

## 1 はじめに

ふるさと学習部会では、各小中学校における「ふるさと学習」の教材になり得る地域教材の情報収集とその教材化に今年度も取り組んできました。

今年度の調査・活動テーマとしては「地域の特産品をもとにした教材探し」とし、古くから栃木市の特産品として知られているもの、最近になって特産品としてアピールしているもの、新旧問わず衣・食・住などさまざまな分野から気になるものを調査していくことになりました。教師も児童・生徒も知って思わず「へえ〜」「なるほど」と感心してしまうような地域教材を目指して、最終的に調査対象を絞り込んだ結果、今年度は、「宮ねぎ」と「大平のぶどう」の2つについて、情報収集と教材化を進めていきました。今後の授業実践のお役に立てていただければ幸いです。

## 2 調査内容の報告

### (1) 地域の特産物

#### ① 宮ねぎ

宮ねぎは、栃木市の伝統野菜であり、長年栃木市吹上地区の宮町を中心に生産されており、別名「ダルマねぎ」とも呼ばれている。宮ねぎは、栃木市内を流れている永野川が運んでくる肥沃な土で形成されている扇状地帯にのみ定着し、その遺伝的形質は伝統的に決まった農家が採取して今日まで維持している。

江戸時代の宝永年間（1704～1711）に、栃木の商人（箱之森村名主の日向野四郎兵衛）が江戸の地頭役所に出向くときに宮ねぎを持参したところ、味や香りがよいことから、江戸に毎年歳暮用として送る風習が続いたと伝えられている。

一般的な長ネギとは異なり、軟白部が太く短いのが特徴で、寒さが深まり霜が降りる頃になると軟白部の甘みが一段と増すので、半煮えでも独特の風味と柔ら



植え替えの様子(宮町)

かさが生まれ、冬の鍋料理に最適である。

宮ねぎは、9月に種をまき、翌年の5月と8月ごろの2回植替えをし、12月に収穫というように、長い時間と手間をかけて生産されている。

## ② 大平のぶどう

多くの観光客がぶどう狩りに訪れる太平山麓のぶどう団地。その歴史は古く、明治時代末期に3～4軒の農家がぶどうの栽培を始めたことに、端を発する。昭和46年に県営広域農道の着工が始まったり、圃場の整備が進んだりしたことによって、たばこなどを栽培していた農家が、ぶどうの栽培に切り替えたことにより、ぶどうの栽培が盛んになった。そして、昭和48年には、現在の「大平ぶどう団地」がほぼ完成した。

太平山麓にぶどう団地ができた要因として、地理的・気象的な条件が大きい。ぶどう団地は太平山の南側斜面の麓に位置しており、陽当たりがとてもよい。また、三方を山に囲まれており、気温差の日較差が大きいこともぶどうの栽培に適している。また、他の作物の栽培には向かない重粘土の土壌も、ぶどうには合っている。



現在、大平ぶどう団地では、67軒の農家がぶどうの生産をしている。出荷のためだけに生産をしているのは、わずか2軒である。多くの農家が、ぶどう狩りのできる観光農園として営業しており、生産量の100%を観光客に販売している農家も多い。8月には最盛期を迎え、ぶどうを求める観光客で賑わう。巨峰など、品種によっては全国への宅配も可能なので、宅配を頼む観光客も多い。そのため、宅配業者が1日に数回、観光農園を回り、箱詰めされたぶどうを回収している。

大平ぶどう団地では、巨峰の生産が盛んであるが、マスカットやデラウェア、キャンベルなど、様々な種類のぶどうを生産している。20種類近くの品種を生産している農家もある。様々な品種を様々な方法（加温ハウ



ス栽培、雨よけハウス栽培、露地栽培)で栽培することで、販売・出荷する時期を調整している。8月下旬に取材で訪れたぶどう園では、竜宝という品種を試食させていただいた。皮の色は赤紫で、ワインのような風味のおいしいぶどうだった。このような新しい品種を育てるには、少なくとも5年はかかるとのことである。実をつけても、商品には向かないものもあつたり、栽培方法も試行錯誤して収穫できる時期を調整したりする必要があるので、新しい品種を販売するまでには、大変な苦勞があるそうだ。順調に実をつけた木でも、20年も経つと実をつけなくなってくるので、先を見越して、新たな苗木を植えているそうである。

大平ぶどう団地で生産されたぶどうは、ジャムやジュース、ワインなどにも加工され、観光ぶどう園や市内の公共施設や商店などで販売されている。

【大山ぶどう園 大山幸夫氏（大平町観光ぶどう園協議会々長）より】

## (2) 地域の農産物を扱った授業展開例

### ① 宮ねぎ（小学校3年「総合的な学習」時間実践事例・・・千塚小学校）

本校では、3年生が地域理解を中心テーマに、宮ねぎについて探究活動を行っている。地域の特産物である宮ねぎに関心をもち、調べていく中で、地域のよさに気付くことをねらいとしている。

<授業展開例>

#### ・導入

宮ねぎについて知っていることを発表したり、地域や家の人に話を聞いたりして、児童の問題意識を掘り起こし、興味関心を高める。

#### ・活動①

宮ねぎ農家を見学し、宮ねぎの作り方の話を聞いたり、宮ねぎを実際にさわり、宮ねぎの大きさや形、畑の土の様子などを調べたりする。

#### ・活動②

宮ねぎの歴史や栽培の仕方の工夫や苦勞などについて、インタビューしたり、インターネット等で調べたりする。

・活動③

宮ねぎを使った料理を作る。

・活動④（まとめ）

調べたことを整理し、まとめ、発表会をする。

・ふり返り

活動をふり返り、自分の成長や友達のよさ、地域の素晴らしさについて誇りをもつとともに、地域の特産物などを自分の生活の中に取り入れようとする。

② 大平のぶどう（小学校6年「家庭科」実践事例・・・部屋小学校）

単元名「見直そう 食事と生活のリズム」（12時間）

小学校では、3年生の社会科において、地域で生産している農産物の学習として扱うことが主になると思うが、家庭科でも教材として十分に活用できる。

第1次「毎日の生活をふり返ろう」：2時間

- ・毎日の生活リズムをふり返り、食事の役割について考える。



第2次「朝食のとり方を見直そう」：8時間

- ・朝食の大切さを理解し、朝食を工夫する。
- ・炒める調理の特徴を理解し、おいしく作る。

※短時間で炒める料理（野菜炒め・いり卵など）を調理実習として扱うことが多いが、ぶどうジャムを作る実習も考えられる。熟しすぎたぶどうなら、ぶどう園で安く入手できるし、作ったぶどうジャムを朝食として摂ることができる。保存もきくので、朝食のトーストに塗ったり、ヨーグルトに混ぜたりするなど、様々な方法で味わうことができる。



第3次「健康的な生活を考えよう」：2時間

- ・ 食事の栄養のバランスと生活リズムを工夫し、健康的な生活について考える。

③ 中学校社会科【地理的分野】 実践事例(案)・・・栃木南中学校

単元名「第4章 身近な地域の調査」(8時間)

教科書「社会科中学生の地理(帝国書院)」では、第4章に「身近な地域の調査」の単元がある。この単元のねらいは、身近な地域における諸事象を取り上げ、観察や調査などの活動を行い、生徒が生活している土地に対する理解と関心を深めて、地域の課題を見だし、地域社会の形成に参画しその発展に努力しようとする態度を養うとともに、市町村規模の地域の調査を行う際の視点や方法、地理的なまとめ方や発表の方法の基礎を身に付けさせることである。

この単元では、新旧の栃木市の地形図を使用し、地形図の読み取り方を学びながら、設定したテーマの調査を進めていくことになる。生徒の疑問(テーマ)につながる思考は一人ひとりさまざまであるが、生徒が疑問に感じるのを待っているだけではなく、教師側からの仕掛けで「これまで疑問に感じてなかったことを疑問に変えたりする」ことはできるはずである。今回の教材である「宮ねぎ」や「大平のぶどう」は、そんな材料になりうるものであるとし、以下に「大平のぶどう」について、仕掛けの案を提案したい。

<仕掛け案 大平のぶどう>

地形図の読み取りを学んでいく中で、大平山周辺に果樹園の地図記号があることに気づく。



比較的多くの生徒が、その果樹が「ぶどう」であることを知っている。

※授業で確認済み(大平山のぶどう団地は生徒に認知されているということが考えられる。)



★ここで教師からの疑問の投げかけ

「なぜ、ここではぶどうの生産が盛んなのだろうか？」



生徒からの予想される答え

- ・ぶどうの生産に気候があっている。
- ・ぶどうの生産に適している地形である。
- ・この土地では、ぶどうしか生産できないのではないか。
- ・ぶどうの生産は儲かるからだ。

など、自然環境的な理由、もしくは、商品としての換金性などの面での理由があがることが予想される。



ここからは、個人的なテーマ設定からの調査になっていくことになる。

自然環境に視点を向けた生徒は、この地域の降水量や気温の変化などの気候の特徴、または、この地域の古い地形図をもとに土地利用の変化を調査することになるだろう。前単元で出てくる甲府盆地を代表とする扇状地との関係に興味を持つ生徒が出てくれば、これまで学習した内容の活用の時間にもなり得る。(※現地調査した範囲内では、扇状地との関連ははっきりしなかったが…)

また、商業的な面に目を向けた生徒は、大平のぶどう団地のぶどうの出荷量が思いのほか少ないことに気づき、ぶどう農家の方のさまざまな工夫（出荷はせずにほとんどが観光客向け、時期に合わせて数多くの品種を生産していること等）を調査していくことにつながっていくはずである。

これらの調査には時間がかかることが考えられるが、調査に必要な活動は、この単元のねらいを達成するためには十分な取り組みになり得るはずである。

※同様な考え方として、「総合的な学習」で『身近な地域』を扱う場合も調査

の視点の一つとして、取り入れることが可能であると思われる。

※「宮ねぎ」に関しては、調べ学習までは時間を確保することは難しいが、家庭科の調理実習に地産地消の考えから教材として取り入れることが可能であると思われる。

### （３）給食の献立に用いられる地元食材【地産地消】

「宮ねぎ」や「大平のぶどう」以外にも給食の献立にも用いられる地元食材として、次のようなものがあります。

#### ①大平かぼちゃ

「とちぎ地域ブランド 農産物」に中山かぼちゃと並んで認定され、旧大平町「おおひらブランド」にも認定されている大平かぼちゃが市内小中学校の給食で提供されています。（生産者の方が、給食で冬至に食べられように特別に育てています）冬至は1年でもっとも昼が短く夜が長い日で、古くからかぼちゃを食べてゆず湯に入る習わしがあります。かぼちゃは、カロテンを豊富に含み鼻やのどの粘膜を丈夫にしてかぜを予防するだけでなく、その他にビタミンB2、ビタミンCなども多く含み体の調子を整えます。

#### 【各教科等との関連】

＜小・2年・国語＞「たのしい冬」

＜小・3年・国語＞「冬の楽しみ」

＜小・5年・家庭＞「おいしいね毎日の食事」

＜中・1年・家庭＞「地域の食材と食文化」



#### ②黒大豆枝豆・黒豆

黒大豆枝豆は黒豆になろうとして大きくなった未熟の豆を成長途中で収穫したものです。粒が大きく甘みのある風味豊かな豆です。10月には、「大平町黒豆オーナー制度」により栽培された黒大豆枝豆を茹でて給食で提供しました。また1月には、「煮豆」等で給食に登場する予定です。お正月料理の一つの黒豆は、今年もまめに元気に過ごせるようにという願いをこめて食べられます。黒大豆には、たんぱく質や鉄分、ビタミンB1が豊富に含まれており、また、黒大豆のアントシアニンは、脂肪が体につきにくくする働きがあります。サポニンやレシチ

ンとビタミンEは、記憶力を高めてくれるとも言われています。



【黒大豆の花】



【実がなった様子】



【黒大豆】

【各教科等との関連】

＜小・1年・国語＞「ものの名まえ」

＜小・4年・体育＞「育ちゆく体とわたし」

＜小・5年・家庭＞「考えよう買い物と暮らし」

＜小・6年・社会＞「世界の人びととわたしたち」

＜中・1年・家庭＞「地域の食材と食文化」

③ニラ

ニラは全国1、2位の生産量を誇る栃木県を代表する野菜です。栃木市でもニラをたくさん作っています。ニラを使った料理には、ギョーザ・ニラ玉汁・ナムルなどがあり、給食ではお馴染みです。ニラは、刈っても刈っても、たくましく伸びてきます。一つの株から1年間に5～6回、農家によっては10回近く収穫するそうです。

ニラ収穫量

- ・1位 高知県
- ・2位 栃木県
- ・3位 茨城県

【各教科等との関連】

＜小・2年・生活＞「おいしくそだてわたしの野さい」

＜小・3年・社会＞「ものをつくる人は、どのようなくふうをしているの」

＜小・5年・社会＞「ふだん食べている食料は、どこからくるの」

＜中・1年・技術＞「生物育成に関する技術」



### 3 おわりに

今年度も、昨年同様、ふるさと学習の教材となり得る地域素材の情報収集とその教材化に取り組みました。今年度は、「宮ねぎ」と「大平のぶどう」を取り上げ、栃木市宮町で「宮ねぎ」を栽培している酒巻さんと大平観光ぶどう園協議会会長の大山幸夫氏にご協力をいただき、8月に取材をさせていただきました。

酒巻さんからは、宮ねぎと普通の長ネギの違いからはじまり、見た目や味の特徴、1年2ヶ月以上かけて生産する手間、土地質などの土壌の違いが味に影響しているのではないかということなどについてお話を伺いました。今では、東京に出荷する農家は減ってしまったそうですが、一度食べるともう一度食べたいといって、わざわざ遠方から宮ねぎを求めてやってくる方もいるそうです。また、宮ねぎに近い品種として、群馬の下仁田ねぎがあるそうですが、純粋に「宮ねぎ」といえるのは、千塚町や宮町で栽培しているねぎのことで、形や風貌が似ていてもほとんどが亜種だそうです。車で移動する際に、ねぎ畑がこの地域で多く見られました。本当にこれからも残していきたい地元食材です。

大山幸夫氏からは、大平のぶどう園の歴史から話をお伺いしました。古い農家では、明治時代からぶどう栽培を行っているそうです。昭和48年には今のぶどう団地がほぼ完成していたそうなので、歴史はかなり古いことがわかりました。そして、何ととっても驚かされたのは、生産されたぶどうのほとんどが市場に出荷されないということです。大山氏の農園も100%観光客向けであると言っていました。時期に合わせて、20種類ほどのぶどうを栽培するのも観光客の方に長く来園してもらうための工夫であることを知りました。

ここには書ききれませんが、他にも「そうなんだ〜」「へえ〜」と思わされてしまうような話をお伺いさせていただきました。こう考えると、今回の取組の目標でもある教師も児童・生徒も知って思わず感心してしまうような地域教材を、自らが体験したことに気づきました。地域への理解や愛着を深めるには、地域への興味・関心を高めることが必要不可欠です。今回の取組で、実際に目にしたり、聞いたり、触れたりすることが、興味・関心を高める上で最高の手段であることも再認識しました。今回のような体験を少しでも児童・生徒に伝えたい、気づかせたい、味わわせたいということを忘れずにこれからも教育活動に取り組んでいきたいと強く思いました。そして、私たちふるさと学習部会の研究が、多くの先

生方のふるさと学習の一助になれば幸いです。