

食の3重丸 食料自給率応援プロジェクト

『育てて 感じて みんなで応援しよう!』

～ごまの栽培から収穫まで～

橋本小学校 5・6年生

★大豆とごまのお話

6月中旬

プリントを配布し、大豆とごまの食料自給率について話をしました。
普段食べている大豆やごまの自給率が低いことに子ども達は驚いていました。

★種まき

6月中旬

児童1人ずつポットに植えました



★地植え 7月初旬

間引き 7月下旬

ポットで発芽後、地植えしました。



★大きくなってきました

8月初旬



★花が咲き、実がつきました

8月中旬



★花の先を切りました

幹がかなり太くなりました

8月下旬



★実の色が変わってきました。下の葉の色が黄色になってきました。

9月初旬



★葉が落ちてきたと思ったら、5 cm大の青虫が大発生し、葉を食い散らしました。

9月中旬



★莢の色が茶色になってきました。

9月下旬



★刈り取りしました。外で乾燥させる場所が取れず、空き教室をつかいました。

10/3



★莢が茶色になり、乾燥してきました。



★収穫しました。11/2



★『洗いごま』にしました。収穫量は2kgでした。



★『ごま塩』を作り試食しました。



★児童1人18gずつ持って帰りました。

「学校で食べたごま塩がおいしかったから、つくってみよう」
「ほうれんそうのごまあえをつくろう」と喜んで話をしてくれました。



ごまは、大豆と比べて発芽率がよく、今年の暑い夏もすくすく大きくなってくれました。

9月になり、莢もたくさんつき、もうすぐ収穫できると思っていた時、青虫の大発生で、葉を食い散らしました。その発生後2週間は毎朝青虫取りに追われました。

運動会が終わってから、刈り取りをしました。今回初めてごまを育てる子ども達がほとんどで、茎の太さにびっくり、莢の中のごまの実を見てびっくり、そのごまのの実の出来方にびっくり。たくさんの発見がありました。

1か月後、ごまの収穫をしました。持っただけではじけてくる実を集め、1本のごまからたくさんのごまの実が取れることを実感していました。

その後、ごみをとリ、洗う作業は教師が行い、ごま塩を作り、試食しました。

大豆と同じで、普段よく食べるごまを今回育ててみて、栽培・収穫の大変さを実感しました。ごまを炒った時の香ばしさは食欲をそそり、作った『ごま塩』はとてもおいしかったです。

橋本市は、市でごまの栽培委託に取り組んでいます。本校の児童で取り組んでいる家庭があり、市での取り組みを聞かせていただくこともできました。子ども達が、今回の取り組みで、少しでもごまについて知り、国内生産の大切さを感じることができればと思っています。ありがとうございました。