

「食農教育」体験活動

講座コード 231

アラカトコード 08021

平成 15 年 7 月 24 日 (木) 実施

第3回報告

ポイントはこちら！育てる！食べる！「食農教育」体験活動（講座コード231）第3日目が7月24日（木）に行われました。依然として梅雨が明けない不安定な天気が続くなか、天候にも恵まれて開催することができました。

シーズンコースおよびスプリングコースの16名の先生は、午前中から上泉農場で野菜の収穫とその後の管理について実習を行った後、栽培された野菜の試食を行うためにバーベキュー大会を行いながら情報交換会を行いました。

午後からは会場を勢多農林高等学校へ移し、アラカトコースの20名の先生が加わり、36名で「牛乳を使った加工品の作り方」の実習に汗を流しました。

日 程

<< 午前 >>（上泉農場）

- 春まき野菜の収穫・試食とその後の畑の管理
- 情報交換会

（以上、齋藤裕・南雲広美講師）

<< 午後 >>（勢多農林高等学校）

- 牛乳を使った加工品の作り方
バター・ヨーグルト編（永井正夫・伊藤浩行講師）
- アイスクリーム編（高張浩一指導主事）



受講者の声と講座の様子



- あまり体験できないことをさせていただいた。疲れたが、疲れた後に食べたアイスクリームはおいしかったです。
- アイス作り・・・実感をしているようで楽しかった。意外な作り方にビックリ！
バター・ヨーグルト・・・苦勞して作ることがよい体験になった。苦勞や頑張りがむくわれてうれしい・・・という体験を子供たちにもさせられる授業をしたいと思った。
- 毎日、何気なく食べている物が、作られる過程がよくわかり、食物を作る楽しさや大変さがわかりました。"生きていく"ということにつながる大切な学習だと思えます。
- 「楽しみながら学ぶ」という授業が理想だと思うが、それに非常にあった内容の実践研修であった。こういった感じの研修講座にこれからも参加したいと思う。
- 教師がワクワクするような楽しい研修は、きっと児童・生徒もワクワクドキドキしてくれるはずだと思います。バターが固まってきた時の嬉しさや液体窒素を使った目からうろこが落ちるようなアイスクリーム作りの驚きを、ぜひ教室で児童と共有したいです。次回も楽しみにしています。
- はシーズンコースの受講者、●はアラカルトコースの受講者の感想です。

- いつも帰りは幸せな気分で帰れる出張ですが、今日のバターづくりは、学校に戻り2学期の総合ですぐに使えるので、喜びも倍です。ありがとうございました。
- 作る楽しみ、食べる楽しみを味わうことができた。こうした時間はなかなか学校生活の中で確保できないが、大切にしていきたい。
- ヨーグルト、ジャガイモサラダおいしかったです。特にサラダ、トルコの味がしました。勢多農の先生方に改めて感謝いたします。
- 液体窒素に触れることができ、感動です。子どもたちにも体験させてあげたいと思いました。
- 自分の植えたものがたくさん収穫でき、とても嬉しかったです。子供達にも収穫の喜びを教えられたらと思います。液体窒素を使ったアイスクリーム作りも大変参考になりました。
- 情報交換会、最高でした。お世話になりました。今度私も学校で、とれたて野菜で子供たちにバーベキュー大会を開いてあげたいと思います。きっと喜ぶことでしょう。液体窒素は便利なものだけけれど、一人で扱うのはちょっとこわいなあと思いました。アイスが簡単にできて本当においしかったです。液体窒素って、すごいすぐれ物ですね。

