

# 米博士！食博士！になろう

4月～2月（65時間）

## 1 ねらい

- ・自分の食べているお米を調べることによって、お米作りに関心を持ち、疑問や問題点を追究していき、お米作りの楽しさや難しさに気付くことができる。
- ・お米作りの難しさや収穫の喜びを味わいお米への愛着を深めたり、協力してくださった方への感謝の気持ちを伝えたりすることができる。
- ・一人一人の追究課題をもち、お米について考えることができる。

## 2 実践の概要

### (1) 年間指導計画

時期	活動内容	目指す子どもの姿	○町の講師さん
1学期	○お米を育てる。 ・自分の食べているお米を調べる。 ・バケツ稲と水田でお米を育てる。 ・稲の成長を記録する。 ・疑問や問題点を調べる。	・自分達の食べているお米の関心を持ち、意欲的に調べる。 ・キャラクターを考えることによって、お米作りに意欲を持ち、バケツ稲や水田のお米を育てる。 ・お米の育て方についての疑問や問題点を農協の方や栽培者の方に聞いたり、インターネットや本で調べたりすることができる。	○農協の方 ○栽培者の方
2学期	○お米を育てよう ・バケツ稲と水田でお米を育てる ・収穫をする。 ・お米を炊いて、ご飯を炊く。 ・収穫祭をする。 ・稲の成長を記録する。 ・疑問や問題点を調べる。 ○わらを使って、正月飾りやぬか袋を作る。 ○食生活について考える。 ・お米を中心とした食生活や他の食物の栄養バランスについて調べる。	・お米の育て方についての疑問や問題点を農協の方や栽培者の方に聞いたり、インターネットや本で調べたりすることができる。 ・米会議での疑問や追究を重ねる。 ・お世話になった方々への感謝を伝えるために、何をするか話し合う。 ・収穫祭を行い、お世話になった方々を招待して、感謝の気持ちを伝える。 ・地産地消について調べ学習や話し合いをして、作ったお米や地元の野菜を使って料理をする。 ・わらを使って正月飾りやぬか袋を作ることによって、食べること以外の活用法を学ぶ。 ・お米や他の食物の栄養バランスについて学ぶ(家庭)	○農協の方 ○栽培者の方 ○今までお世話になった方々
3学期	○食生活や地産地消について考える。 ・自分の食生活について、振り返る。 ・地産地消について、追究する。 ○1年間を振り返る。 ・感謝の会をする。 ・1年の自己評価をする。	・米作りを通して学んだ食生活や地産地消について、食会議を通して疑問課題を見つける。 ・食会議において疑問追究を重ねる。 ・感謝の会の企画し、感謝を伝えると共に、学んだことを発表する。 ・今まで学んだことを分かりやすく伝える方法を考える。 ・できるようになったことやどんな力が身に付いたかを振り返り、自分の成長を知ることができる。 ・友達や周囲の人の助けがあってこそ、活動したり、学んだりすることができたことに感謝することができる。	○農協の方 ○栽培者の方 ○今までお世話になった方々

### (2) 米作り ◎教師支援・手立て

#### ① ①自分の食べている米を調べよう

家で食べているお米について、お家の方に聞いて調べる。◎米は店で購入するだけでなく、地元でも作られていることに気付き、米に対する関心を高める。

#### ② ②代かきの見学をしよう

- ・田植えの前の大切な準備である代かきの見学をする。

代かきをする  
トラクター



◎田んぼを貸して下さった地域の方から、代かきの説明をしてもらったことで、地域の人との交流を深め、意欲を高める。

### ③ みんなの田んぼに田植えをしよう

田植えは初めてという子も多く、最初は難しかったようだ。2、3本ずつ稲を植えていった。

代かきの説明をする鈴木さん



田植えの説明をするJAの竹内さん



田植えや稲刈りを教えてくれた小嶋さん



### ◎子供の祖父である小嶋さんとJAの竹内さんに田植えについて教えてもら

いながら活動することで、地域の方への感謝の気持ちが生まれた。

### ④ バケツ稲を育てよう

田んぼの米作りと同時にバケツ稲も育てることとなった。田んぼの米作りと違い、種モミから育てた。牛乳パックに種モミと水を入れると、数日で発芽した。しかし、発芽した芽をバケツの土に植えると、ほとんど稲が生長しなかった。子供たちは愛情をもってバケツ稲を毎日観察したため、とても残念だった。なんとか育てたいという気持ちを持っている子が多かったので、田植えで余った稲をバケツの土に植えることになった。

バケツ稲を観察する子供



### ⑤ 稲刈り・はさがけをしよう

田んぼの稲刈りを学年全員で行った。◎田植えでも教えてもらった小嶋さんの指導のもと、稲刈りをした。東にして縛る作業が難しく、多くの時間がかかってしまった。感想には、「昔の人の大変さが分かった」という子が多く、手作業で行う大変さと機械の便利さに気付くことができた。

かまを使っての稲刈り



稲刈り後、乾燥させるために、はさがけを行った。縛った稲を教室や学校の鉄ぼうにかける作業は、縛り方が緩かったため、大変な作業となった。棒などにかけた。

はさがけ



### ⑥ もみすり・脱穀・精米をしよう

バケツ稲で育てた米は少量であったので、牛乳パックを使って自分で脱穀をした。脱穀は、簡単に短時間で行うことができた。田んぼの米は、◎小嶋さんのコンバインを借りて脱穀した。大きな機械に驚きながら、機械の便利さに気付くことができた。

もみすり

すり鉢で脱穀・精米

コンバインでの脱穀



バケツ稲の精米は、すり鉢を使って一人ずつ行った。精米して白米にするには、少量でも多くの時間がかかり、子供たちは手作業の大変さを改めて感じた。



### ⑦ 作った米を食べよう

◎精米したコメを使って家庭科の調理実習でごはんとみそ汁作りをした。

また、各家庭へも米を渡し、家でも自分たちで作ったお米を食べてもらった。自分たちが一生懸命に作った米であるため、普段食べている米よりもおいしく感じた子が多かった。また、お家の人の「おいしい。」という言葉がうれしく感じた。

ごはんとみそ汁作り



### ⑧ 自分の課題を調べよう

米は食べるだけでなく、藁やぬかも利用できることに気付いた。米のすごさを感じた。

### ⑨ 感謝の会をしよう

お世話になった方に感謝の気持ちを込めて、焼きおにぎりを作って、食べてもらった。

### 3 実践を振り返って

米作りの難しさや喜びを感じて、米だけでなく、お世話になった地域の方にも感謝の気持ちを持つことができた。米作りは大変なことも多かったが、得るものも大きかった。