

令和7年度

東小学校

地域とともにある学校づくり

あすなるA学級

コミュニティ・スクールの充実

西東京ふるさと探究学習

単元名：「大豆の加工食品について知ろう」
(活動名)

ねらい：西東京市の名物を調べたり、ゲストティーチャーとの関わりを通したりして地域への愛着を育む。

【4月25日】

保谷の特産品といえば何があるのかな
保谷梨、保谷味噌など、私たちが暮らしている地域の特産品を知り、保谷味噌に注目して、「味噌はどのように作るのだろうか。」「原料は何かな。」といった学習課題を設定しました。

【5月9日】

大豆（枝豆）の種まき
保谷味噌を作っている保谷さんにお越しいただき、大豆の種のまき方や育て方について教わりました。



【2月10日】

味噌づくり

保谷さんから味噌の作り方を教わりながら、実際に作りました。形がなくなるまで大豆をつぶしたり、味噌球を作って樽に投げ入れたりと楽しく活動しました。



【3月3日】

お世話になった保谷さんへ

自分たちで栽培した枝豆の皮を使って、紙すきをし、できた紙を用いて感謝カードを作って渡しました。また、自分たちで作った味噌を使って、味噌汁づくりをしました。学習内容の発表会では、「味噌づくりが楽しかった。」「優しく教えてくれて嬉しかった。」と話し、地域の特産品作りに携わる方との関わりを通して、体験的に学ぶことができました。

まとめ

地域の方々との関わりを通して、味噌づくりにかける思いや大変さを知り、大豆加工食品への興味関心を高めることができました。さらに、ものづくりの楽しさや難しさを感じることができた体験となりました。中には、以前よりも給食の味噌汁を食べる量が増えた児童がいて、体験活動によって生産者に思いを馳せて生活するきっかけとなりました。