

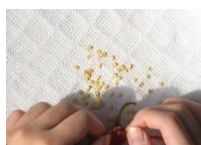
活動テーマ

「地球にやさしい農業で作物を育てよう！」

実践事例について

開校以来、学校圃場では、毎年、無肥料・無農薬の自然農法でお米や野菜を育てている。圃場での米、野菜作りも10年目を迎えた。主に総合的な学習の時間に実施しているが、今年は授業で教わるだけでなく、学校内でも野菜を育てようと、エコ・スクールチームが校舎横のスペースを利用し、きゅうりやオクラの栽培を試みた。また、6年生が開く「お茶会」では、自分たちで作った小豆で餡を作り、各クラスのテーマに沿ったお菓子を制作することで、農業の実践から茶道の「おもてなしの心」を体得することができた。

1. 持続可能な農業の実践



★学校の田んぼでは、毎年もち米を育てている。圃場で育てた野菜は、種採りを行う。自家採種は持続可能な農業に欠かせない作業である。

2. 農と食の連携

★圃場で作ったもち米、小豆、大豆を利用して、休日におやつ作りを企画し、実施した。収量が安定してきたので、今後も活用していきたい。



3. 日本文化へ

茶道と華道

★日本文化を学ぶ授業では、茶道や華道も行っている。6 学年では茶道の学びの集大成として「お茶会」を開いている。お茶菓子は、圃場で育てた小豆を使用し、今年も本格的な和菓子が完成した。華道では、圃場周辺の身近な野花を活けた。



令和3年度 活動の概略

月	農	食
4	乾田苗代、籾播き	茶摘み→お茶の焙煎、試飲
5	夏野菜の播種（ミニトマト・ししとう等） 茶摘み	夏野菜の収穫→ピザ作り （ナス・ししとう
6	鉢替え、定植 田植え 除草 大豆・小豆播種 さつまいも苗植え	ミニトマト等） ＜おやつ作り＞ 米粉→団子・クレープ作り 大豆→きな粉・きな粉棒
9	夏野菜の収穫 冬野菜播種（大根・人参） 夏野菜種採り 稲刈り、脱穀、精米体験 さつまいも掘り 大豆、小豆の収穫 大豆、小豆の選別	黒豆→おせち料理（家庭科） 大根・人参→雑煮（家庭科） もち米→餅つき 小豆→餡（和菓子作り）
12	冬野菜収穫	さつまいも→焼き芋 スイートポテト
3	（苗土作り）来年度に向けて	大根→大根餅

日本文化

茶会を開く→
茶道・華道への
つながり

学校名	M I H O 美学院中等教育学校
住 所	甲賀市信楽町畑 3 6 9
電話番号	0 7 4 8 - 8 2 - 3 4 3 5
E-mail	ta-tomoko@mihobigaku.jp
	(担当 高橋)