

単元名 **日本の食料生産**
「岐阜県ひるがの高原のだいこん作り」

ひるがのだいこん -岐阜県-



地場産物の説明

9月の後半は、大根をはじめ、にんじん、里芋などの地場農産物を給食で使用している。

その中で、大根についての話を紹介する。郡上市にあるひるがの高原は、海拔900mの高地で、夏でも涼しい気候条件を活かして、大根づくりがさかんに行われている。ここで作られた大根はきめが細かく、よくしまつてつやがあり、おいしい大根として評判がよく「ひるがの高原だいこん」として出荷され、出荷量は全国第5位である。

昔は、消費地から遠いため、大根を「つけもの」に加工して出荷していたが、道路の整備や発達に伴い、新鮮なままの大根を出荷できるようになってきた。また、出荷前に大型冷蔵庫で予冷するなど、鮮度を保ったまま消費地に届ける工夫もしている。

(参考資料 あたらしい岐阜県のくらし)

献立例

にんじんごはん、牛乳、円空さといもコロツケ、みそ汁、ひるがの大根サラダ

1人当たりの栄養量 (小学校)

エネルギー	691kcal
たんぱく質	21.9g
脂質	21.6g
カルシウム	389mg
鉄	3.0mg
ビタミンA	442 μ gRE
ビタミンB ₁	0.61mg
ビタミンB ₂	0.49mg
ビタミンC	30mg
食物繊維	7.6g
食塩	2.7g
マグネシウム	111mg
亜鉛	2.1mg



給食の時間の指導 (感謝の心・食文化)

今日の給食の大根サラダは岐阜県でも郡上市にあるひるがの高原で作られた大根です。とてもおいしいですね。

ひるがの高原では、大根づくりがさかんです。おいしい大根ができる訳は、昼と夜の温度差があること、土が赤土で大根づくりに適していることです。大根農家の人が、おいしい大根になるように一生懸命作ってくださいました。

昔は、大根がたくさんできて新鮮なまま運ぶことができなかったため、大根を「つけもの」に加工して出荷していましたが、今では道路が良くなり、新鮮なままの大根を早く遠くまで運ぶことができるようになりました。岐阜県の大根を味わって食べてください。

小学校 第5学年 社会科学習指導（略）案

日 時 平成21年 月 日 第 校時
 対 象 5年 組 名
 指導者 担任（T1）・栄養教諭等（T2）

1 単元名 日本の食料生産～岐阜県ひるがの高原のだいこん作り～

2 単元の目標

- (1) 岐阜県内の地形的に特徴のある高原の自然条件を活かして、大根を生産していることを理解する。
- (2) 大根作りをしている人々の工夫や考えを理解する。

3 本時（5/7時）

(1) 本時の目標

- ひるがの高原では、冷涼な気候を活かし、平地とはずれた時期に大根を生産していることがわかる。
- ひるがの高原で大根作りをしている人々の工夫や努力について考えることができる。

〈食育の視点〉

- 食物を大切にし、食物の生産にかかわる人々への感謝する心を育てる。（感謝の心）
- 地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、地域の人々に尊敬する心をもつ。（食文化）

(2) 展開

過程	主な学習活動	教師の支援（T1）	教師の支援（T2）	備考
気付く (5分)	1 岐阜県には様々な野菜が育てられていることがわかり、その中でも大根の産地は、遠く離れた平地と高地の両方あることに気付くことができる。	○ 岐阜県の地形図の読み取り方を理解させる。 ○ 岐阜県の農産物分付図と地形の特徴を結びつけて考えさせ、課題を引き出す。	○ 学校給食で積極的に使用している岐阜県の農産物の中から、大根に焦点化し、分布図に2つの産地があることに着目するようにする。	資料 岐阜県の特産物分布図 大根の出荷量〈全国とひるがの高原〉
	どうして、ひるがの高原でだいこんが多く作られるのだろうか			
深める (35分)	2 私たちの近くの畑は、まだ大根は青菜だか、ひるがの高原は大根として食べられることから、ひるがの高原の気候について予想する。 ・ ひるがの高原は夏でも涼しい。 ・ このあたりより気温が低い。 ・ 1日の中で寒暖の差が激しい。 3 ひるがの高原で大根を育てて出荷するとどのような良いことがあるのか考える。 ・ 平地ではまだ大根が収穫できない夏に売れば、買ってもらえる。 ・ 大根は涼しい時に育つと甘くておいしくなる。 ・ 夏においしい大根が食べられたら、みんなが喜んでくれる。	○ ひるがの高原と私たちの住む地域の気候を比較しながら考えるようにする。 ○ 予想した気候から、給食で岐阜県産の大根を一年中使うことができる訳を考えるようにする。 ○ 涼しい気候の中で大根を育てて出荷するとどのような良いことがあるのか考えることができるようにする。	○ おいしい大根を育てるために必要な土地の特徴や条件をペーパーサートで提示する。 ○ 献立表をもとに、給食には一年中大根が使われていることを写真で提示する。 ○ おいしい大根が育つためにひるがの高原の人たちの苦労について資料をもとに説明する。	資料 岐阜県の気候 写真 夏に収穫されるひるがの高原の大根畑 農家の人の話
まとめ (5分)	4 涼しい気候にあった作物を、おいしく育てるための工夫や努力について自分の考えをまとめ、発表する。	○ 高原で大根をそだてるためにはどのような工夫や努力があったかをまとめることができるようにする。		プリント

(3) 評価

- ひるがの高原では、冷涼な気候を活かし、平地とはずれた時期に盛んに大根を生産していることを理解することができたか。
- ひるがの高原で大根作りをしている人々の工夫や努力を理解することができたか。