

単元名 **おいしいきゅうり生産の秘密を探る  
「きゅうりのキューちゃん栽培日記」**

**きゅうり** -佐賀県-



**地場産物の説明**

きゅうりは90%以上が水分であるが、ビタミンCやカリウムが多く含まれている。サラダや漬物に使われる事が多く、他の食材を引き立てる役割も持っている。食感はシャリシャリして食欲増進の効果もある。全体的に濃い緑色をしていてつやがあり、表面のとげがしっかりしているものが新鮮である。

この地域はきゅうりの栽培が盛んであり、おいしいきゅうり作りに励む若手農業経営者が多い。学校給食に取り入れるルートができてから、鮮度のいいとれたてのきゅうりが納入されるようになった。

本地域で作られているきゅうりは、鮮度のよさとともに、土作りにこだわり特別栽培されており、おいしくて安全なきゅうりを食べてもらいたいという生産者の思いがこもっている。

<出典「解説武雄・杵島のおすすめ食材」  
佐賀県杵島農業改良普及センター・さが食と農  
絆づくりプロジェクト武雄杵島地区推進会議>

**献立例**

秋の香りごはん、牛乳、鮭の竜田揚げ、きゅうりの即席漬け、澄まし汁

1人当たりの栄養量 (中学校)

エネルギー	814kcal
たんぱく質	32.9g
脂質	27.6g
カルシウム	377mg
鉄	3.3mg
ビタミンA	255 $\mu$ gRE
ビタミンB <sub>1</sub>	0.35mg
ビタミンB <sub>2</sub>	0.52mg
ビタミンC	20mg
食物繊維	7.2g
食塩	3.3g
マグネシウム	112mg
亜鉛	3.8mg



**給食の時間の指導 (食事の重要性)**

今日の給食に、地域でとれた食材を使っています。何だと思いませんか。お米ときゅうりです。総合の時間に、この地域でとれたおいしいきゅうりのことを勉強しました。あの時いろいろ教えてくださったNさんがつくられたきゅうりです。きゅうりにはちくちくした透明のとげがあり、切ってもきれいな緑色でした。とても鮮度がよいことが感じられました。今度は食べてみて、そのさっぱりしたおいしさを感じてみてください。

## 中学校 第1学年 総合的な学習の時間指導（略）案

日時 平成21年 月 日 第 校時  
 対象 1年 組 名  
 指導者 担任（T1）・栄養教諭（T2）

## 1 単元名 おいしいきゅうり生産の秘密を探る ～きゅうりのキューちゃん栽培日記～

## 2 単元設定の理由

飽食の時代、食べられることが当たり前となり、作ってくれる人のありがたさや自然の恵みを感じたりする心が薄れてきている現状がある。生徒たちは、地場産物に対する興味・関心は低く、栽培・収穫や調理の体験が少ない。それに加えて「食」そのものに関しても関心が低い。このことから地域に関心をもち生産者の苦労や感謝の気持ちを育む必要性を感じた。そこで、地域の特産物であるきゅうりについて、興味関心を高め、生産者の助言を受けながら土作りから体験し、栽培日記を書き、成長の過程や調べたこと等活動全般を通して、食べ物や自然の恵み、郷土を愛する心や生産者への感謝の気持ちを育みたいと考える。

## 3 単元の目標

- (1) 地場産きゅうりについて、疑問や課題を見つけることができる。（課題発見力）
- (2) 生産者の工夫や願いをとらえ、地域の生産者を身近に感じることができる。（課題発見力）
- (3) 調査結果を、地域の人に分かりやすく発表することができる。（情報活用力・表現力）

〈食育の視点〉

食物を大切にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。（感謝の心）

## 4 指導計画（1/16時）

- 1 地場産きゅうりと市販のきゅうりを比較し、関心を高める。（本時1時間）
- 2 学校給食に使われているきゅうりについて知る。（給食の時間）
- 3 きゅうりについて自分で課題を見つけ調べる。（4時間）
- 4 生産者の圃場に行き体験学習をする。（2時間）
- 5 きゅうりの栽培活動の記録をつけ、まとめる。（8時間）
- 6 栽培活動や調査結果を文化発表会で発表する。（1時間）

## 5 本時の学習

- (1) 本時の目標  
地域でとれるきゅうりに興味、関心をもち、身近に感じることができる。（関心）
- (2) 本時の展開

過程	主な学習活動	指導上の留意点	資料
つかむ 10分	1 学習のめあてを確認する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">地場産きゅうりがおいしい秘密を探そう</div>		
ふかめる 20分	2 2つのきゅうりを比較し地場産きゅうりを当てる。 ・ 班ごとに実験して調べる。 ・ 実験結果の確認。 ・ 新しい疑問・課題について話し合う。	○ T1 市販のきゅうりと対比させどちらが地場産きゅうりか予想を立て、その理由も調べさせる。 ○ T1・T2 実験させることでより深く考えさせる。 ・ 表面状態 ・ 比重 ・ 硬さ ・ 食べ比べ など自由に出させる。	ルベ 水槽 メスリング 上皿自動秤 ワークシート
まとめる 15分	3 生産者のビデオレターを見る。	○ T2 N氏と地元の食材のよさを紹介する。	パソコン プロジェクター
ひろげる 5分	4 学習をふり返って整理する。 5 次時の学習内容を確認する。	○ T1 今日の学習をふり返ってわかったことや思ったことをまとめるように声かけをする。 ○ T1 本時の感想や不思議に思ったことはこれから調べ学習をする課題と関わることを告げる。	ワークシート

- (3) 評価の観点  
地域でとれるきゅうりに興味・関心をもち身近に感じることができたか。