

奈良市食育つながるネット参加団体 取り組み事例報告

団体名	山浦農園		
取り組み名称	菌床シイタケ栽培体験学習		
実施主体	山浦農園		
実施日・期間	平成28年10月～11月	対象	小学生 高学年
奈良市食育推進計画における6つの目標・その他の目標	<input type="checkbox"/> バランスのとれた規則正しい食生活	<input type="checkbox"/> 安全な食を選ぶ力を身につける	
	<input type="checkbox"/> 朝食での野菜摂取	<input type="checkbox"/> 地域の食文化を学び次世代に伝える	
	<input type="checkbox"/> 若い世代の朝食摂取	<input checked="" type="checkbox"/> 食に対する感謝の気持ち	
	<input type="checkbox"/> その他 ( )		
内容	別紙		

## 森林環境教育・食育推進体験学習

### はじめに

子どもたちが嫌いな食材に「キノコ」があり、嫌いな野菜トップ10に入っています。味や匂いが嫌いな原因のようです。その様な子どもたちにキノコに関心を持ってもらい食べてみようと思うきっかけ作りを始めて4年目になります。

原木栽培しいたけの美味しさは格別ですが、匂いが気になり食べることが出来ない大人もいます。菌床シイタケを栽培し初めて食べた時の感覚は、匂いも気にならず弾力があり美味しくいただきました。その様な経験から子どもたちも食べられることが出来るシイタケと感じたのです。子どもたちに好きになってもらい、キノコを通して森の働きとキノコの不思議な世界を知る機会にしていきたいと考えています。

### 「菌床シイタケ栽培に挑戦」 ～キノコが大好き！2人で育てたシイタケが学校給食に～ 平成28年10月24日から11月4日の12日間

10月24日 森林とキノコの働きとシイタケ発生效業

曾爾小学校5年生児童(2名)を前に「雑木が秋に葉と実を落とし、鹿・イノシシ等の動物が実を食べる。そして、落ち葉や動物の排泄物をキノコなどの菌が分解し森を掃除する。分解され落ち葉や動物の排泄物を栄養分として木が吸収し大きく育つ」という命の循環のお話しをしました。

その後、キノコ栽培「原木栽培と菌床栽培」についてお話ししました。



児童たちに、「なぜだと思う？」の質問をしながら、シイタケが発生と生育する水分・気温条件などを「宇陀の気温変化」を調べながら授業を進めました。児童たちは考えや意見を発言しながら授業に参加してくれました。

最後に、5年生児童へ「給食センターからシイタケ6kgの発注」があることと「菌床シイタケ発生処理」の方法を話して、発生作業へと移りました。



### 11月1日 菌床シイタケの収穫

原木栽培は、収穫まで駒菌を植菌してから2年程度かかりますが、菌床栽培は10日ほどで収穫出来ます。子どもたちは毎日、霧吹き機を使い散水をしてくれました。そうした努力が肉厚で美味しそうなシイタケに育ちました。



児童たちは、大きくなったシイタケを一つ一つ丁寧に収穫してくれました。育てたシイタケは7kgありました。袋いっぱいになったシイタケは、子どもたちの苦勞と熱意も一緒に給食センターへ届けました。



## 11月4日 楽しみに待っていた給食



子どもたちが収穫したシイタケは、「シイタケとジャガイモのパン粉焼き」になりました。  
5年生にとって、自分たちが育てたシイタケが入った給食は格別の味だった  
ようです。また、先生方や友だちから「ありがとう。美味しかったよ。」と声を  
かけてもらって誇らしげな気持ちになれたようです。



終わり

子どもたちの様子が伝わりましたか？  
先生方の工夫おご協力により、計画した私たちの思い以上の成果が、子ども  
たちにはあった様です。  
各学校でも計画しませんか？

お問い合わせ 〒633-1201  
奈良県宇陀郡曽爾村伊賀見383  
山浦農園 山浦まで  
E-mail [yamaura@m5.kcn.ne.jp](mailto:yamaura@m5.kcn.ne.jp)  
HP <http://www.yamauranouen.com>