

## 2 授業実践 I 菌床しいたけの栽培

地域の菌床しいたけ栽培農家と JA の営農センター職員をゲストティーチャーに招いて、なぜしいたけがこの地域の特産品となったかなどのお話をいただいた。そこで、菌床しいたけの栽培に興味をもち始めた生徒の意識を更に高めるため、これまで体験したホダ木栽培との比較をしながら、学びを深め合う場面として栽培計画について話し合いをする場を設定した。すると、「ホダ木栽培よりいろいろな工夫があり、育てるのが簡単そう」「温度管理を自然任せではないので、自分たちで行うのは大変そう」などの声が聞こえた。


学校では、温室の中に棚を設置し、学級ごとに菌床の入った袋を置く。ハウス内の室温管理は当番制とし、生徒たちが協力して管理した。菌床の湿り気や色・堅さなどの観察記録については、各自で記録用紙に記録するとともに、個人の判断で水分を与えるなどして管理した。

気温が下がり、学校の施設で管理できなくなると菌床を家庭に持ち帰り、家庭でしいたけ栽培に取り組んだ。そのときの生徒のレポートには「暖房などをして暖かくなっていたので」「久しぶりに水を与えたら」のような記述があり、しいたけ栽培の条件についての理解を深めることができた。

まとめの段階でも地域の菌床しいたけ栽培農家の方と JA の営農センター職員をゲストティーチャーに招いた。菌床しいたけ栽培について、現在利用されている最新の栽培技術を学習したり、生産者としての様々な苦労についてのお話を聞き、生物育成と自分たちの生活とのかかわりを理解することができた。

### しいたけの菌床栽培

菌床の様子を観察しよう



- ・白い所も多少あるが全体的に茶色
- ・かたさけ上がかたく下がやわらかい
- ・少ししいたけの芽のにおい

始めに菌床をハウスに置いたときと違うところはどこか。

全体的に白色から茶色に変わっているし、表面がかたくなってきている。まるで木のようになってきている。

感想を書こう

本当にしいたけが生えてくるのかをと思ったり、においが少ししいたけっぽくてびっくりした。どのよう<sup>に</sup>生えるかとか何個生えるかが楽しみです。

【菌床栽培の観察記録】



【菌床を家に持ち帰って育てる】

— <家庭での栽培レポートから> —

○部屋の中で育てていたら、学校とは違って暖房などして暖かくなっていたので、また、しいたけが5本生えてきました。

○家に持ち帰ってしばらくほかっておいたけれど、久しぶりに水を与えたら、しいたけが生えてきた。