

3年生の選択科目「生物活用」の授業で、収穫祭を行いました。

4月にそれぞれが育てたい野菜の苗を定植してから約2か月。水やりや暑い中での除草など、日々の管理を続けてきた野菜が収穫の時期を迎えました。天候や病害虫への対応など苦労もありましたが、生徒たちは手をかけて育てた野菜を無事に収穫することができました。



🌱 収穫した野菜を「よりよいもの」に

収穫した野菜をそのまま味わうだけでなく、「よりよい形で活用しよう」ということで、今回はピザ作りに挑戦しました。トマトやピーマン、オクラ、ナス、バジルなど、自分たちで育てた夏野菜をたっぷりと生地のにせて焼き上げます。色鮮やかな野菜が並んだピザは見た目も華やかで、収穫の喜びをより一層感じることができました。また、先日作成したウメシロップも一緒に味わい、自分たちの手で育て、加工した農産物のおいしさを実感する機会となりました。



🌱 生物を活用することは「よりよく生きること」

授業の中では、「よりよくしたい」という気持ちについても考えました。収穫した野菜をそのまま食べるのではなく、ピザにしてさらにおいしく味わう。このような工夫や創意は、人間が持つ「創造性」から生まれるものです。人はよりよく生きたいと願いながら生活しています。心理学者マズローが提唱した欲求5段階説にもあるように、人間は基本的な欲求を満たした先に、自己実現を目指していきます。生物を育て、活用し、生活に生かすことは、私たちの暮らしを豊かにし、「よりよく生きること」につながります。古代ギリシャの哲学者ソクラテスは、「何よりも大切なのは、ただ生きるのではなく、よく生きることである」という言葉を残しています。今回の学習が、生徒一人ひとりの創造性を育み、自己実現に向けた一歩となることを願っています(´ω`)