

報道各位

新潟市立大鷲小学校

## 大鷲小学校4年生総合的な学習の時間「大鷲の梨」の授業について

大鷲小学校の4年生は、毎年地域の梨農家から支援を受け、大鷲地区の特産物である梨の栽培体験を行っています。今年も梨農家 遠藤征児さんのご協力ですべての花粉付け、夏前の摘果作業、秋の収穫作業を体験させていただきました。その他、梨農家の栽培の仕方や苦労話、梨の種類や味なども遠藤さんから聞かせてもらってきました。

「大鷲の梨」の集大成として、4年生は、「大鷲の和梨を加工して、もっとおいしく食べることはできないか?」という問題を解決する学習に取り組みました。自分たちで考えたメニューは、3つ(ゼリー、ジュース、ジェラート)。10人の4年生でおいしくなるように考え作りました。始めは、自分たちで試行錯誤し作りました。最後に大鷲地区食生活改善推進委員の皆さんにアドバイスをもらいながら3品を作り上げました。ポイントは、どの製品にも多少梨そのものの粒を入れておくことでした。このことによって、普段あまり加工されない和梨のよさを引き出すことができたようです。試食をしてもらった方々からは、とても好評でした。

そこで、「大鷲の梨」を売っている「いっぺこ〜と」でぜひ紹介したいという子どもたちの願いから11月16日(木)の開店時からこのレシピをお客さんに配布したいと考えています。子どもたちが考えた「和梨」のレシピを、ぜひ手に取ってほしいと思います。子どもたちのレシピには二次元コードを付けてあり、アンケートをお願いしています。子どもたちは、自分たちの行った活動がどんな意味をもつのかをアンケートを通して考えていきたいと思っています。つきましては、取材・広報にご協力くださいますよう、お願い申し上げます。

○ 日時 11月16日(木) 9:30~11:00 (配布ピラがなくなり次第終了)

○ 会場 JA新潟かがやき「いっぺこ〜と」(新潟市西区亀貝3066)

○ 内容 大鷲小学校4年生が自分たちで考えた大鷲の梨の加工品3品のレシピを配る。

レシピメニュー

- ① 大鷲の梨ゼリー
- ② 大鷲梨100%ジュース
- ③ 大鷲梨のジェラート

参加者

- ① 大鷲小学校4年生(10名) 4年生担任 佐藤香那 教諭
- ② いっぺこ〜と店長

※ 取材希望の方は、下記担当者までお問い合わせください。

大鷲小学校担当 高橋和仁(たかはしかずひと) TEL 025-362-5431