

目次

特集

「こうしたらどうですか」総合

達人に学ぶ ほんもの体験

身近な自然にふれる 食体験

たくさんのワクワクをくれる

台所の「いのち」たち 奥園壽子 26

図解1 冷蔵庫の野菜で水耕栽培 27

図解2 いろんな豆で発芽ごっこ 29

図解3 お米がもやしになる? 31

図解4 発芽玄米と発芽豆のスープ 33

図解5 プランターでかぼちゃのお花見 35

アカザ、スベリヒユ、ドングリ……野のものを味わう

カセットコンロとくぐりだものナイフで

だれでもできる「教室調理」 長野・長野市立三本柳小 柿崎和子 36

教室調理の準備品 37

野草のおひたし作り 39

ドングリ粉を作るまで 41

ドングリだんご作り 42

ドングリせんべい作り 44

家庭でもできるおいしいスベリヒユ料理 45



達人に学ぶ 育てる・つくる体験

キクを育てる

湯島天神での菊花展出展が決まってガゼンやる気に

東京・文京区立窪町小 46

キクは手をかけるほど美事に咲くものです

キクづくりの達人 上村遙さん 48

キクから広がるお江戸の心 54 キクづくりを応援する団体・図書 55

イネを育てる

東京の学校に福島の農家と田んぼがやってきた

東京・私立武蔵野東小 56

イネは育てるんじゃない、育つものなんだ

稲作の達人 小林重希さん 58

米づくりを応援する団体・図書 64

炭を焼く

雨の中の炭焼きをやり遂げたパワーの秘密は?

愛知・安城市立安城西中 神谷輝幸 66

本当の炭焼きが、雨がふったからと仕事を中止しますか

炭焼きの達人 杉浦銀治さん 68

都会でもできる炭焼き・お花炭 74 炭焼きを応援する団体・図書 75

豆腐をつくる

豆腐屋さんその後押しされた「豆腐たんけん」は大学ノート三冊に

東京・私立和光鶴川小 成田寛 76

天然二ガリの豆腐づくりは素材の厳選が決め手です

豆腐づくりの達人 蓮見哲夫さん 78

中学生が工夫した現代風おから料理 84 豆腐づくりを応援する団体・図書 85

地域と出会う体験

源流たんけん・川遊び・そして用水調べ

何でも聞いてよ！ 保倉川のこと

新潟・頸城村立大湊小 朝賀壮也 86

土はいのちの源 台所と畑をつなぐ

循環のまちづくり「レインボープラン」に学ぶ

菅野芳秀さんと山形・長井市立西根小・豊田小との授業から 西村良平 94

地元の太田川から大川、気仙沼湾へ

六年かけて、川と、川を守る人 にふれていく

岩手・室根村立釘子小 今野璋子 102

海からの声「フランクTONの味見」で気づいてほしいこと 漁師 島山重篤 106

地域からの声 まずは地元を再発見しよう 農業・千葉三千江 109

ニワトリを育てて、さばいて、いのちを学ぶ

高校三年「食と環境」の総合学習 東京・聖学院高 相澤睦 112

県レベルで食と農による総合的学習の情報を交換

「とくしま総合的な学習研究会」が設立記念フォーラム 編集部 120

学校のヒントがばっちり 農家と話はずむ

『現代農業・四月臨時増刊』「農業と暮らし 農家の知恵集」 編集部 126



わくわくウォッチング 発見いっぱい田んぼ水族館 (最終回)

子どもたちのわくわくが

どんどん広がっていく

横浜・下永谷小 尾上伸一 128

【調べる】

とことん給食探偵団 (新連載)

給食には「なぜ？」がいっぱい

岡山・誕生寺小 日野秀 132

調べる学習「ここがポイント」(最終回)【多様にまとめる】

地域の暮らしの知恵を分かち合って

徳島・上勝小 藤本勇一 136

雑誌『現代農業』を手引きにして

納豆のねばねばパワー 知ってるかい

編集部 142

【地域が学校に学ぶ】

グリーン農園の愉快的仲間 (最終回)

心のなかに一年の作業が

山田桂子ノ写真・片瀬典子 144

職員室におじゃまします 150

情報アンテナ 152

表紙・本扉写真 橋本紘二 / 目次写真 橋本紘二・武蔵野東小学校 / 表紙・本扉デザイン 石原雅彦 / レイアウト ゆうプラン

図解

竹村先生の栽培学習あの手、この手
今までの野菜づくりをまとめよう 竹村久生 / 絵・橋本洋子 8

学校でできる素材加工アラカルト 牛乳
レモン汁で固めるカッターチーズ 12
おナベでできるミルクキャラメル 14
一晩で固体に変化・ヨーグルト 16
ペットボトルでシェイクして・バター 18

オジサンの自由研究 豆腐を作る トミタ・イチロー 20