

8. 八丈島の宝探し

【実施日時】

12月19日（月） 3・4時間目

【目 的】

- ・八丈島に生息する光るきのこの種類や生態、分布について知る。
- ・フェノロジーカレンダーと企業の活動を比較し、自然と企業のかかわりについて理解する。

【講 師】

長田商店（運営指導委員） 長田 隆弘 講師
八丈町給食センター 大崎 維佐子 講師
ビジターセンター 高須 英之 講師

【内 容】

- ・八丈島の給食

「食」について調べるため、「八丈給食」を研究テーマに選びました。小・中学校で出されている「八丈給食」は八丈島の食材の美味しさを最大限に生かした児童・生徒たちにも人気のメニューです。調理センターに伺うことはできなかったのですが、八丈町給食センター栄養士の大崎維佐子様に講師としてお越しいただき、給食の歴史（全国及び八丈島）、食材はどこから購入しているか、八丈給食メニューと作り方などを教えて頂きました。



大崎氏から講話を聞く様子

- ・八丈島の自然

八丈島の陸の自然について調べるために、「光るきのこ」をテーマにして探究を進めています。日本に14種ある光るきのこの中の半数の7種類が八丈島に自生しています。しかし、八丈島で暮らしている生徒自身が自然下で自生している光るきのこを見た経験がほとんどなかったため、「光るきのこがどこに生えているのか」という疑問を基に八丈ビジターセンターの高須英之様にお話を伺いました。

- ・八丈島の伝統食材（くさや）

八丈島の伝統食材のくさやについて調べるために、材料となる魚、くさや液の特徴等について、製造会社の長田隆弘様からくさやについての生徒の知らない事柄についてお話を伺いました。