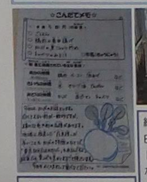
やかな卵黄の色になる

サについての工夫も学

＜光華小学校の取組＞

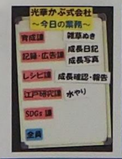
～地域と共につなぐ江戸東京野菜～

SDGｓの学習を通して「日本の食料事情」に注目した５年生は、「輸入に頼っているばかりではいけない」、「このままじゃよくない！」と、「自分たちにできること」を考えました。江戸東京野菜〝光華かぶ式会社〟を立ち上げて、「自分たちで作り出す」ことにチャレンジをしました。



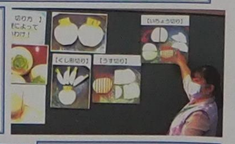
給食で登場した昭島産の「かぶ」をきっかけに、田中町の農家である、井上さんのかぶ畑をリモートで見学しました。「こんなに身近に農地があるなんて知らなかった！」「東京ならではのかぶ」もあるらしい。自分たちでも、作ってみたい！」

『東京ならではの伝統野菜』である「江戸東京野菜」に注目し、専門家の方の講義を聞き、調べ学習を進めてきました。そして、農家の井上さんの指導を受けて、「金町こかぶ」と「東京長かぶ」を育て始めました。



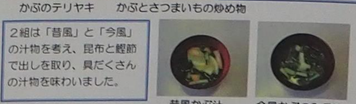
「光華かぶ式会社」の中に、１組では育成課、記録・広告課、レシピ課、江戸研究課、SDGｓ課を、２組では食料自給率課、育成課、家庭課、種無限課、江戸調理課、広報課という組織を作りました。それぞれの課が計画的に取り組みを行い、学級内で情報を共有しました。

かぶの栽培では途中で間引きを行い、その「間引き菜」も捨てて無駄なく食べました。そして、かぶを丸ごと食べる調理方法を考案していきます。悩むところは、給食の栄養士が相談にのりました。



子供たちは、給食の栄養士から、かぶと葉の栄養や、切り方や、よりおいしく食べるためのアドバイスを受け、調理実習のレシピを完成させました。立派に育ったかぶは、調理実習の当日に収穫しました。

かぶサラダ　金町小かぶの葉のおにぎり　かぶ汁



かぶのテリヤキ　かぶとさつまいもの炒め物

１組は班ごとに考えた献立で５品を調理しました。最後は全員で試食して完食しました。

２組は「昔風」と「今風」の汁物を考え、昆布と鰹節で出しを取り、具だくさんの汁物を味わいました。

昔風かぶ汁　今風かぶのみそ汁

光華小学校では、上記でご紹介した５年生の取組の他にも、地域の人材や資源を活用した体験型学習が多様に行われています。『Try&Reaction』～やってみよう！響き合おう！～をテーマとして、「協働」を通して児童の「つながる力」を育成することを、大切にしています。

＜福島中学校の取

～米作りから学ぶ食の大切

平成１３年より「総合的な学習の時間」の活動とし生は１年間かけての「米作り」に取り組んでいます。を通して、地域の方々との関わりをもち、勤労の苦労と、収穫の喜びを学んでいます。今年度も４月の種まり、収穫の稲刈り・脱穀まで生徒たちが一生懸命行い

クラスの生活班が当番制で水やりをして、苗がきれいな緑色に育ちました。６月に１年生全員で大切に育てた苗を田植えしました。

～　生徒たちの感想　～
・思ったより泥に足が取られて大変だった。
・最初は慣れなかっただけど、あまりない経験なので、一つ一つ丁寧に米作りをしたいです。
・やってみると、とても楽しかった。

すくすく育つ稲の

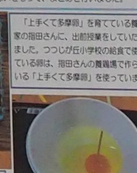
ける食育の取り組みの紹介

<つつじが丘小学校の取組>

～昭島市の特産品を学ぶ～

つつじが丘小学校では、3年生の総合の時間に、自分たちが住んでいる昭島市の特産品について学習しました。「多摩川梨」「上手くて多摩頭」「拝島ねぎ」という3つの食材について調べました。調べたことを多くの人に広めたいという思いをもって、まとめを行いました。

いろいろな種類の卵の紹介がありました。おいしい卵の殻の硬さも見ることができました。同じ種類の鶏でも、初めて産む卵と、大きくなってから産む卵の大きさが違うことに子供たちもびっくりしていました。



卵を割って、新鮮な卵を実際に見ました。卵黄に爪楊枝を刺しても卵殻が流れ出ないほど、卵黄に弾力性がありました。鮮やかな卵黄の色になる餌を与えて、鶏のエサについての工夫も学びました。

野菜を育てている畑田さんに出前授業をしていただきました。小松菜の品種の紹介や、それぞれの品種の違いによる特徴、栽培するときの苦労などを聞くことができました。

おいしいコマツナ

実際に様で使用している機械の写真も見せていただきました。聞いたことも、見たこともない、いくつもの機械を活用し、効率よく作業を進めていることを知ることができました。

多摩川梨クイズ

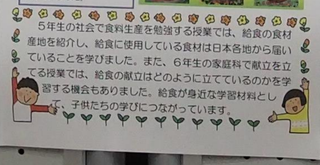
クイズ：日本でナシのさいばいが始まったのはいつごろ？

① 2,000年前（弥生時代）
② 200年前（江戸時代）
③ 100年前

昭島で栽培しているナシの種類

給食で梨ゼリーを食べたあとに、梨農家の宮崎さんに出前授業をしていただきました。子供たちは、「どうすればおんなにおいしい梨ができるの？」と興味津々に話を聞いていました。

なぜ昭島市で梨が育てられるようになったのか、多摩川梨の歴史を知ることができました。クイズも交えながら授業をしてくださったので、子どもたちは、とても楽しそうに学んでいました。また、毎日休みなく梨を育てる宮崎さんの貴重なお話を一生懸命メモしていました。

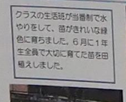


5年生の社会で食料生産を勉強する授業では、給食の食材産地を紹介し、給食に使用している食材は日本各地から届いていることを学びました。また、6年生の家庭科で献立を立てる授業では、給食の献立はどのように立てているのかを学習する機会もありました。給食が身近な学習材料として、子供たちの学びにつながっています。

<福島中学校の取組>

～米作りから学ぶ食の大切さ～

平成13年より「総合的な学習の時間」の活動として、毎年1年生は1年間かけての「米作り」に取り組んでいます。米作りの体験を通して、地域の方々との関わりをもち、勤労の苦労や命を育むこと、収穫の喜びを学んでいます。今年度も4月の種まきから始まり、収穫の稲刈り・脱穀まで生徒たちが一生懸命行いました。



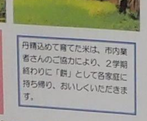
クラスの生活班が当番制で水やりをして、苗が含れない様色に育ちました。6月に1年生全員で大切に育てた苗を田植えしました。

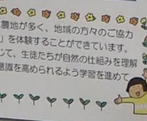
生徒たちの感想

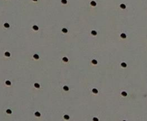
- 思ったより肥に泥が飛ばされて大変だった。
- 最初は慣れなかったけれど、おもしろい経験なので、一つ一つ丁寧に米作りをしたいです。
- やってみると、とても楽しかった。

すくすく育つ稲の様子

校になり、冷たい小雨の降る中での稲刈りとなりました。稲の束を縛で切る係、結ぶ係、やくらに運ぶ係と、役割分担をして協力しながら作業を行いました。







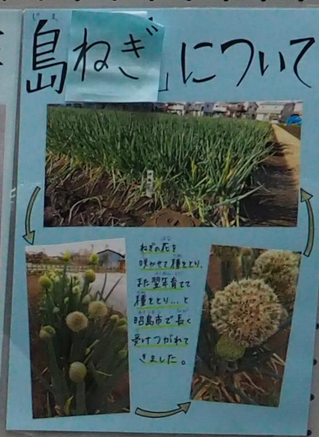
丹精込めて育てた米は、市内菓香さんのご協力により、2学期終わりに「餅」として各家庭に持ち帰り、おいしくいただきます。

福島中学校の周りには農地が多く、地域の方々のご協力により、貴重な「米作り」を体験することができています。今後も「食農体験」を通して、生徒たちが自然の仕組みを理解し、食に関する問題にも意識を高められるよう学習を進めていきます。

江戸東京野菜「拝島ねぎ」について

江戸東京野菜 10品目に

H26年9月23日 福生新聞より

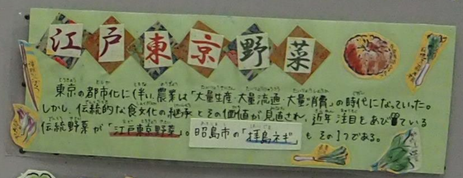


ねぎの花を咲かせて種をとり、秋に翌年育てて種をとり…と昭島市で長く受け継がれてきました。

江戸東京野菜「拝島ネギ」最盛

H9年1月12日 日本農業新聞より

現在は、Q様の「拝島ねぎ保存会」の農家5戸によって栽培されている。



江戸東京野菜

東京の都市化に伴い農業は「大量生産 大量流通 大量消費」の時代になっていた。しかし、伝統的な食文化の継承としての価値が見直され、近年注目をあび始めている伝統野菜が「江戸東京野菜」。昭島市の「拝島ネギ」も その1つである。

〈江戸東京野菜の3要素〉

1. 季節限定で、旬があること。
2. 自宅菜園などで種があること。
3. 江戸から昭和の各時代に都民の食生活を支え、食文化に貢献した野菜であること。