

# とんぐい村の こみ・すく通信

令和3年12月10日発行 第17号

更別村コミュニティ・スクール委員会事務局(教育委員会)

## みんなの学校応援団の活動を紹介<その11> 青年海外協力協会の石井さんが授業

更別中央中1年生が11月4日、青年海外協力協会の石井優子さんに来校いただき、社会科で「世界の国々の理解～ケニアから～」と題して授業をしていただきました。

石井さんは過去にアフリカ大陸のケニア、ニジェール、エジプトに派遣され、それぞれの地で活躍してきました。海外で経験したこと、感じたこと、生活・文化・言語の違いなどを更別村の子どもたちに伝えていただきました。「世界にはいろいろな国がある。まずは知ること、興味を持つことが大切」であることを教えてくださいました。

ケニアの子どもたちは始め、私たち日本人を怖がって隠れていました。見たことのない髪型、肌の色をしていたからなんですね。

現状を改善するには教育が大事です。



## 「柔道の学習」外部指導者を招いて

更別中央中1, 2年生体育で村の柔剣道場において「柔道」の授業がありました。体育の先生の他に、外部指導者として学校応援団の太田綱基さんにも指導をしていただきました。



柔道は相手がいって成り立つ競技であり、相手を敬う気持ちが大切です。友だちとの貴重な時間を楽しく過ごしてください。

## ふるさと更別の小麦の探究

更別中央中1年生は、ふるさと学習でテーマを「小麦」に絞り、地域の方々からたくさんお世話になりながら学習を進めました。

7月に岡田農場、更別農業高校を訪れ、小麦のことやスマート農業を、今回は小麦の栄養なども含めて更に詳しく学習し、最後に小麦の加工を体験しました。

小麦の学習をとおして「ふるさと更別」の新たな発見につながったのではないかと思います。

## 更別村の小麦生産や小麦粉について

日本の食料自給率は37%でかなり低いです。更別村の食料自給率はなんと6800%。多くの人の食料を生産している更別村の農業を誇りに思ってください。



【10月27日 重松栄養教諭から】

小麦粉の種類や用途、地産地消等を学ぶ。更別村の小麦の生産量や作付け面積、主に栽培されている「きたほなみ」のことも勉強しました。

## 更別農業高校の絶大な支援を受けてパン作り

3種類の更別産の小麦で作ったアンパンはそれぞれ違いがあるかな。こんな風に丸めるよ。



小麦粉と他の材料を入れてしっかり練ります。発酵させ、生地を分けて、あんこを包んで焼きます。

ふるさと館加工室で実習。更別農業高校で育てた小麦「きたほなみ」「勝系一六二号」「勝系一五八号」を原料にアンパン作り。あんこも更別農業高校生徒が作ったもの。更農生の加工グループ3年生四名もパン作りを手伝ってくれました。

【11月5日 更農の菊池直樹教諭、鳥倉徳行教諭から】