

なにわの伝統野菜(「大阪しろな」「田辺だいこん」「天王寺かぶら」「玉造黒門しろり」「勝間(こつま)なんきん)の栽培や収穫の写真を見せて、野菜の名前を思い出す。

(自分たちが育てた、それぞれの「なにわの伝統野菜」の栽培や収穫時の写真を掲示する)



○「みなさんが育てた『なにわの伝統野菜』です、それぞれの写真から何の野菜かわかりますか？ 名前を教えてください」

(児童、それぞれの伝統野菜の名前を言う)

(「大阪しろな」「田辺だいこん」「天王寺かぶら」「玉造黒門しろり」「勝間(こつま)なんきん」の写真と文字を掲示する)



おおさかしらな



たなべだいこん



天王寺かぶら



たまつくり
くろもんしろり



こつまなんきん

○「みなさんはこの野菜を学級園やプランターで育てました。昔(戦国時代より前)の大阪は、『なにわ』とよばれていました」

(文字カードを掲示)

○「江戸時代、大阪は『天下(全国)の台所』といわれ、全国各地からいろいろな産物が入ってきました。そして、食文化(食にまつわる文化)が栄えました」

(文字カードを掲示)

○「また、その食文化を支える、独特の野菜が育てられていました。江戸時代に書かれた本には、『田辺だいこん』『天王寺かぶら』『玉造黒門しろり』などの名前が出ています」

(文字カードを掲示)

○「昭和の初めの頃までは、これらの野菜はよく食べられていましたが、食生活の洋風化(食事が洋風になる)による野菜の好みの変化や、大量生産に向かないなどの問題から、次第に新しい野菜に代わっていき、作られなくなりました」

(文字カードを掲示)

○「しかし近年、『なにわの伝統野菜』のもつ「おいしさ」が見直され、再び生産されるようになってきています」

(文字カードを掲示)

昔おおさかは「なにわ」とよばれていました。

「天下の台所」といわれ、全国各地から色々な産物が入ってきました。

野菜も、おおさかどくどくの野菜が育てられていました。

これらの野菜は、食生活の変化により、新しい野菜に代わっていき作られなくなりました。

最近、なにわのでんとう野菜のもつ「おいしさ」が見直されるようになってきました。

○『なにわの伝統野菜』とは、おおむね 100 年前から大阪府内で栽培されてきた野菜のことです。大阪市内にも『なにわの伝統野菜』が生まれた故郷があります」

(「なにわのでんとう野菜のふるさと」の絵を掲示)



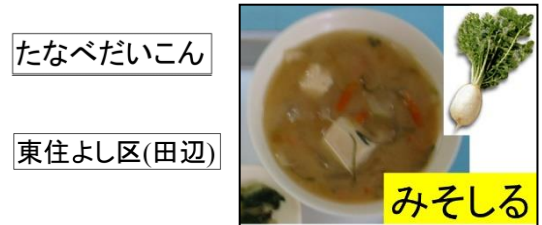
○(「てんまな」と「北区天満(てんま)橋」の文字を掲示)

『大阪しろな』は、江戸時代から栽培が始まり、明治初期に大阪市北区の天満(てんま)橋や天神橋付近で盛んに栽培されていました。そのため『天満(てんま)菜』ともいいます。現在は 1 年中栽培されています。これを使った「大阪しろなとうすあげの煮びたし」は大阪の代表的なおかずです。給食では「いために」にして出しています」(給食の「いために」の写真を掲示)



○(「東住吉区 田辺」の文字を掲示)

『田辺だいこん』は大阪市東住吉区田辺地域の特産の大根です。江戸時代に栽培されていましたが、一時期栽培が途絶えました。昭和 62 年に種が見つかって栽培が復活しました。甘みがあり、煮もの、汁物、漬物にして食べます。給食では『みそ汁』にして出しています」(「みそ汁」の写真を掲示)



○(「天王寺区四天王寺」の文字を掲示)

『天王寺かぶら』は大阪市天王寺区四天王寺周辺がふるさとです。江戸時代から明治末期にかけて関西を中心に西日本で広く栽培されていました。甘みが強く、きめが細かく、煮崩れしにくいのが特徴です。生食、煮物、汁物などに向いています。給食では『にもの』にして出しています」(「にもの」の写真を掲示)



○(「中央区・東成区・天王寺区 玉造地区」の文字を掲示)

『玉造黒門しろり』は、今の大阪府中央区・東成区・天王寺区にまたがってあった玉造地区がふるさとです。大阪城の玉造門が黒塗りの門であったのが由来となって『玉造黒門しろり』とよばれたのではないかとされています。浅漬けやかす漬けのほか、煮物にして、でんぷんでとろみをつけたあんをかけて、「あんかけ」にして食べられます」(「あんかけ」の写真を掲示)



○(「大阪市西成区玉出(こつま村)」の文字を掲示)

『勝間(こつま)なんきん』は、現在の大阪市西成区玉出付近で作られていたかぼちゃです。昔、『勝間(こつま)村』とよばれていたのがこの名がついています。日本かぼちゃで甘みが少なく、和風の煮物に向きます。日本かぼちゃは室町時代の終わり頃に日本に入ってきました。皮はごつごつして溝があります。ちなみに今、日本で食べられているかぼちゃのほとんど(90%以上)は西洋かぼちゃです。西洋かぼちゃは江戸時代の終わり頃に日本に入ってきました。皮はつるりとしています。粉っぽい肉質で食感はホクホクとして甘みは強く『栗かぼちゃ』ともよばれます

(西洋かぼちゃ、日本かぼちゃの写真を掲示)

こつまなんきん

西なり区
玉出(こつま村)



○「その他の『なにわの伝統野菜』も紹介します。

(「きんときにんじん」浪速区(難波、木津、今宮)の文字を掲示)

(きんときにんじんの写真を掲示)

(西洋にんじん、金時にんじんの写真を掲示)

『金時にんじん』は大阪市浪速区の難波、木津、今宮方面で栽培されてきました。細長い東洋系にんじんで、江戸時代初期に中国から入ってきました。おせち料理や京料理には、この赤色の金時にんじんがよく使われます。その他に酢のもの、漬もの、奈良漬けなどにして食べます。ちなみに今、日本でよく食べられている西洋系にんじんは江戸時代の後期にヨーロッパから長崎に入ってきました

きんときにんじん

なにわ区(なんば
・きづ・今宮)



(「けまきゅうり」都島区毛馬町の文字を掲示)

(けまきゅうりの写真を掲示)

『毛馬きゅうり』は、大阪市都島区毛馬町で栽培されていた黒いぼきゅうりです。パリパリとして歯ざわりで、ちょっと苦みがありますが、とても香りがよいきゅうりです

けまきゅうり

都島区(毛馬町)



○「大阪には、昔から食べ継がれてきた大阪の野菜、『なにわの伝統野菜』がたくさんあることがわかりましたか。給食に登場したときは、それぞれの伝統野菜のふるさとや、自分たちで育てたことを思い出して食べてください」

児童「はい」

○『なにわの伝統野菜』も、「おもに体の調子を整える」はたらきをする食べ物です

(「なにわのでんとう野菜、栄養のはたらき」の文字カードを掲示)

○「給食に『大阪しろな』『田辺だいこん』『金時にんじん』が登場した時は今日の話思い出して残さず食べてください」

なにわのでんとう野菜

- ・病気のよぼう
- ・べんぴのよぼう
- ・ひふを守る
- ・目をまもる

授業のコツ

①自分たちが育てた「なにわのでんとう野菜」の写真を見せて野菜の名前を思い出す。

写真を見せることで育てた記憶をよみがえらせ、親しみを持たせる。

②「なにわの伝統野菜」の歴史について知ること、伝統野菜への興味、関心を高める。

江戸時代、大阪は「天下の台所」といわれ、食文化が栄え、それを支える独特の野菜も育てられていたが、食生活の変化で次第に作られなくなった。しかし、近年、そのおいしさが見直されてきていることなどを知らせ、「なにわの伝統野菜」への興味・関心を高めることができる。

③「なにわの伝統野菜」のふるさとを知らせる。

地図を使って「なにわの伝統野菜」のふるさとを知らせることで、伝統野菜と地域に対する親しみが増す。

④野菜の栄養のはたらきを思い出させる。

野菜の栄養のはたらきを思い出すことで、伝統野菜を食べる意欲を高める。

⑤「なにわの伝統野菜」を収穫した後に指導をする。

収穫した後に指導をすることで、育てたことで親しみを持った伝統野菜について、さらに興味・関心を高めることができる。

⑥「なにわの伝統野菜」が登場する給食実施日に指導をする。