

2021 年度実施概要

学校名

三浦市立南下浦小学校

採択活動名

三浦の海の恵みを活かした「みうらめん」作り ～地域の海を知り、守り、活かす～

実施単元 ※実施した単元の数に応じて記載してください

単元名	学年	教科
1. 三浦の海の恵みを活かした「みうらめん」作り ～地域の海を知り、守り、活かす～	6年	
2.		
3.		

取り組みの概要

三方を海に囲まれた三浦市に育つ子どもたちにとって、海は遊び場の一つであり身近な存在であるが、身近に存在するからこそ当たり前になり、海について多くを知らないままに過ごしている子も多い。そのため地域の海について知りたいという動機付けとして、「みうらめん」を作るという活動に取り組み、その活動を通して身近な海の知らなかった側面を体験的に学ばせたいと考えている。地元の食材を活用した「みうらめん」作りに取り組みることにより、より深く海を知り、海の恵みによって生かされてきた自分たちの生活に気づかせたいと考えた。

まず「三浦」を中心としたウェビングを作り、海の生き物、海藻、野菜、食、名産品・・・など多くのことが出てきたが、よくわからないものがあった。まずは学校の目の前の海岸での磯観察・海藻の採集から生き物や海藻の種類や旬について知ることができた。さらに三浦について深く調べるための課題を持ち、三浦名産品「まぐろラーメン」を知っていたが食べたことのない子も多く、みんなで試食することになった。

試食から「まぐろラーメン」について課題を持ち、まぐろラーメンを提供している三崎「港楽亭」長谷川さんにインタビューをした。そこでまぐろラーメン自体について知るだけでなく、三浦を盛り上げたいという地域の方々の思いからまぐろラーメンが始まったという地域への熱い思いを知ることができた。

そこから自分達もまちおこしにつながる「みうらめん」作りに取り組みうということになった。「みうらめん」の条件を考え、「みうらめん」を作るために調査・研究をした。出汁、麺、具のまず出汁では、出汁教室(外部講師)で様々な食材の出汁の旨味や出ることや味の違いを体験し食育にもつなげた。麺では、地元食材(かじめ、大根葉、まぐろなど)を使った麺づくりに取り組んでいる地元の製麺業者丸清製麺さんに麺の種類や作り方などを教えていただいた。具材では、金田漁港の岡本さん(地元漁業者)に食材について岡本さんがイセエビ漁をしている様子について知ることができた。また地域のみかん園で青みかんの摘果体験から石井さんにアドバイスをいただき、廃棄してしまう青みかんの皮を使った青みかん胡椒作り、果汁を使った青みかんポン酢作りに取り組んだ。子ども達が体験や情報収集から三浦の良さを活かした「みうらめん」レシピを試行錯誤して考案し、出汁、麺、具材も三浦産のものを使った「みうらめん」(伊勢海老ラーメン、海藻冷やし麺)を完成させた。

そして、まちおこしにつながる「みうらめん」のPR活動としてパンフレット・動画・キャラクター・ポスター・漫画

などを作って、イベントで紹介したり、地域の飲食店にみうらめんをメニューに採用してもらえるように手紙を書いたりした。

さらに、わかめの種付け体験をした時に、漁師さんから東北地方のわかめの種より四国地方のわかめの種の方が育つようになっているという話を聞いた。そこで今後「みうらめん」を継続していけるのか調べると、環境問題、魚食の問題、漁業者の問題・・・海、漁業の課題が多くあり、地域だけの課題は世界の課題でもあるということに気づいた。

最後に、自分達の学習したことをまとめ、発信として、保護者への発表会、動画作成して校内の5年生、市内の学校へ発信した。保護者の方には「みうらめん」の試食をしていただき、さらにPR活動をした。

三浦の海の恵みを活かした「みうらめん」作りを通して、身近な海の良さを新たに発見すること、地域の発展を願う地域の人々の思いに気づき、三浦の良さや海の恵みを活かした地域の未来を創ろうとする子ども達を育てることにつながったと考えている。さらに「みうらめん」が今後も続けていけるかという課題について調査した授業を設定したことにより、身近な海を取り上げた地域学習ということだけでなく、海は世界中とつながっていることを再確認することでローカルとグローバルが結び付き、日本の海の課題は世界の海の課題につながるということに気づくことができた。

活動中の写真

デジタルデータにて2～3枚の添付をお願いします。

(本ファイルへの貼り付け、別ファイルでの添付、どちらでも構いません)

