

5年生 家庭科 わかめの体験学習

日本人の食事には、昔から、海藻類は大変なじみのあるものです。中でも、「わかめ」は大変人気で、みそ汁の実の中でも上位に上がります。

給食の献立の中でも「わかめごはん」「わかめの味噌汁」「わかめスープ」など、わかめを使った献立は人気です。

普段、食べているこの「わかめ」ですが、実はこれはわかめの葉の部分です。

わかめは、葉・茎・芽と、3つの部分に分かれています。

今回、この授業を通して、わかめの部位の特徴（茎はコリコリ、芽はヌルヌル）を体験しました。

わかめの有名な産地である三陸沖で採れた「わかめの源藻」を見て、大きさにも驚き、触って、においを嗅いで、初めての体験に児童は大喜びでした。

また、わかめの色の変化の実験をして、新たな発見もありました。

今回の学習内容は、社会科の「水産業」や家庭科の「みそ汁作り」とも関連づけていければいいと計画しました。

食べ物を食べるまでには、多くの人々の苦労や努力に支えられていることを知り、「食」に関する感謝の気持ちや関心が高まればうれしいです。





わかめ体験学習 授業ようす

