米の場合

「ケツ稲・ミニ田んぼのお米をどう食べようか?【学校農園の現実】なんとかとれた少量・多品種の米 編集部

16

砂金健一

20

お米をおいしく食べて、楽しく学ぶ五つ【お米屋さんに聞きました】 未熟でも少量の米でもOK 東京・台東区 金沢米店

、学ぶ五つのアイデア

合でできる

玄米料理アラカルト

もと

くにこ

【直売所の農家に聞きました】不出来なお米もおいしく食べる技がある 岐阜・中津川市 洞田梅子 伝統菓子「からすみ」

【農家のおすすめレシピ】神奈備餅(五平もち)・あかべえ 神奈備の郷・夢あすか 奈良・明日香村農産加工グループ

大豆の場合

【学校農園の現実】虫食いだから、 いとおし ١ٙؠٳ 収穫量はまいた豆より少なかっ た!?

長野・長野市立裾花小学校 柿崎和子 32

【納豆屋さんに聞きました】虫食い、半割れ、 しわ入り そんな豆でも立派な納豆になる! 編集部 37

ワラー本でもできる! これこそ簡単納豆づくり

晨家に学ぶ加工の知恵

【農家のおすすめレシピ】きなこ餅・

かめっこパン

奈良・明日香村農産加工グループ

明日香のまんま、

細川さわらび会

【おばあちゃんに聞きました】 一粒たりとも残さず食べた

雪国の大豆料理

編集部

農家の食品加工の真髄ってなんだろう 食品加工総覧編集部

サツマイモを使い切る知恵 『日本の食生活全集 長崎の食事。 の世界から 54

余さず使い切る農家の知恵 米粉 の いろい 3 編集部

教材への切り口 紙					
	情報	加工	紙のいろいろ	和紙の世界	ウエッビング
紙がわかる本 編集部 112	全国紙すき体験マップ 西村良平 108紙についての気になる数字 西村良平 106	和紙の明かりのいま、むかし 編集部 104 紙を丈夫にしてつくる ペーパーランプシェードをつくろう	パピルスで古代の紙をつくろう 編集部 98紙の原料、いろいろ 富樫朗 98	コウゾで紙漉き 一〇〇〇年残る紙のつくり方 富樫朗 86手すき再生紙でオリジナル葉書に挑戦 中村彰男 84	紙でウエッビング 紙と人間とのつき合いから 編集部 82

コウゾの皮むき。 愛知・小原村立小原中学校

失敗してもうまく食う

私のブッ

クレビュ

二神能基著『希望のニー G・T・レンチ著『健康の輪』

<u>ا</u>

食育コンクー 地域に根ざした

ル 2

0

0

5

この人に聞きたい! 総合的な学習」はどうなる? 中教審での議論 角田元良さん 66

やってみまし

東京のまんなかのプー ル改造田んぼで稲つくり 中央区立日本橋小学校 編集部 69

おすすめの本 編集部

職員室におじゃまします 74

情報アンテナ 76 読者からのお便り 78

今月の『現代農業』 から おい しい野菜はどこで見分ける?

80

何でも食べてみよう

ふるさとのおやつ 信州のおやき イナゴ 金成泰三 もとくにこ

6

8

百姓仕事のすてきな世界の

稲の穂のみのりを調べる田んぼの学校百姓仕事のすて

農と自然の研究所 宇根豊/ 絵 トミタ・ イチロー

10

义

田んぼの鳥たち カルガモ 稲作への功罪 大田眞也

65

119

オジサンの自由研究③ 清河寺の大ケヤキ トミタ イチロ

漢字で学ぶ農と食の源 食べる 伊東信夫 120

冨田きよむの 学校デジカメ写真術 捨てカット -を撮る

はちきん先生の

こじゃんとわくわく日記

冨田きよ ŧ 汲田喜代子

122

124

蚕との縁が切れそうにない

ıì

地場産学校給食と朝市で高まる校区内自給率

食のまちづく

佐藤由美

126

そだてる・たべる

埼玉県久喜市・全国農協食品(株)久喜給食センター

地場産給食訪ねある記

第四回

給食センター

の調理現場を見た

まんが・いとうまりこ

134

教科書に出てくる野菜・ 花 種や土を繰り返して使う工夫

毛利澄夫

138

140

赤松カメラマンの野菜を観る目 天敵一匹に四種類の敵がいた

一〇七部屋のチョウマンション 赤松富仁

チョウに魅せられた日々 中編

千葉・柏市立酒井根小学校 西林千津加 142

校区をコミュニティー

乙女高原版のインター プリター 養成 見つめて守る ぼくの自然日誌 (財)日本自然保護協会自然観察指導員 日本自然保護協会自然観察指導員 植原彰 46手入れで守る地域の草原 (山梨県牧丘町乙女高原) そ

の 8

農業高校は総合的な学びと知恵の宝庫

労働の意味をつかむことで生徒も教師も変わる 元群馬県公立高等学校校長 ノ瀬忠雄 150

伊藤真理子 野田知子 募集要項 155 154 64

東京・中央区立日本橋小学校のプ ール改造田んぼの稲刈り(69頁)