

# 実践例「学校・学級経営の深化・充実」

## 「課題3 地域に根差し、家庭や地域と連携して豊かな心を育む教育活動の創造と推進」

### I 学校名 枝幸町立岡島小学校【宗谷管内】

### II 研究の概要

1 研究対象活動「ふるさと学習～鮭の燻製づくりを通して～」

2 目的

- ①「燻製づくり」を通して、岡島地域の産業である漁業についての理解を深める。
- ②生産体験活動と位置づけ、安全や衛生に留意し、製品作りを行う態度を養う。

3 実施計画

今後の予定・準備	教師	全校	中学年	高学年
9月19日		鮭さばき		
10月24日までに	・燻製小屋バルサン たく（総合担当） ・おがくす準備 (美瑛) 今年も大丈夫 来年足りない?			・調味料準備 総合 できたものは赤、白 わかるように袋に 入れて家庭科室冷 蔵庫へ
10月24日		さけ漬け込み	返し作業 放課後	返し作業 放課後
10月25日			返し作業 朝、放課後	返し作業 朝、放課後
10月26日		洗い・乾燥 燻製小屋へ運びま す。 雨天でもやります		
11月1日	燻煙開始（教頭）			
11月2日までに	ラベルシール準備 (総合担当)			・ラベル用イラスト 準備（赤、白）、総 合
11月6日	冷凍工場へ運ぶ (教頭) 検査	カット・袋詰め		真空パック作業 5・6時間目 総合
検査結果				
11月24日	1、2時間目の時間 に冷凍工場に取り に行く（時間割調整）。	燻製配り グループに分かれ て燻製を届けます。		

### III 具体的な実践例

#### 1 単元「鮭捌き」

##### 2 ねらい

- ①鮭の燻製づくりを通して、地場作業の一つである漁業についての理解を深める。
- ②活動を通して自然から命をいただいていることに気付き、自他の命を大切にする態度を育てる。

##### 3 当日の流れ

令和5年9月19日（火）、20日（水）、21日（木） 1・2時間目

8：35 岡島漁港捌き所へ移動（徒歩）（持ち物の確認-各担任）

8：45 到着→準備

8：50 開会式（司会-総合担当）

9：00 作業開始

※さばき方の説明を見る。 ※P依頼～教頭

※3つの班に分かれて行う。

※台の高さー1つ高いので配慮&兄弟を同班で、班分け。

- ①「頭、内蔵、骨」「白子」、「筋子」→ポリバケツへ
- ②「身」→水洗いし、自分のサケ（1本分）に名札をつける。
- ③（収穫祭＆燻製の）2つの班ごとに、箱詰めをする。
- ④片付けと掃除を手伝う（5・6年&職員が中心で）
- ⑤着替え（汚れたものを袋に入れる）

10：20 閉会式（司会-総合担当）

10：30 出発 → 学校到着

#### 4 活動の様子（学校だよりから）

##### ①鮭捌き

さて、9月19日、保護者の皆様のご協力の下、地域の方から寄贈された鮭を燻製づくりに使うために捌きました。1年生は、初めての体験ですが、保護者のお手伝いで大きな鮭を上手に捌いていました。伝統的な取組なので、学年が上がるにつれ捌き方も上手になります。高学年はさすがの包丁捌きです。捌いた鮭は10月に漬け込みと洗い・乾燥をする予定です。今年の燻製のできが楽しみです。



## ②鮭洗い、乾燥

### 鮭燻製作り大詰め

9月に捌いた鮭の、漬け込み・洗い作業を行いました。現在サーモンハウスで乾燥中です。11月に入るといよいよ燻煙作業に入ります。



## ③全活動を終えて

4月19日の稚魚放流をスタートに、ふるさと学習が始まりました。

9月に入り、鮭の燻製作りのための学習が始まります。地域の方からいただいた鮭を、子どもたち自身の手（保護者の方のサポートもありました）で捌きました。捌いた鮭は、地域の冷凍工場で保管していただきました。10月は漬け込み・洗い作業。例年に比べ気温が高く作業はしやすかったようですが、味が均等になるよう調味液につけた鮭を朝と放課後にひっくり返します。漬け込みが終わると、乾燥です。たくさんの鮭を洗い、フックに刺すのは苦労しましたが、1年生から6年生まで力を合わせて、サーモンハウスに運びました。少しづつ間を開けて乾燥を待ちます。併せて、子どもたちは、ラベルシールのデザインを作りました。

乾燥した鮭は、燻製にします。煙の番は教頭の担当です。朝に晩に煙を絶やさぬよう、注意深く見守りを続けてくれました。

11月ようやく燻製が完了しました。できあがった鮭の燻製は、子どもたち全員でヒレを切ったり一袋分の大きさにカットしたりするのですが、これがなかなか堅くて大変でした。

最後に、5・6年生の3人が協力して真空パックにしました。空気が入らないように気を付けながら作業するのですが、いつの間にか空気が入ってやり直す面もありました。

出来上がり、パックに詰めた鮭の燻製は、再度冷凍工場で保管していただきます。同時に、衛生検査も行っていただきました。

今年度も無事検査を通り、子どもたちが日頃の感謝を込めて、皆様のご家庭へお届けすることが出来ました。今年の出来はいかがだったでしょうか。ご機会がありましたら、学校や子どもたちへ感想をお聞かせいただければ幸いです。