

# 布野小 探究的な学習

令和 1 年 9 月

## 布野と三原の違いは？

3年生は、事前に見学した「道の駅ゆめらんど布野」と「道の駅みはら神明の里」を比較して、布野のよさを再発見しました。



- 三原より布野の方が野菜がとれるのがわかった。布野は野菜がたくさんとれて健康になれるからいいな。
- 三原には、海があるから魚やタコが売ってあった。地域によって名物が違うことがわかったから、布野にしかできないことをしてみたい。
- タコを使ったカレーが人気だった。名物を使った料理でお客さんに喜んでもらっているな。

## 布野産の果物をいかすには？

忠海のアヲハタジャムデッキでは、ジャムづくりの方法や工夫を学びました。

布野では、果物がたくさん収穫できることから、果物でジャムをつくったり、ジャムを活用したりする場への見学を行いました。ジャムづくりの工夫や安全にジャムをつくるための注意点なども見つけることができました。



- 布野では果物がとれるから、リンゴジャムをつくりたいと思いました。
- リンゴジャムを三次ふるさと弁当にもいかせないかな。

# 三次ふるさと弁当をつくる ポイントは？

5・6年生は、三次の食材を使って三次のよさをアピールできる「ふるさと弁当」を開発したいと学習をスタートさせました。

神明の里の駅長さんにご当地弁当をつくるポイントについてインタビューし、これからの開発に役立つヒントに気付きました。



○中田駅長さんは、ふるさと弁当の食材は「オール三次」にした方が良いと言われていたね。やっぱり三次の特産のものばかりで作りたいね。

○衛生面が大切だね。食中毒の心配もあるから、生ものは入れてはいけないね。

○見た目も大事だね。弁当はおいしくて当たり前だから、彩とかを考えて、食べる人が見た目でも喜ぶようにしないといけないね。

○やっぱり、アスパラは入れたいね。色もいいし、お肉に巻いたり、フライにしたりいろんなメニューができそうだよ。

## 白エンドウについて街頭インタビュー！

4年生は、白エンドウを布野ブランドにするために1学期から取り組んでいます。三原という布野と離れた土地の方にも白エンドウについて意見を聞き、白エンドウをアピールするためのポイントを探しました。

そこで、何と！「道の駅ゆめランド布野」で4年生の野菜を買ってくださった方との出会いがありました。「生産者さんに会えてよかったです。また、布野の道の駅に立ち寄りたいと思ってます。」と話されました。大喜びの4年生で、素敵なお会いに感謝です。

○白エンドウのことを知らない人ばかりだったな。お客様は、白エンドウの食べ方や他の豆との違いを知りたいと言われていたね。そこを解決していく。

○三原はサンプルを置いてあったから、布野でも白エンドウの料理を作つておいてみたい。

○ライトを照らして売れば、白エンドウや野菜の新鮮さが伝わるね。

