

# 大豆がささえるわれわれの暮らし

富山市立寒江小学校 笹原克彦

富山市立寒江小学校の6年生は、5年生だった昨年度、「大豆がささえるわれわれの暮らし」をテーマにした総合的な学習を実践しました。その成果をまとめたホームページは、第12回マイタウンマップコンクールで、内閣総理大臣賞という大変素晴らしい賞をいただきました。

ここでは、子供たちが1年間かけて行った実践のあらましを報告します。

## 大豆との出会い

寒江校区では、転作作物として麦や大豆が栽培されています。特に大豆は、富山県を代表する農産物の一つとして、たくさん栽培されています。ですから、寒江の子供たちにとって、大豆は米と並んで、大変身近な農産物であると言えます。しかし、大豆が身近にあるからと言って、子供たちが、最初から大豆について学習しようと考えていたわけではありませんでした。



ある日、子供たちに、小さなアルミカップを2つずつ、配りました。中には、茶色と白色の液体が数滴ずつ入っていました。「この液体がなんだか、五感を使ってあててごらん」という問いに、子供たちは、匂いをかいだり、透かして見たり、少しなめてみたり、いろいろな方法で調べてみました。

茶色い方は、味と匂いで、醤油だとすぐにわかりました。白い方も、少し考えると、豆乳だということがわかりました。

この2つの液体が、何からできているか知っていますか、と質問してみました。答えは簡単。「大豆」です。

そこで、子供たちは、はたと気づきました。同じ原料で作られているのに、どうしてこんなに味も色も違うのでしょうか。

観察していくうちに、いったい醤油や豆乳はどのように作られているのか、大豆を使った製品にはどのような種類があるのか、といったことが問題となりました。この問題をもとに、子供たちの追究は始まったのです。

## 大豆にくわしくなる

インターネットや学校図書館の本を利用して調べていくうちに、子供たちの回りには、ものすごくたくさん大豆製品があるとわかってきました。

ところが、「湯葉」「凍り豆腐」「大豆油」等々、名前はたくさんわかるのですが、いったいそれらがどういうものなのかについては、具体的にはよくわかりません。



そこで、子供たちは、近所のスーパーマーケットへ行き、自分たちの目で、どのような大豆製品が売られているかを確認かめてみることにしました。

探検に行く前、子供たちはスーパーで売られている大豆製品の種類は、多くても40種類ぐらいだろうと予想していました。

ところが、調べてみると、大豆タンパクを使用するものなど、大豆を使った製品には、ものすごくたくさん



種類があるとわかりました。200種類ぐらいまでは数えましたが、それ以上は数えられないくらいでした。大豆製品の多さは、子供たちの予想をはるかに超えていました。

われわれの普段の生活は、大豆と切っても切れないものだというのを、この探検を通して感じることができました。



見学後、子供たちからは、実際に製品を作っているところも見たいという意見が出てきました。



そこで、今度は、豆腐工場へ見学に行くことにしました。工場を訪問して、実際に大豆製品が作られているところを見ると、たくさんの大

豆製品がわたしたちの周りにあるのだということが、よくわかりました。

また、暑い中で働く人々の苦労や、人々の豆腐作りにかかる強い思いを、体験を通して感じることができました。

## 大豆を育てる

大豆の学習を始めた子供たちは、自分たちでも大豆を栽培してみたいと考えました。そこで、地域ボランティアをお願いして、教室2つ分の広さの畑を借りることになりました。

そんなに広い畑を、はたして自分たちで世話をできるのかとても不安でした。でも、ボランティアに相談しながら、栽培を始めることにしました。



子供たちが予想していたよりも、栽培は大変でした。種まきには、22人で仕事をしながら、2時間もかかってしまいました。暑い夏の盛りには、土寄せ作業を行いました。

こんなに大変な仕事をして、やっと大豆が育っていくのだということが、初めてわかって、子供たちは、とても驚きました。

大豆が黄色く熟したところで、収穫を行いました。収穫の喜びは、栽培の苦労があったからこそのものだと、農家の人々の生産にかかる思いを、感じ取ることができました。

収穫した大豆は、学習発表会後のバザーで販売したり、きなこ、納豆、豆腐、味噌に加工したりしました。加工・販売する人の苦労も知ることができました。



## くらしは大豆にささえられている

学習を通して、大豆は、以下のような点で、くらしを支えていることがわかりました。

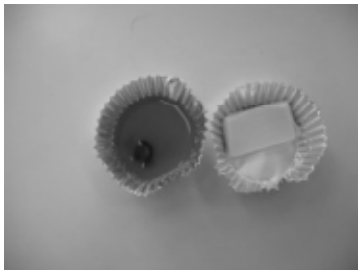
- ・大豆は栄養豊富であり、それをたくさん食べることは健康によい。
- ・大豆食品(豆腐、納豆、しょう油など)は、日本の食事では毎日使われるので、大豆のない生活は考えられない。
- ・大豆には、生活の中で、長い歴史がある
- ・大豆は、栽培している人々や、工場働く人々のくらしも支えている。

子供たちにとって、大豆は欠かすことのできない農産物だということがわかりました。ところが、2学期に学習した社会科で、驚くべき事実がわかったのです。

# 大豆の自給率はたったの5%

社会科「これからの食料生産」の学習で、日本の食料自給率が年々下がってきていること、諸外国に比べて自給率がかなり低いことを学習しました。中でも、大豆の自給率は低く、その割合はわずか5%でした。

大豆は、われわれのくらしで一番欠かすことのできない食品のはずなのに、これは、いったいどういうわけなのでしょう。



その数字の低さに驚いた子供たちは、いったい、5%というのはどれくらいの量なのかを、実際の食事から取り出して体験することにしました。

大豆の自給率5%分だけに分けると、冷や奴は親指の先ほどのサイズになってしまいました。味噌汁も、通常の濃度で飲もうとすると、20分の1になってしまいます。食べてみるとあっという間になくなってしまいました。

体験を通して、子供たちは、日本では、なぜ大豆をたった5%しか作っていないのかに大きな疑問を感じました。ここから、2学期の追究が始まりました。

追究を進めていくうちに、いろいろなことがわかってきました。

- (1) 大豆の自給率は、1960年頃には39%だったのが、2%まで落ち込んだ後、少し増えて、現在は5%ほどになっている。
- (2) 日本の食料全体の自給率も、80%から40%に低下している。
- (3) 世界には、食料を自給している国がある。イギリスは一度40%まで低下したが、現在は74%まで戻している。

(4) 大豆自給率が減ったのは、利益が安定しないことや効率が悪いことが理由らしい。



しかし、課題について調べていく内に、資料だけではなかなかわからないことが増えてきました。



そこで、日頃、大豆の栽培でお世話になっているボランティアに、大豆の自給率が低いわけについて聞いてみることにしました。

大豆は栽培が難しい作物であること、そのため、あまり作りたいと思わない人がいること、小粒の大豆は値段が安いいため選ばれた大豆だけしか商品にならないことなどが、自給率が低い理由だとわかりました。

でも、大豆が生活に欠かすことのできない作物である以上、栽培の難しさだけが自給率が低い理由とは考えられませんでした。



そこで、今度は、農林水産省北陸農政局富山農政事務所にご相談してみました。事務所の方が寒江小学校を訪問し、質問に答えてくださいました。事務所の方のお話からわかってきたのは、次のようなことです。

(1) 1960年頃からは、工業製品を外国に売って、農産物は安く輸入したらよいと考え

たため、自給率が減少した。

- (2) 大豆は、乾燥した土地向けの作物なので、日本ではもともと栽培しにくい。
- (3) 国としては自給率を上げたいと思っている。10年後には45%まで上げたい。
- (4) 自給率が低いと言いながら、日本人は毎日たくさんの食べ物を残して捨てている。これらの無駄をなくせば、自給率は上がる。

「一番大事なのは、自分たちの食べるものにもっと関心をもつことです。」と言われたのが、印象的だったようでした。

### 食への関心をもち続ける



子供たちは、これまで学んだ成果を、学習発表会、学習参観など、さまざまな場面で発表することにしました。家族や地域の方々にも、自分たちの食に関心を持ってほしいと考えたからです。

また、東京の日本科学未来館で行われたマイタウンマップコンクール授賞式には、22名全員が参加し、その会場でもプレゼンテーションを行いました。

子供たちが訴えたのは、次のようなことです。

「大豆に支えられているわたしたちの暮らし。でも、その大豆を含めて、わたしたちの食料は、今、安全とは言えません。」

輸入食料には、強い農薬がついているという話があります。BSEや鳥インフルエンザなどの病気も心配です。

たくさんの人々との出会いの中で、わたしたちの考えている食料の問題は、大豆だけでなく、すべての農産物や水産業、工業など日本のすべての産業とつながっていることがわかってきました。

また、食料問題は、日本だけの問題ではなく、他の国々との関係で考えなければならぬこともわかりました。

これらのことから考えると、食料自給率の問題は、誰かに任せればよいということではありません。『食料自給率を上げてほしい』と人にかけているだけでは、それは絶対に実現しないと思うのです。

食料の自給率を上げ、安全で健康な食生活を作っていくためには、わたしたち自身にできることがあるはず。わたしたちは、これからも食への関心をもち続けます。」

子供たちは、追究を進めていくうちに、大豆の問題を考えることは、日本の未来を考えることだと気づきました。大豆を育てたり加工したりする仕事をする人々とのつながり、世界の国々とのつながり、他の産業とのつながり、そして何よりも、自分たちの食生活とのつながりがとても深いということがわかったのです。

子供たちは、これからも、食への関心をもち続け、暮らしを見つめていくことなのでしょう。この1年間の学習が、自分と食との関係を一生の間見つめるきっかけになったとしたら幸いに思います。子供たち自身の未来のために。

なお、子供たちの1年間の歩みは、寒江小学校HPにて公開しています。

<http://www.tym.ed.jp/sc81/2005/gakunen/5nen/index.htm>

