第5回リカジョ育成賞 -奨励賞-

テーマ	北海道の海産物を食べようプロジェクト!〜理科を食生活に活かす〜
受賞者名	立教女学院中学校高等学校

本校では、2018 年から北海道漁業協同組合連合会に協賛いただき、北海道の海産物を活用した理科教育を実施しています。子供たちが自分たちの手で白鮭やホタテの解剖をしたり、真昆布、利尻昆布、羅臼昆布、日高昆布などの原藻を見たりしながら、生物のからだのつくりや生態を学んでいます。さらに、海産物がもつ栄養や食文化を扱い、魚食や和食文化を支える出汁の魅力を伝える授業も行っています。

活動紹介

2021 年からは水産白書や和食文化推進事業の活動をもとに、肉食偏重の食習慣や漁業関係者の高齢化といった社会課題を扱い、女子中高生に課題解決策を考えさせる Project-ed Based Learning 教育(以下、PBL)を実践しています。PBLでは、「北海道の海産物を食べよう」をテーマに、北海道の様々な魚種を扱ったポスターを作成し、校内で生徒・教職員に魚食の魅力を呼びかける活動をしています。その他にも、北海道の海産物を扱う漁業関係者が、家庭に海産物を届けるまでに行っている取り組みとして、定置網漁や神経絞めや保全活動等も紹介しています。

子供たちが魚食や和食文化の魅力に気づき、実生活に役立てられるような理科の授業を実施しています。

PR メッセージ

北海道の海産物の魅力や日本の食文化の素晴らしさを女学院から発信していきたいと思います。皆さん、北海道の海産物を食べましょう!











北海道の海産物の魅力を伝えるポスター







