

番号

## 活動報告書

市町村（学校組合）名 学校法人名等	香美市教育委員会
担当課・担当者職氏名	教育振興課 学校教育班 横田 尚明

テーマ	持続可能な物部の自然環境を地域と共に守り、再生させる。		
学校名（学年）	香美市立大栃中学校（全学年）	対象児童・生徒数	28人
概要及び実施内容	<p>1 目標</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生徒自身が地域の森林環境の課題を知り、学び、気づく中で主体的に行動できる力を養う。</li> <li>・地域の特産物や良き環境を学び、地域を愛する心を養う。</li> <li>・地域との協働により、活動を「地域創生」に生かす。</li> </ul> <p>2 活動内容</p> <p>（1学期）</p> <p>（2学期）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ゆず収穫活動</li> <li>・ゆずレシピを活用した地域伝統料理体験</li> <li>・「土佐塩の道」や「べふ峡温泉」の学習</li> </ul> <p>（3学期）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小中学習発表会に向けた準備・発表</li> <li>・「土佐塩の道」ボランティア活動</li> <li>・しいたけの駒打ち体験</li> <li>・活動を「学校便り」やホームページで発信、発表会資料等にまとめる</li> </ul>		
成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・土佐塩の道保存会の協力により、塩の道の値木々の取り替え作業を行った。事前に「塩の道」の歌を聞きより活動にも力が入った。保存会の方から大変喜ばれた。生徒の郷土を思う身持ちも高まった。1年は、総合の時間に「塩の道」をテーマにした学習を行った。</li> <li>・地域との協働により、地域ぐるみで子どもたちの成長を育み、地域創生活動を行うという、「地域学校協働活動」がさらに進んだ。</li> <li>・生徒や教職員の学びが深まり、物部の自然について理解を深めることができた。</li> </ul>		

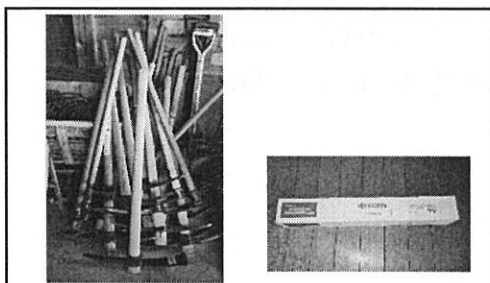
（注）

- 1 子どもたちの振り返り、授業で用いた資料、子どもたちの活動の様子を写真等で編集したもの等、活動日の取組状況及び参加者の様子が分かるものを学校単位（各計画毎）で併せて提出してください（様式任意）。印刷したものを添付のうえ、できるだけデジタルデータをメールにて提出してください。
- 2 活動報告書の内容および写真は、ホームページ、パンフレット等で公開する場合がありますので、写真等も含め、該当者への同意を得て作成してください。
- 3 事業を通じて得られた成果（児童・生徒の気づき、変化等）を簡潔に記載してください。

令和2年度山の学習支援事業費補助金 活動報告書（添付資料）

学校名	香美市立大栃中学校
活動内容1	塩の道ボランティア活動
実施日時	令和3年1月21日 13:00～15:10
対象学年・人数	全校生徒 28人、教諭12人
実施場所	香美市物部町拓（塩の道）
講師	公文 寛伸さん（土佐塩の道保存会）

（活動に使った消耗品）



活動にかかる消耗品の購入

バチヅル1.5kg 17本

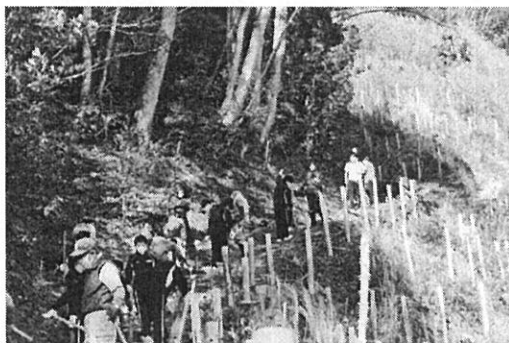
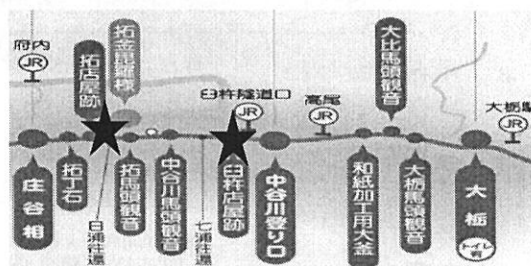
インクトナー（黒）

（活動のようす）

1月21日（木）晴天のなか、塩の道ボランティア活動を行いました。

昨年に引き続き、日浦往還や七浦往還近くの「塩の道」の補修をしました。今回は、特に急勾配で歩きにくい箇所を重点的に行い、丸太を道に埋め込む作業を行いました。10年以上続く活動ですが、生徒たちの力によって随分きれいになりました。今回も「塩の道保存会」の皆様方の協力により、塩の道の重要性、歴史や文化、森林環境の大切さを学ぶことができました。

保存会の方から、「とてもきれいに整備できてありがとう」と感謝の言葉をいただきました。（塩の道での活動場所は、下図★付近）



活動内容 2	しいたけの駒打ち
実施日時	令和3年3月15日(予定)
対象学年・人数	2・3年生 17人、教諭12人
実施場所	大栃中学校体育館横
講師	なし

(活動に使った消耗品)



活動にかかる消耗品の購入  
シイタケ原木 50本・種駒 2000個

(活動のようす)



<R1年度の駒打ちのようす>



<本年度の収穫のようす>



<生徒作成の案内板>

昨年度、1月に駒打ちを実施。その都度収穫し、県指定発表の際には、販売できた。また、その時の案内版を生徒が作成することができた。

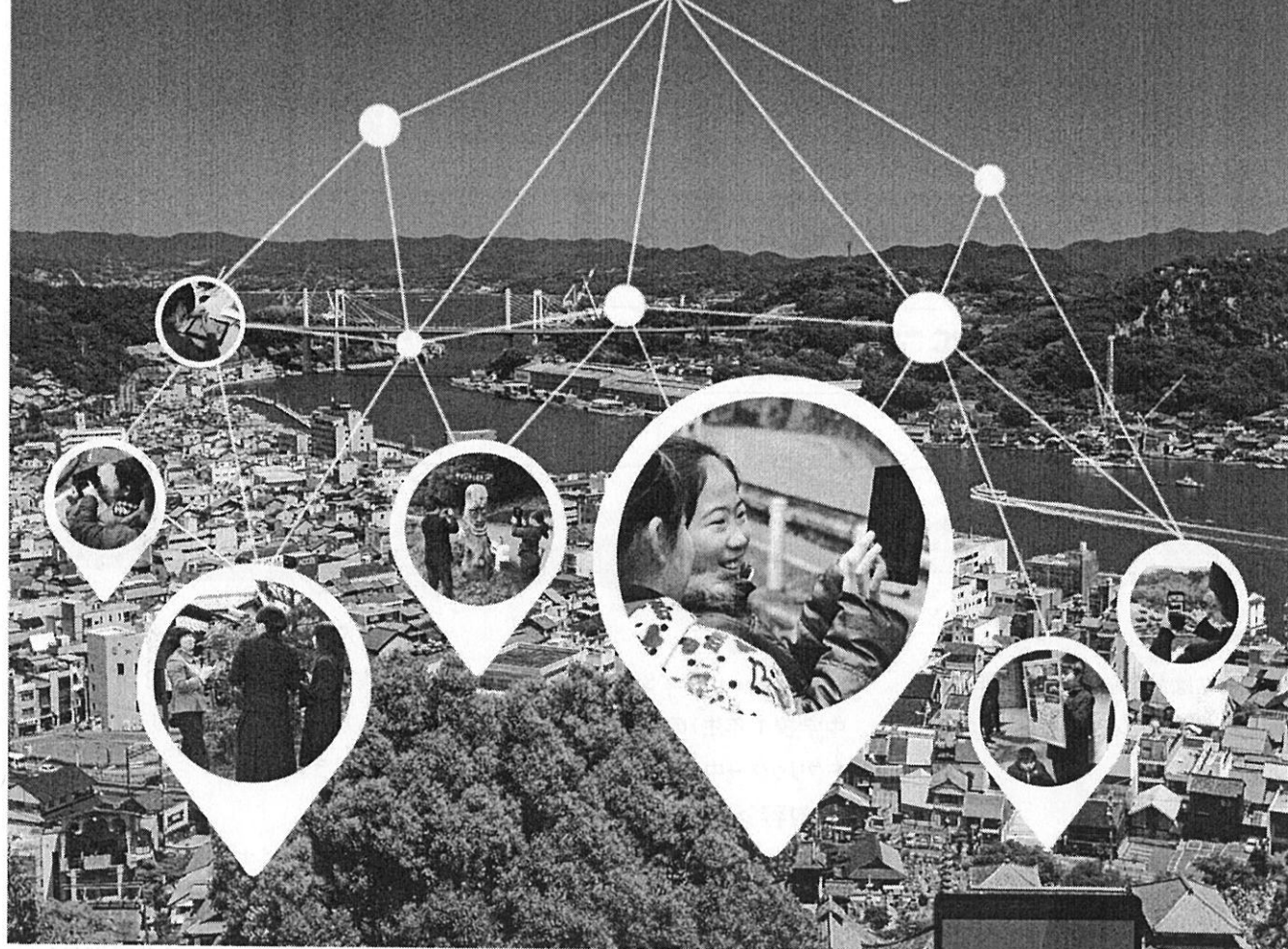
本年度は、3月中旬に実施の予定。



第14回日本e-Learning大賞  
AR特別部門賞 受賞

自分でつくれるARアプリケーション

# マチアルキ



大栃小・中学校では、先進的なICT教育にもチャレンジしています。

今日の発表会では、舞台での発表だけでなく、AR(拡張現実)を使ったコンテンツも準備しました。まだまだ、十分な内容ではありません、ぜひ、子供たちの発表内容をご覧ください。

作成は、東京書籍のアプリ(マチアルキ)を使用しています。スマホ等で確認することができますので、裏面の方法を参考にして、ぜひご覧ください。



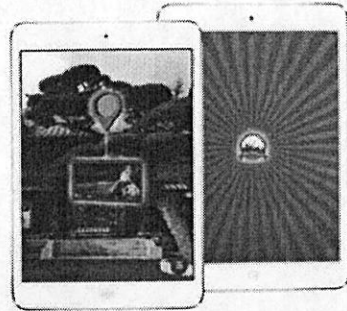
東京書籍



# 小中学学習発表会の内容をもっとくわしく！

ARソフト「マチアルキ」を入手しよう。

表示・視聴アプリ



## 「マチアルキ」を検索しダウンロード

### 小学1・2年生のページ

#### <見方>

大どちはたからばこ(1, 2年生)の「長方形のボタン」をクリック→中央のカメラを起動

#### <内容>

マチアルキを使ったAR動画は、物部の各店(場所)\*に行き、そこでスマホやタブレットをかざすと、子どもたちの映像や音声を視聴することができます。

※は次の6カ所(マチアルキで観てね！)

- 山さき商店    のぶさき商店
- おかばやし    いづみや
- ふるさと市    ライダーズイン

### 中学1年生のページ

#### <見方>

Welcome to the Salt Road (大柘中学校1年生)の「長方形のボタン」をクリック→中央のカメラを起動

#### <内容>

“塩の道フィールドワーク”の地図に示された「文字記号」\*をスマホにかざしてください。

また、塩の道のその場所に行くと、スマホを覗くと・・・何か見えるかも！

※は次の9カ所(マチアルキで観てね！)

- ☒ 苅 愚 源 ☐
- 岩 金 道 壱

### 中学2年生のページ

#### <見方>

地域貢献(大柘中学校2年生)の「長方形のボタン」をクリック→中央のカメラを起動

#### <内容>

作成した“レシピ”のアンダーラインの入った文字\*をスマホにかざしてください。料理の説明を映像や音声で紹介しています！

後日、大柘中学校HPでも“レシピ”を紹介する予定です。

※は次の6カ所(マチアルキで観てね！)

- ぐる煮    昆布のだし汁
- そば粉    豆腐
- こんにやく    ゆずみそ

“見たい知りたいやってみよう新聞”(大どちはたからばこ)に示されたQRコード(2次元バーコード)をクリックすることで映像を見ることもできます。

# 大どちまたからばこ

見たい知りたい  
やってみたい  
楽新聞

2020.12.21  
大どちまたからばこ  
12年生  
あゆむ  
とるい  
ひまわり  
さきえん

デカク  
うまい



スーパーがない、  
おもちゃやさんも  
コンビニもない!!  
「ない」ものだらけ  
でふべんを断たと  
思っていました。

「ぶらさど市」、  
「いづみや」、  
「山さき商店」の  
ぶさき商店を  
たんけんしまし  
た。「いづみや」  
さんのおすしは  
大きくてびっくり

見たい!!  
知りたい!!  
たんけんた  
かい出動

山さき商店は、  
便器につりざお  
チェーンソー??  
へんてこりんな  
ものが  
いっぱい  
いだよ



のぶさき商店は  
いくにおい!!  
軽トラいっぱい  
野菜や魚をつん  
でどこかへ行っ  
ちやったあ?

お母も喜び!!  
いそがしい時もオッケー!!

最高!!  
お弁当  
です。

「高」人気のお  
店になってほし  
い」と言ってい  
ました。

心も体も元気  
100倍の喜び  
おすしは、食べ  
ます。島ラビ賢  
菜びど。ただし  
は、味のバラン  
ズがいいです。  
お客さんは、こ  
んにやくずしが



「助かる。」と言  
っていました。  
おすすめは、手  
作りのカラアゲと  
お弁当  
です。

おじいちゃん  
おばあちゃん  
い動スーパー  
のぶさき商店  
には、「い動スー  
パー」があり、神池  
のようなお年より  
の多い所へお助け  
マンとして行きま  
す。おばあちゃん  
遠くま  
で行か  
なくて  
いいの  
で助かる。」と言  
っていました。





**道具の数**は世界一

これは何でしよう。ち保斎園、大どち中、かみ市の牛舎方に、大どちのお宝をクイズにしてしようかいしました。

ついでにえんがえんけい

きもちい

くんとんき

きみからすみにするどうぐ

火やつてやけ

かみり

山の牛舎に必ような物がそびていました





**お店の人の思い**

6月30日、大どち保斎園、大どち中、かみ市の牛舎方に、大どちのお宝をクイズにしてしようかいしました。

大どちの根が

お宝をクイズにしてしようかいしました。

山さき商店の山さきさんは、「大どちにすんでいる人が困った時に助けたい、依頼になってほしい。」と話してくれました




**おおどちは たからはこ!!**

**山さき商店**  
道具の数は世界一

**いづみや**  
びも体も元氣100倍

**ふるさと市**  
人も喜ぶ びもさわやか!

**ライグズイン!**  
ゆったりすごそう!

**大どちよいとこーどはおいて**  
12月17日、見つけたお宝をたくさんの人に知ってもらいたい!!  
と思い お宝発見地図を作りました。

**おかはやし**  
ホットー息ブレンドコーヒー

**みんなのヒーロー**  
い動スーパー

**QRコードを読みとけ!**









大どちは 宝はこ!

「何も無い」と思っていた大どちには、たくさんのお宝がありました。

お店の人がみんなの役に立ってほしい、という思いを知ることができました。ぼくたちは、大どちが大すぎ!! 自まんの大どち!! になりました。

多くの人に知ってもらうために「マチアルキ」のARを作ります。ぜひ見てください。大どちに来て下さい。あん内をします。

文

文代峠

黒

黒見の休憩所

井

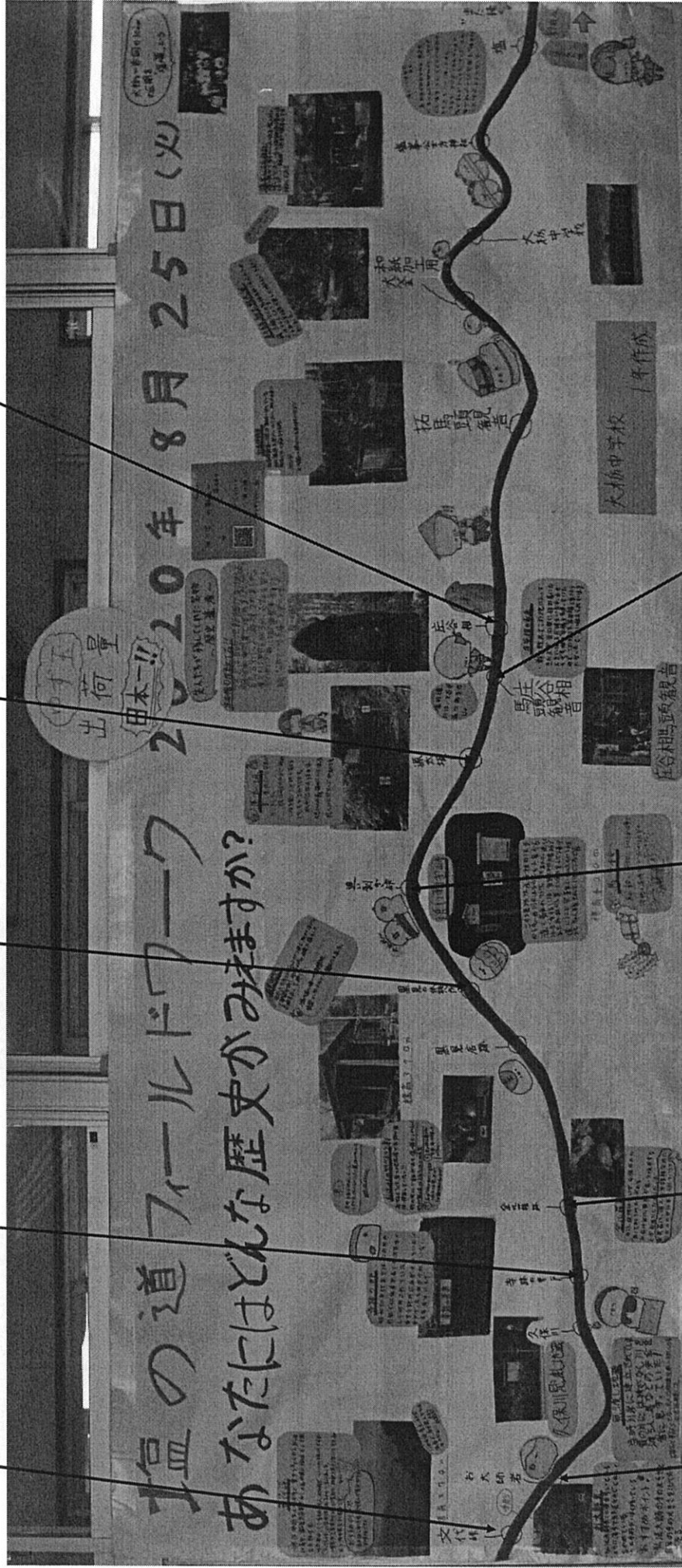
寺跡の井戸

源

源太坂

丁

庄谷相屋敷丁石



岩

お大師岩

金

金比羅跡

追

追い剥ぎ峠

馬

庄谷相馬頭観音

1年 Welcome to the Salt Road ~人も車もハマる道~ マチアルキでマークをかざしてみてください!



# ぐる煮



## 材料・分量(6人分)

- ・かしわ(鶏肉)…90g
- ・こんにゃく…60g
- ・ごぼう…60g
- ・さといも…90g
- ・だいこん…90g
- ・あつあけ…90g
- ・さやいんげん…30g
- 《調味料》
- ・砂糖(三温)…12g
- ・しょうゆ…24cc
- ・だし昆布…3g
- ・水…500cc

① 昆布は水(500cc)に、柔らかくなるまでつけて、だしをとる。※水は多めでも構わない。

② 大根・人参は好みのサイズに角切りにし、いちょう切りにする。

③ かつおは1.5cmの厚さで半月切りにし、ゴボウは1.5cmの厚さで輪切りにし、それぞれ別々に水につけておく。

④ こんにゃくは1.5cmの角切りにし、3分ほど茹で沸騰したときにアクをとる。

⑤ 厚揚げは油抜き(熱湯にくぐらせる)をし、1.5cmの角切りにする。



⑥ **昆布のだし汁**に固い材料から順に入れて、具材にはしかなるようになるまで煮る。

その時かしわも入れておく。

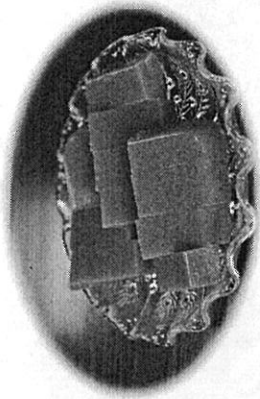
⑦ 具材が柔らかくなったら、調味料とこんにゃく、厚揚げを入れ、味を確かめながら10分ほど弱火で煮込む。

⑧ 最後にさやいんげんを締め切りにし盛り付けて完成。



アンダーラインの文字にマキアルキアリのカメラをかざしてください!

# とぼ羊かん



## 材料(10人前)

- ・寒天(赤) 1本
- ・とぼ粉 50g
- ・砂糖(上白糖) 100cc
- ・水 400cc
- ・羊かん流し(バット)

① 寒天はちぎってからさっと洗い、定量の水と鍋に入れる。

② ①を火にかけて中火で煮溶かし、

砂糖を加えて少し混ぜたら火を止めて熱を冷ます。

③ (熱を冷ましている間に)とぼ粉に少しずつ水を足して、

どろりとするぐらいまで練る。

④ ③のとぼ粉を冷ました寒天液に混ぜながら入れる。

その後もう一度中火にかけ、沸いたら「羊かん流し(バット)」に入れる

⑤ 固まるまで置いておく。

冷蔵庫で冷やしてもよい。

包丁で容器のふちを切り離す。

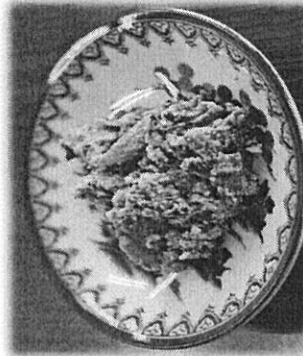
⑥ 好みの形やサイズに切り、盛り付ける。



☆POINT☆

寒天の色を変えて楽しんでおきましょう。

## こんにゃくの白和え



### 材料/分量 (4人分)

- ・丸こんにゃく 100g
- ・にんじん 40g
- ・豆腐 120g
- ・青菜 120g
- ・かちりじゃこ 12g
- ・ごま 4g
- ③の調味料
- ・砂糖(三温) 8g
- ・しょうが 3g
- 全体の調味料
- ・醤油 12cc
- ・砂糖(上白) 8g
- ・塩 1.2g

## 調理手順

- ① こんにゃくを沸騰した湯に入れ3分～5分茹でる。
- ② こんにゃくが茹で上がったからこんにゃくとにんじんを大きめのせん切りにする。
- ③ 醤油3gと砂糖(三温糖)8gを混ぜて調味料を作る。
- ④ こんにゃくとにんじんに③で作った調味料を加えて炒り煮にする。出来上がったからポールに入れて冷ます。
- ⑤ 青菜を沸騰した湯で1分～3分茹でて、冷水で冷ましてから縦って1cm位に切る。
- ⑥ かちりじゃこは、小さく刻んですり鉢でよくすり、1リごまを加えて更にする。
- ⑦ 沸騰した湯で豆腐を1分～3分茹でて水気をとり布巾で絞る。⑥のすり鉢に絞った豆腐を入れてなめらかなるまで良く磨り潰し、青菜、こんにゃく、にんじん、砂糖(上白糖)、塩、醤油を入れて混ぜる。



## 田楽みそ(こんにゃく)



### 材料

- 赤みそ 200g 柚子酢40～50cc
- みりん 80～100cc
- 三温糖 50g 黄ゆず 30g すりごま 小さじ1
- こんにゃく 2個

- ① みそ、みりん、砂糖を鍋に入れて中火で5分ほどわかす。



### ゆずみそ

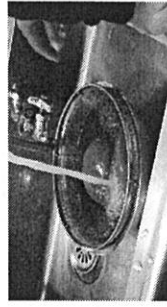
- ② 火を止めて柚子酢とゆずのすりごまを入れて混ぜる。



### こんにゃく

- ① 沸騰したお湯で3分ほど茹でる。

- ② 茹で終わったらとりだしてすぐ水にさらす。



- ③ さめたら好みのサイズに切る。

- ④ 田楽味噌をこんにゃくにかけて出来上がり。