

中学年総合

「母子が大好き、母子のすてきを伝えよう！」

中学年は、今年度総合的な学習で「母子のすてきを伝えよう！」をテーマに学習をすすめました。「母子地域にはどんな自慢があるのかな?」「母子地域の特産物は何?」「母子地域の良さは?」というところから学習を始め、実際に見学に行ったり、分からないことやもっと知りたいことを本やタブレット端末などで調べたりしながら総合的な学習の時間を進めてきました。

1. 母子の自慢 ～母子大池～

「母子地域にはどんな自慢があるのかな?」という問いかけに、昨年度、社会科で学習した「母子大池」と答えが返ってきました。また、今年度の社会科で、浄水場の事も学習しており、母子大池の水はどのように使われているのかと関心を寄せました。10月に見学に行き、遊歩道を散策したり、記念碑や社の文字を読んだりしました。教科書で調べても分からないことはタブレット端末を活用して調べ、分かったことなどをまとめていきました。母子大池の水は、三田市の農業用水として三田の暮らしを支える大切なものであると知ることができました。



2. 母子の特産物 ～花豆づくりを通して～

母子の特産物といえば「母子茶」や「そば」をイメージされる方も多いですが「花豆」も母子地域の特産物の一つです。4年生の子どもたちは、「去年作った花豆をもう一度作りたい。」「3年生に作り方を教えてあげたい。」という意見が出てきました。そこで、今年も今北和隆さんに教えていただきながら、花豆づくりを行うことにしました。花豆は高地（標高700m以上でないと結実しないといわれている）の冷所で栽培されるものです。標高約500mの母子で栽培され、収穫できるのは本当に珍しいことだと教えていただきました。ポットへの植え付けに始まり畑への植え付け、支柱立てに縄の張り付け、水やりの方法などいろんなことを今北和隆さんに教えていただきながらすすめていきました。子どもたちとも水やりなどの世話をしていたのですが、今年度は酷暑が続き、花豆の収穫はほとんどできませんでした。しかし、同時に植えていたパンダ豆は豊作で、昨年以上に収穫することが出来ました。

なぜ、今年はあまりできなかったのかも子どもたちで話し合い、来年度はどうしていくか話し合うこともできました。

3、花豆を食べよう ～花豆料理～

子どもたちから「育てた豆を食べたい！！」という意見が出ました。そこで、収穫した花豆とパンダ豆を実際に調理しました。栄養教諭の石田先生と相談し、蒸しパンを作ることに決めました。

パン作りの準備として、子ども達はパンに入れる煮豆を作りました。豆のあくを取るために何度も水を入れ替えて煮たり、味付けに醤油や砂糖を入れて煮たりしました。石田先生に来ていただき、ホットケーキミックスを使ってパン生地を作り、そこに花豆の煮豆を入れて蒸しました。できたパンは、全校生や先生方にも食べてもらい、「とてもおいしい。」という感想をもらい、子どもたちは大喜びの様子でした。

今回の学習を、プレゼンテーションアプリでまとめ、母子ふるさと感謝祭でも発表することができました。ふりかえりには「もっと花豆について調べていきたいです。」「来年はもっとたくさん収穫できるように、今年今北さんから教えていただいたことを次の3年生にも教えられるようにがんばりたいです。」とありました。これからも子どもたちとともに「母子の特産物 花豆」を大切にしていきたいです。



花豆とパンダ豆の苗を植えたよ！



種を植える時はその部分を下にするといいんだな！



実がなったよ！



栄養教諭の石田先生に教えてもらいながらおいしい花豆パンが出来ました！！



あくが無くなるまで、何度も水を替えて煮ました。