

平成20年度竹田市立岡本小学校の取り組み

1 これまでの経緯

竹田市立岡本小学校の3年生は、社会科の学習で「物をつくる仕事」勉強しており、一次産業の農業と農作物づくりを学んでいるが、子供たちは農作物の流通が市場だけと思っていた。

そこで、農作物にはいろんな流通があることを知るため、竹田市の農産物直売店であるアンテナショップを見学し、この時に、野菜を出荷に来ていた岡本地区のサフラン農家である原田唯夫さんに出会ったことからサフランについて学ぶこととなり、原田さんの手伝いなどをおしてサフラン栽培を体験し、また、地域の小峰集落も岡本小学校の活動に加わり、子供達は小峰集落から農地を借りて自分たちでサフランを育てることになった。

サフランについて学ぶ中で、子供達からサフラン料理や染色を学びたいとの要望が出され、竹田市役所や福岡県柳川市の「ハンバーグの店サフラン」の成清氏、そして、市内の染色グループの協力を得て実際に体験することとなった。

これ以降、毎年3年生が中心となったサフランの学習を継続するとともに、サフランをとおした様々な取り組みを行うようになった。

竹田市城原にある農産物直売所（通称：アンテナショップ）



ここでアンテナショップの説明を受けているときに原田さんに出会い、サフランのことを知った。

アンテナショップは、竹田市内のほかにも大分市や別府市にもあり、竹田の農産物や加工品を直売している。

岡本小学校で指導を行ってくださった方々



原田唯夫氏(左)と渡部親雄氏(右)



成清議行氏(右)と山口晃歡氏(中)



池内伊都さん

- ・原田さんは、岡本地区のサフラン農家で、子供達が生産の現場を体験している。
- ・渡部さんは、竹田市では最も古いサフラン農家で、現在「竹田市生産生産出荷組合」の組合長を務めている。
- ・池内さんは、竹田市街地で一灯座を主催しており、草木染めなどの指導をしている。

ハンバーグの店サフランについて



福岡県柳川市三橋町の「ハンバーグの店サフラン」では、サフランにちなんだ新しい取り組みを考え、東京やヨーロッパでパエリアづくりの修行を行い、サフラン開花時期に合わせてサフランフェアを催している。

2 パエリアづくりとサフラン染めの体験と公開授業での発表

◆パエリアづくり体験（平成19年11月20日）

サフランのできるまでについて渡部さんの説明を受け、その後成清さん、山口さん、そして、食育ネットの堀田さんの指導によりパエリアづくりを行った。

渡部組合長は、竹田市の南部小学校でサフランについて体験学習を行ったこともあり、熱心に、また、わかりやすく説明し、成清さんと山口さんは、子供たちに野菜の処理方法を丁寧に教え、子供たちはプロの料理人から教えてもらい、また、ほめられたりして楽しい学習になったようである。



渡部組合長の説明



成清さんの説明



みんなでパエリアづくり

◆サフラン染め体験（平成19年11月21日）



竹田市内の草木染め愛好家の池内さんの指導で、サフランの花びらを利用した草木染めについて体験した。

◆第4回学習サポーター活用公開授業（サフランについて学んだことを発表）平成19年11月29日

サフランやパエリア、染色について学んできことについて公開授業で発表を行した。

サフランそのものについては子供たちには難しい部分もあったが、子供たちなりにサフランについていろんなことを学び、なぜ、原田さんやサフラン農家がサフランを作り続けているか、農家の気持ちを感じ取ったようである。

パエリアづくりは、子供たちにとって非常に楽しかったようで、家に帰ってから両親にいろんな話をするとともに家庭でも作りたいと言っていたという。

1年ではサフランの全て学ぶことはできないが、今回の取り組みをとおして、子供たちがいろんなことに興味を示し、そして、学ぼうとする気持ちを育み、竹田市のいろんなことを知るきっかけになったようである。



公開授業の風景

3 平成20年の取り組み

岡本小学校ではサフランの学習を継続した取り組みとしており、今年も3年生が小峰集落やサフラン農家の原田さんと協力しながら、小峰集落から農地も借りて自分たちでサフランづくりに取り組んでいる。

◆総合学習発表会：12月19日

昨年の3年生から引き継いだサフランの学習について総合学習の発表会として、豊肥地区食育連絡協議会のメンバーの前で1年間学んだことを発表した。

3年生達は、先輩から引き継いだサフランを育て、学校でも花を咲かせ雌しべも摘み、そして、サフラン料理などいろんなことを調べていたが、サフラン料理は作ったことも食べたこともなく、発表会の中で「食べてみたい」という声上がり、このことから、サフラン料理講習会として岡本小学校で再びパエリアづくりを行った。



3年生のみんな



育て方の発表



手作りのパネル

◆サフラン料理講習会：3月17日

子供達が楽しみにしていたパエリアづくりを、指導者として坪井さん(山口県山陽小野田市ソル・ポニエンテ)と平田さん(竹田市わかば農業公社)を招いて行われた。

子供達にとってサフランの料理は調べたものの、パエリアづくりは初めての経験でもあったが、美味しいパエリアが出来上がり全校の生徒で会食を行った。



坪井さんの指導

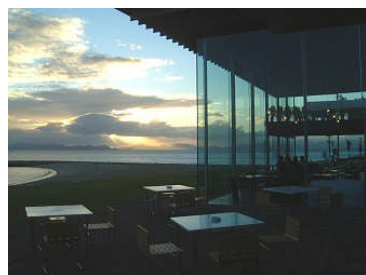


パエリアづくり

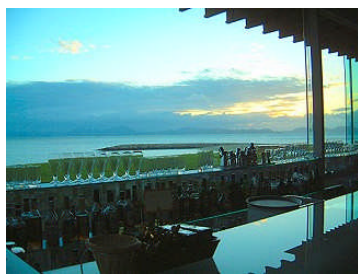


全員で会食

ソル・ポニエンテについて



店内から見える夕陽



湯城シェフと巨大パエリア

- ・ソル・ポニエンテは、山口県山陽小野田市にあるスペイン料理レストランで、周防灘に面しており、夕陽は「日本夕陽百選」に選ばれているほど美しい。
- ・平成18年に金丸弘美氏をアドバイザーとして実施した食育事業で、「サフラン農家の庭先でパエリアづくり」と「食育シンポジウム」でパエリアづくりの指導を引き受けてくれた。