

山ノ内町立西小学校4学年

山ノ内町の伝統野菜「前坂大根」を育てよう ～生活に欠かせない大切な水を考える～

山ノ内町立西小学校4年生は、地域の伝統野菜「前坂大根」の栽培と漬物作り、水資源の学習を通して、自然と人の営みのつながりに目を向けました。3年生との協力や地域の方々との交流の中で、農と水に支えられた地域の暮らしを体感し、感謝の気持ちを深めました。

伝統野菜の栽培と漬物づくり

火山灰を含む黒土が広がる畑で、児童たちは「星型の点まき」という独特な種まき方法で前坂大根を育てました。間引き、土寄せ、収穫、洗浄、葉切りまで一連の作業を体験。収穫された200本以上の大根は、地域の方から教わった方法で「リンゴジュース入りたくさん」に加工し、香り高く味わい深い漬物が完成しました。

加工の過程では、漬物用にできなかった大根はつぼ漬けにし、全校に配布されました。「無駄にしない工夫」や「地域に伝わる知恵」の大切さを体感する機会となりました。

水の循環と暮らしの結びつき

農業を支える水源として、剣沢ダムや大沢取水口の仕組みも学習しました。見学を通じて、地下水や雨水がろ過されて農業用水として再利用されていることを知り、「自然の力」と「人の努力」が支える仕組みに驚きを持って学びました。

また、生活排水の処理や水の無駄遣いを防ぐ工夫、微生物の働きなど、水の大切さを多角的に学習しました。夜間瀬川のホタルやわさび農場の湧水にも注目し、地域の水環境を守る行動の必要性を感じています。