

愛知県・豊田市立 松平中学校

技術・家庭科の授業で、栽培～販売まで

学校のハウスで手軽に収穫が楽しめるしいたけづくり



山里でありながら農業と関わりのない子が増えてきた地区で、地元の特産品を知ってもらおうとJAが働きかけて技術・家庭科での栽培授業が始まりました。どんどん顔を出すしいたけにびっくりし、JAの方にしいたけを使った料理も習いました。自分たちでラベルをデザインして販売し、育てて売ることの楽しさも実感できました。

データ

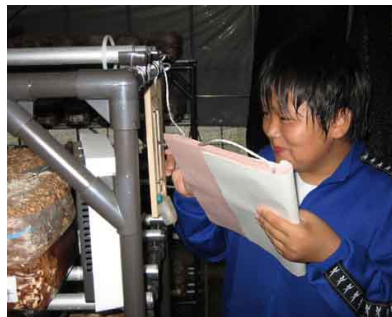
豊田市立松平中学校
愛知県豊田市九久平町河原畑37番地
☎0565-58-0026
生徒数：394名（2年生は146名）
椎茸の栽培場所：学校敷地内の専用ビニールハウス
技術家庭科の授業：18時間
取り組み担当：平岩英明教諭

1年間のしいたけの栽培の様子 指導：JAあいち豊田



4月 栽培開始

栽培農家の方に作っていただいた菌床に、生徒の名前を書いて並べる



5月～7月 培養期間

温度と湿度を1日4回調べて、菌の様子を記録。温度調整も行なった



7月 袋切り

袋を切って水を抜く。衝撃を与えると成熟前にしいたけが出て来てしまうので注意



7月～8月 成熟（灌水作業）

乾かないように毎日灌水する。出てきたしいたけは取り除き、菌床が消耗しないようにする



9月 発生作業

菌床を動かし、刺激を与えてしいたけの発生を促す



10月 収穫

1日で育つので、こまめにのぞいて収穫。ほっておくと、巨大になる。1つの菌床で30本以上収穫できる

【地域特性と取組みの意義】

自動車生産が産業の中心である豊田市。JAあいち豊田は、組織合併5周年事業として地域の小中学校に地場産品の栽培を働きかけ、松平中では2年生の技術・家庭科の授業で菌床しいたけ栽培に取り組んだ。JAから栽培ハウスと菌床の提供と栽培農家の方のサポートを受け、夏休みはJAの協力で温度管理の装置を設置してもらって乗り切り、秋にはたくさんの収穫をあげることができた。収穫したしいたけを使っての調理実習、袋詰めしてJAの店頭で販売する職場体験などに発展。JAあいち豊田主催のフェアで、成果を発表することができた。

【授業での取組みの工夫】

- ・2年生の全員（146名）が鉢などを並べるとなると広い場所が必要だが、しいたけは小さな菌床で立体的に積上げてできるので場所がいらない。ハウスが校舎の横のなので、ちよくちよく様子を見に行くことができた。
- ・技術・家庭科のみの授業だったが、情報の授業でのラベルづくりや調理実習を組み合わせて幅をもたせることができた。



栽培用ハウス

その他の授業での取り組み

ラベルの制作 (7月)

収穫したしいたけを詰めた袋に貼るラベルを、コンピューターでデザイン。「松平中のブランドをつくろう!」と、1人1枚作成し、その中から各クラスで1枚を選び出した。



職場体験での販売 (10月)

職場体験としてJAを希望した生徒が、学校のしいたけを収穫、袋詰めし、JAで販売した。50袋が1時間で完売した



調理実習 (11月)

JAの職員の方を講師に、「けんちん汁」「しいたけのみそ焼き」を作った。しいたけについてのお話も伺った



講習会 (11月)

授業のまとめとして、1年間栽培の指導をしてくださった栽培農家の黒柳さんのお話を伺った



発表会 (12月)

JAあいち豊田主催の「食・農・子どもフェア2007」で、代表が活動発表をした。緊張しながらも、映像や実物の紹介も交えて、きちんと話すことができた。他の人の発表やスタッフから、たくさん学ぶことができた

【子ども達の感想】

●椎茸の栽培

- ・栽培開始／ここにしいたけが生えてくるのかな?と不思議に思った。
- ・袋切り／夏休み中は大丈夫かな。いつごろ生えてくるのか楽しみだな。
- ・収穫／知らない間にもものすごく大きくなってビックリ。自分の顔よりも大きくなってしまった／こんなにたくさんのしいたけが出てくるなんて考えていなかった／焼きしいたけにして、家族でおいしく食べた。

●ラベルづくり

- ・お客さんが買ってくれそうなラベルができたと思う。

●職場体験での販売

- ・最初は緊張して声が出ませんでした。JAの人に声をかけていただき、少しずつ大きな声が出るようになった。するとしいたけが売れ出した。そのときはうれしかった。

●調理実習

- ・自分たちで作ったしいたけだったので格別おいしかった。この料理のおかげで、松平の特産品のしいたけはおいしいということを実感した。

●全体を通して

- ・普段の食べものについての考え方が変わった。ひとつひとつの食べ物には、作った人たちの気持ち、それから時間がかけているんだと考えるようになった。

