

# 平成 27 年度 柏崎市刈羽郡 家庭科部 活動報告

部長 保坂 尚哉

## 1 研究主題

○実践的・体験的な学習を重視する教科の特性から、実習を伴う研修を行い指導力の向上を図る。

## 2 研究の概要

○柏崎・刈羽の特性、特産物を生かした新しい内容について研修を深める。

柏崎市刈羽郡学校教育研究会家庭、技術・家庭科教育研究部は、小学校 15 名 中学校 11 名（技術分野 6 名 家庭分野 5 名） 特別支援学校 2 名 中等教育学校 1 名 計 29 名である。小学校部会ではゲストティーチャーを招いた研修を実施した。

## 3 研究の実際

(1) 実施日 11月26日(木)

(2) 研修内容

「米粉を使って ～米粉パン作り～」

J A 愛菜館のパン製造担当職員の方を講師に、米粉によるパン作りの研修を行った。愛菜館の調理室を会場に、11名の参加者で行われた。パン生地をつくる段階は見学となった。講師の方が機械を操作しながら、材料を投入したり、説明を受けたりしながら作業が進んだ。成形の段階が実習となった。あんパンやクリームパン、ツイスト等のテーブルロールを個々で作った。二次発酵や焼成も職員の方からしていただいた。

米作りに取り組む学校が多いことから、収穫

後の活動のアイデアにつながればと考え企画したが、米粉は小麦粉よりも手早く扱わなければならない、小学生には難しい面がある。また、米粉にする段階もパン生地にするような細かさは学校等では難しく、業者に依頼すると少量では扱ってもらえず、活用にはハードルが高い。もし学校で扱うのであれば、パン作りよりもピザの生地の方がよいただろう、ということであった。



## 4 成果と課題

・昨年度は、小学校部会、中学校家庭科部会合同での研修であったが、今年度は別となった(中学校家庭科部会では、魚を使った調理の研修)。合同にすることで小中連携を視野に入れた研修となるが、別々にすることで、実習の機会が増えるという良さもある。

る。

- ・ 今後も地域の施設や人材を活用した研修の企画を考える。