

わ

か

め



## 5年生 体験学習

本日、授業で「わかめ」の、体験学習をしました。  
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、よく食べられています。

この普段、食べているこの「わかめ」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、わかめの部位の特徴(茎はコリコリ、めかぶはヌルヌル)を体験  
してもらいました。

有名な産地である三陸沖で採れた「わかめ」の原藻を見て、大きさにも  
驚き、触って、匂いを嗅いで、児童に体験してもらいました。

また、わかめの色の変化の実験もし、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良いと思います。

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。







