



# 調べよう おせんべいのひみつ (3年生)

濁川小学校

濁川小学校の校区には、米菓工場がいくつかあります。3年生は、おせんべいを作る工場を見学したり、おせんべいを焼く体験をしたりすることを通して、おせんべいの秘密に迫りました。



こんな大きな工場なのに、働く人は少なかった。ほとんどの仕事を機械がしていた。「ばかうけ」にはいろいろな種類があって食べる人のことを考えて味など工夫していることが分かった。

栗山米菓、ばかうけファクトリーの工場では、おせんべいの材料からおせんべいが出来上がる過程を見せてもらいました。



見たり聞いたりしたこと、本で調べたことをもとにせんべい新聞を作りました。



おせんべいは「米を水につける」→「蒸す」→「形作り」→「乾かす」→「焼く」→「味付け」の順で作られている。種類もたくさんあるんだなあ。



栗山米菓の皆さんをお招きして、手焼きせんべいの作り方を教えてもらい、実際に焼いて食べてみました。



生地の中に水分があって、焼くとその水分が膨らんでおせんべいが膨らむことが分かった。

## きらっと発見

おせんべいを作る人たちは、「どういう時に誰に食べてもらいたいか」を考えて、味、形や大きさ、数、名前を決めるそうです。50種類以上ある「ばかうけ」には、いろいろな思いがあることを知りました。この後、自分たちで食べる人のことを考えて、おせんべいのアイデアを出し合いました。

# 濁川トマト博士になろう (4年生)

濁川小学校では、総合的な学習の時間で濁川地域の特産品である濁川トマトを通して、地域やそこに生きる人について学習をしました。



地域でトマトを育てている農家の方や濁川生産組合の方から、おいしいトマトの育て方や生産の工夫などを教えていただきました。



濁川と言えばトマト。自分たちでもトマトを育ててみたい！おいしいトマトはどうやって作るのかな？トマトの作り方を詳しく知っている人から教えてほしい！

聞いたことや調べたことを生かして、トマト生産に取り組みました。



毎日トマトの観察や世話をし、おいしいトマトを作ろう！アブラムシがついて大変だ～！駆除する方法を調べよう。おいしいトマトがたくさん採れたよ！！

おいしいトマトを生産されているタカギ農場、ラ・トラットリア エストルトの方からトマト生産やレストランの仕事について思いをお話しいただきました。



おいしいトマトなのに、最初は全然売れなかったなんてびっくりした！料理のメニューは何十個も作った中から一つできるなんて、とても大変だと思った。おいしいトマト料理と一緒に作って食べてみたい！

## きらっと発見

トマトを売るためにイチゴ狩りを始めたり、料理を作ったりする工夫をしていることを聞き、トマト生産の苦労がよく分かりました。メニューをいっぱい考えても、実際にお店に出せる物が少ないことが分かり、レストランで働いている人は努力しているのだと思いました。