

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。

※ コロナ感染防止対策の準備をして万全にして実施しました。



わかめ体験学習 授業ようす



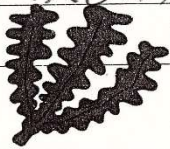
わかめの体験学習 児童の短作文

わかめの体験学習をして



5年

わたしは、わかめが海の中でも緑色だと思っていたけど本当は茶色だったことをはじめて知りました。それに、わかめの長さでこんなに大きいのかと思いました。わかめをさわって見て少しかたい部分や、プニプニしていた部分、ヌヌとした部分がたくさんありました。わかめをはじめてさわったのでおもしろかったです。はじめてわかめのおいもかいたので思っていたのとちがうにおいがありました。そしてわかめはとても体にいいことも知ったので、家でおみそするなどにいれて食べます。ちょっとした実馬糞も、わかめの色がお湯にいれてすぐかわったのですごくおもしろかったです。



わかめの体験学習をして



5年

私はわかめにあまり興味がなく、海の中にあるわかめをテレビや砂浜までみたことがありその時しょうじき、食いたくなくなることが少しありました。でも今日わかめの学習をして、自分の体の中もキレイになることを初めてして自分のためにもわかめを取ってくれている漁師さん達のためにも、おいしくわかめをこれから食べていき、家に帰ったら家族みんなに今日学習したことを話したいと思いました。今日博士に教えてもらったことを生活に生かしていきたいと思えます。博士たちのおかげで楽しく勉強ができました。本当にありがとうございました。



わかめの体験学習をして



5年

わたしは、わかめの体験学習をして学んだことは、5つあります。

1つめは、わかめにははしエロいにおいがあることです。

2つめはわかめには3つ部位がある(わかぶ、葉、き)です。

3つめは、お湯に入れると、茶色から緑色になる。

4つめは、ちょうのそうじが得意なことです。

5つめは、食物せんいで余分な塩分やコレステロールを出してくれることを学びました。

わたしがわかめの学習でこれから生かしていきたいと思ったことは、みえるにわかめを入れて、食物せんい



をとろうと思います。わかめのことについて教えてくださりありがとうございました。

わかめの体験学習をして



5年

今日の学習で5つ学んだことがあります。1つ目は、わかめのももとの色は茶色

なのにお湯につけると緑色になります。

2つ目は、その茶色はいろいろな色か重なって見えます。

3つ目は、わかめには、いろいろな部分があって、食感など形もちがいます。

4つ目は、わかめのヌルヌルは食物せんいだということです。

5つ目は、わかめはちょうのそうじができます。

今日の学習でいろいろなことを学びました。この学習を生かしていこうと思います。ほかにいろいろなことを学びました。



今日は本当にありがとうございました。

わかめの体験学習をして

5年

わたしはわかめの学習でたくさんを知りました。特にすごいと思ったことはお湯につけると1リットルで茶色から緑色に変化するということです。このわかめは、岩手県産のわかめで、だいたい1m50cmくらいから30cmくらいと書いていました。今日のわかめは3m27cmでした。初めて大きいわかめを見たとき何m何cmか想像ができませんでした。お湯につける前のわかめは見たことがありませんでした。なのでとてもびっくりしました。実際にさわって見たときは、ぬるぬるねばねばしていました。においは海水のにおいでした。もらったわかめは、わかめの味噌汁をみるなどに入れて大切に食べたいと思います。

わかめの体験学習をして

5年

私はわかめの体験学習をして初めて知ったことが3つあります。1つ目は、わかめがくたくたれる所は岩手県という事が分かりました。2つ目はわかめのヌルヌルはちゅうのおそうじが得意ということ。わかめがイロイロいというのは知っていました。わかめのヌルヌルはちゅうのおそうじが得意ということは初めて知りました。3つ目は、ぬるぬるにわかめをつけると、1リットルで茶色が緑になる事が分かりました。私は最初わかめが茶色で食べる時は緑という事は知っていました。しかし、何で緑になるのかは分かりませんでした。なので知りたかったことが分かってよかったです。

わかめの体験学習をして

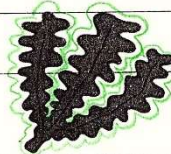
5年

わたしは、わかめがにがてでした。でも今日の学習で、ちよと好きになりました。わかめの特ちょうなどちよをキレイにしてくれることを知り家でもちよと食べたいと思います。わかめを加工する人やわかめをとる人たちに感謝して今日の夜ご飯でわかめをおみせするに入れて食べたいと思います。朝の五時ごろからわかめをとりに行く漁師さんもずいと思います。今日学習したことを生かして給食でできるわかめ料理も家で食べるわかめ料理もおいしく食べたいと思います。今日は、本当にありがとうございました。

わかめの体験学習をして

5年

わかめの体験学習をして私は、いい体験になったなと思いました。理由は2つあります。1つ目は、め、たに見れないワカメの大きな色、そしてかわれることができても勉強になったということです。私はワカメにはこんなもの特別な技術があるんだなとおじろきました。2つ目は、教え方がとても上手ということです。私たちは博士の教え方が上手なおかげでいろいろなことを学ぶことができてもうえいです。今日はたったの1時間しかありませんでしたが、ていねいに正確に上手な教え方やワカメのことについてありがとうございました。





保護者の方から、授業の感想をいただきました。原文のままの載せさせていただきます。

- ・ 体験学習はとても楽しかったようで、いろいろな話をしてくれました。普段、食べているわかめがとても大きくてびっくりしていました。さわってみて、ヌルヌルしていたことも、びっくりしていました。いろいろな発見があって興味を持ったようですので、このような体験学習は、とても良いと思いました。
- ・ わかめの学習をした日は、帰ってきてすぐに話をしてくれました。わかめの長さが3m27cmもあってびっくりしたこと、触るとヌルヌルしていたことなどを教えてくれました。そして、わかめの栄養は体にいいからたくさん食べようね。と話しました。楽しい学習ができました。ありがとうございました。
- ・ 帰宅後、すぐに「わかめ」の学習の話をしてくれました。いつも見ているわかめとは色が違っていたこと、お湯につけたら色が変化したこと、においがくさかったことなどを、楽しそうに話していました。家では、塩漬けのわかめを水洗いして、みそ汁に入れたり、サラダに入れたりするのですが、その時、娘にも水で戻すのを手伝ってもらっています。本当のわかめのすがたを見るのは初めてだったので、とてもいい経験になったと思います。昨日いただいた乾燥わかめは、早速、夕飯のみそ汁の中に入れました。おいしくいただきました。ありがとうございました。
- ・ わかめの栄養を知ること、おいしくて体にも良いわかめをおいしく食べてくれることだと思います。
- ・ わかめの歴史や栄養素がよくわかりました。縄文時代から、わかめを食べていたことを知りませんでした。
- ・ わかめありがとうございました。我が家は、皆がおみそ汁・わかめごはんが大好きです。子どもとみそ汁を作り、たくさんわかめを入れ、誰がわかめが多い。と言い合っていました。
- ・ わかめについて学んだ事、熱すると色が変わる、コレステロールや塩分を排泄する働きがあることや、大きくてびっくりしたこと、わかめの部位などを教えてくれました。知らなかったこともあり勉強になりました。これからは、もっと食事に取り入れていきたいです。カットわかめ、おみそ汁に入れていただきました。