



味わいも  
香りもよくて  
うまいっす。



6年1組の山下航輝くん。

八幡野小学校  
photographs by Yusuke Abe  
text by Hiromi Kanamaru

1食あたりの価格: 240円(税込み)  
人気メニュー: カレーライス  
寸評: 甘みと赤飯のような芳潤な香りの豆穀米と、バランスがよくて美味が豊かなアイチノカオリが人気。スープは素材の味が生きた素朴な味。パンは小麦の素材が生きた味。

伊東市立八幡野小学校  
静岡県伊東市八幡野976-1  
tel.0557-53-0023



ピザドッグ、トマトとたまごのスープ、茹でトウモロコシ、オニギリ、牛乳、ミルク。豆穀米とアイチノカオリのオニギリ。

## よく学び、遊ぶための優良給食

**静** 岡県伊東市では、毎年、小学校全10校の6年生が、外部の講師とともに学ぶ「きてきて先生プロジェクト」を行っている。八幡野小学校が今回選んだテーマは「食を通じて学べること」。6年生2クラス60名でご飯をテイステイングし、オニギリを握って給食時間に食べるという、一日がかりの特別授業を行った。

立案者は6年生2組の室野良寛先生。「昨年実施した授業の資料に目を通して、おにぎりだけでも児童たちが実に豊かな表現をするということを知りました。それで今回、ぜひオニギリをやってみようということになりました」

八幡野小学校の1年間の総合学習のテーマは「食」。「郷土の料理」「食の歴史」「外国の料理」「食と健康」の4つのテーマから好きなものを選ぶ。

また、各自が「バケツ稲」を栽培。希望者には、近くの農家で田植えから収穫までの米作りを学ぶ、

15名限定のオプションもある。これは土・日の開講だ。

授業で試食したご飯は、①雑穀米(若手県二戸市・JAS有機認

証高村英世さんのアワ、ヒエ、キビ)、②十三穀米(佐賀県江北町・

武富勝彦さんの黒米、緑米、赤米などのブレンド。ヤンキースの松井

秀喜選手が食べているもの)、③コシヒカリ(新潟県加茂市・かやも

り農園賞森教之さん)、④アイチノカオリ(室野先生の両親の地元のお米)、⑤豆穀米(三重県伊賀市・

手づくりモクモクファームのアメリカ21をベースにしたブレンド米)。雑

穀や黒米、赤米などを入れたのは、児童が「昔の食べ物」を調べているからだ。

**炊** きたての5種類のご飯を「見た目」「香り」「味わい」「感触」を意識して観察し、各自の結果を発表する。米栽培のようすも

学ぶ。ふだんなにげなく食べているご飯に、いろんな味わいや、個性があることに気づく。

テイステイング終了後は発表だ。「これはお赤飯と同じ米が入っている」「ふだん食べている米と同じ味」「ペンションでお客さんに出しているお米だなあ」。

なかには、たちまちコシヒカリを銘柄まで当ててしまうという嗅覚のするどい児童も。

オニギリ作りは、大にぎわい。一番人気は室野先生のお米。用意された図鑑を使って雑穀の種類を分類したり、自慢のオニギリを先生たちに見せにいく児童たち。

お待ちかねの給食時間。この日は特別に自家製オニギリ付きだ。質疑応答では、食べ物の素朴な質問が次々に飛び出した。子どもたちは時間いっぱいまで手を挙げ続けて、先生たちを驚かせた。



自分たちのオニギリで給食。話題もうんと広がる。



炊きたてご飯を、各自用意したお弁当箱によそって、テイステイング開始。



好きなご飯でオニギリ。古代米の粒を使って、いくつもの顔が生まれた。



5人1組チームに分かれて、5種のご飯の味わいをみんなで調査。

