

おまんじゅう・小麦 大作戦

4年間の活動を通して

高遠小学校 伊東 宏晃

- ・ **きっかけ** はじめに親あいき まんじゅう屋さんと専業農家
まずは、高遠城址で、おまんじゅう売りの手伝いから
- ・ **スタート** はじめに子どもあいき
まんじゅうの皮かあんこか？ 小麦（ハナマンテン）作りに決定 以後4年間 小麦作り
小麦の種2kgを植える。麦踏み 草取り 収穫 はさみで穂先を切る 脱穀 製粉 そして調理
- ・ **広がり 1** まずは自分たちで作って、収穫した小麦粉を使って、調理をして食べる
- ・ **広がり 2** お店屋さん 工場見学 協力依頼
- ・ **広がり 3** 他の人のために作って食べてもらう
- ・ **広がり 4** 作った(作ってもらった)ものを売る。
- ・ **中間のまとめ** 自分たちの小麦を使った二分の一成人式

4年間の活動の概要

1年	春 冬	桜祭り おまんじゅう売り手伝い 以後毎年4月実施 小麦 種まき 麦踏み	赤羽まんじゅう 小松さん JA
2年	春 夏 20kg 秋 冬	小麦 草取り 刈り取り 脱穀 製粉 以後毎年実施 お店屋さん見学 高遠小 まんじゅう作り うどん作り おやき作り 小麦パーティー 以後学年末に残った小麦で実施	赤羽 千登勢 赤羽 高遠おやきの会
3年	春 夏 30kg 秋 冬	城下祭りでのまんじゅう販売 800個 祖父母参観日 うどん作り 学年親子レクでうどん作り 小麦ツアー 1 しみず 麦の家 北川製菓見学 給食センターへ食材提供	赤羽 菓匠しみず 麦の家 北川製菓
4年	春 夏 32kg 秋 冬	長野見学 PR活動 城下祭りでのまんじゅう販売 1000個 祖父母参観日 すいとん作り 小麦ツアー 2 木曽屋見学 二分の一成人式	赤羽 木曽屋 木曽屋 菓匠しみず 赤羽

おまんじゅう 大さくせん 校内発表より抜粋



たかとお小学校 2年 ひがし組

4 / 9 第一回 おまんじゅううり



いくつわたすの？ おつりはいくら？ わかんないよう！

はんせいと くふう さくせん

- おつりがわからない。
→おつりの表をつくる。500円 1000円
 - いちどに たくさんのおきゃくさんがくる。
→ かかりをきめる しなものをわたす おかねをもらう おつりをわたす しおりをわたす
→よくうれる 数をよういしておく。
二こ 三こ 五こ入りをつくっておく。
 - おれいを大きなこえでいう。
- ※困ったこと→改善への話し合い→実践へ

4 / 1 2 二回目の販売

二こで220円です。
おつりは280円です



五こ入りです 二こ入りです
はいどうぞ



5 / 1 6 あかはね こうじょう見学

かわにあんこをつつむ
きかいです。



できたまんじゅうを
ここでむします。

6 / 20 ちとせ見学

生菓子 あじさい おいしそう

かんでんでできているんだ

ちとせはケーキもつくっています。



すべて国産の材料だと

高遠まんじゅうは 1個300円

これからやりたいこと 2年のまとめ

- ・ これからも、またうってみたい。
もっとたくさんうりたい。
- ・ いろんなおみせを見たい。
- ・ じぶんたちでも、おまんじゅうを
つくってみたい。
- ・ じぶんたちで、つくった小むぎで
おまんじゅうをつくりたい。
- ・ やきいんをおしてみたい。
- ▲ やきいんをつくってみたい。
- ・ じぶんたちでつくった、
おまんじゅうをうりたい。



一つずつビニールでつつむ マシーン

はつらつ麦っ子 大きくせん



高遠小3年 自分たちが育てた小麦で
作ったり、売ったり、見学したり、

城下祭りで 売るじゅんび

- まんじゅうは どうする
→赤羽さんに作ってもらい、お手伝いする。
- たくさんのおきゃくさんに買ってもらうために。
→ちらしを作り、1~6年に配る。当日もちらしを配る。せんでんのはたを作る。
→学校の花のしおりをプレゼントする。
- いくつ作ればいいかなあ？
→800個 一つ100円で売る。計算しやすい。

※赤羽さんには、試作を重ねてもらい、本当にご苦勞をおかけしました。

9 / 6まで 城下祭りのじゅんび



赤羽さんへ行って おまんじゅう作り
機械から出てきたまんじゅうをパックにつめて
手作りのしおりをの中に入れました。

9／7 城下祭り 本番



800個も 用意したのに
なんと30分で売り切れました。
大成功

さやさんの家の前で売りました。
5個こ入りです2個入りです。
はいどうぞ。
ありがとうございました。



城下祭りの感想

- 前の日、おまんじゅうをつめたり、しおりを入れたりするのが楽しかった。
- たくさんの人にしおりが配れた。
- 売り歩きも楽しかった。
- お客さんが、いっしょにたくさん来て、大変だった。
- いっぱい買ってくれてうれしかった。
- あっという間に売り切れてしまいびっくりした。

※達成感、満足感の共有 → 今後の活動への意欲へ ツアー資金

9/11 祖父母参観 おじいちゃんおばあちゃんに うどんを食べてもらおう



11/22 学年レクで うどん作り

各班1キロ、全部で6キロ。
まぜて、こねた後は
しっかり足で踏みます。



1時間 ねかした後
こねぼうでのばして、
切って、ゆでれば
できあがり おいしい

学年レク うどん作り

今度はお父さんお母さん 兄弟たちに

- 小麦粉500グラムに水230 c c 塩20グラムをまぜて、丸くなるまでこねる。
 - 袋に入れて、足でふむ
 - 一時間くらいはそのまま ねかせる。
 - ぼうで うすく 四角にのばす。
 - なるべく、細くきる。
 - ゆでた後、水洗いをする。
 - しょうゆ味、みそ味は、お好みで。
- ※はなまんてんは、うどんが一番ぴったり

11/26 小麦ツアー



しみず 見学

- ・ 県知事賞をもらった
小林ゆみパティエ
伊東先生の教えた子

すごくいいにおい、
クリームにイチゴに
一日20キロの小麦を使
うそうです。



しみず見学で分かったこと

- 小麦粉は一日20キログラム使う
- 私たちの今年収穫した量と同じ
- 小麦は、アメリカ、カナダ、オーストラリア産
- 玉子や果物は近くの決まった農家から買う
- 働いている人は30人
- 一番売れるのは三月
- たんじょう日などにオリジナルケーキを作ってくれる
- 一番高いのは、ウエディングケーキ五万円

パン作り 麦の家で

一人4個のパンに、「あんこ チョコ
クリーム チーズ ハムから自分で選び、
中につめたり、ぬったり」



発酵させた後、トッピングして
いよいよ焼きます。

おいしそうなパンのできあがり

北川製菓 見学 宮田村

これは、ドーナツにチョコレートをかける機械。とてもおいしそう。



できたお菓子を袋に詰め
ているところ
一日に200万個できます。

北川製菓で分かったこと

- 一日に200万個作る。
- 一日に小麦粉を800キロ使う。
- 小麦はアメリカ産とカナダ産。
- 玉子は国内産の物
- 牛乳は「八ヶ岳高原牛乳」
- 20メートルのオーブンで焼く。
- オーブンの温度は190度くらい。
- スパイラルコンベアーが13回も回って、二階から一階へ降りてきて、お菓子ができる

これからやりたいこと 3年生のまとめ

- ・ 今年の冬も小麦をまきました。
- ・ 桜の時期には、高遠城址公園で売りたい。
- ・ 自分たちの小麦で、高遠まんじゅうだけでなく、ケーキも作ってみたい。
しみずの会長さんが約束してくれました。
- ・ 城下祭りで、もう少したくさん作って売ってみたい。
- ▲ 自分たちでやきいんを作っておしてみたい。
- ・ 小麦粉を使って、いろんな食べ物を作っているお店や工場を見学したい。

4年生 はつらつ麦っ子



二分の一成入式に向けて

さくらまつり おまんじゅう売り



たくさんの方が
買ってくれて、
おおいそがし！

さくらまつり おまんじゅう売り



**ひとつ120円
です！
いかがですか？**

6 / 2 6 長野見学 P R活動



じぶんたちで
ちらしを
配りました。

9月 城下祭りの準備 今年も売ります



4年生が育てた
こむぎで作った
高遠小まんじゅう
を売るために
準備をしました。

一つ一つ ていねいに詰めて！



準備開始！！
自分たちで、
まんじゅうの
パックづめを
しました。

9 / 5 城下祭り 当日



売り歩きをしたり、せんでんをしたりしました。

1000個完売。

ばんざー——————い！！



10/30 小麦ツアー2

木曽屋さん見学 そばをつくるきかい



ぜったいきれない
そばのきじ！！

小麦とそば粉、かたさがちがう！

色もちがって
たよ～！！



1 / 2 8 二分の一成人式
夢ケーキ 紅白まんじゅう ゆでうどん
すべて私たちの小麦を使って作りました。



はつらつ麦っ子 小麦の活動 4年まとめ

ぼくたちは、春から冬の間、小麦を育てて来ました。
育てていくことはとても楽しかったです。

そして、来年も小麦を作るかについて話し合いました。
「やりたい」「やりたい」という声もあったけれど、
5年生では大変かもしれないという意見もあり、
何度も話し合いました。

「やっぱり続けたい」「小麦の活動は私たちの宝物」
という意見が多くあり、来年もやることにみんなで決め
ました。

これまで小麦で作ったもの

作ったもの	自分たちで食べる	他の人に食べてもらう	販売する お店などの協力
高遠（小）まんじゅう	☐	☐	☐
うどん 煮込み 冷やし	☐	☐	☐
ケーキ（夢ケーキ）	☐		☐
クッキー	☐	☐	
パン	☐		☐
おやき	☐	☐	☐
すいとん	☐	☐	
ホットケーキ	☐		
たこ焼き	☐		
ドーナツ	☐		
お好み焼き	☐		

活動の成果と課題 4年間を振り返って

- 小麦の長所
 - ・ 栽培が難しすぎない。 ・ 遊びの要素 ・ いろんな料理への応用。
 - 地域とのつながり
 - ・ 高遠まんじゅうの伝統 ・ 地元の店、工場、団体との交流
 - 活動の継続 広がり 失敗から学ぶ 成功から学ぶ
 - ・ 計画、実践、見返し、これからやりたいことの繰り返し、達成感、成就感、自己肯定感につながる。
- ※製粉だけが体験できていない。できれば6年間の継続を……。
- 現在、小麦レストランの準備中。

これからも 小麦の活動 がんばるぞ！



★おわり