

平成 27 年度 阿賀野市家庭科部 活動報告

部長 伊東 麻子

1 研究主題 家庭科におけるよりよい授業を目指して、視野を広め技能を高める

2 活動内容の概要

○阿賀野市家庭科部会活動

- ・ 4月21日(火) 第1回部会 今年度における組織及び事業計画の立案
- ・ 6月17日(水) 第2回部会 研修内容 地元農家見学「安田興和農事」
- ・ 11月24日(火) 第3回部会 研修内容 調理実習「郷土料理に親しもう」

3 研究の実際

研修1 地元農家見学「安田興和農事」

安田興和農事は、環境保全型農業を推進するために堆肥等を活用して継続的な土づくりをすすめている。主な作物は、白ネギ、ピーマン、イチゴで、ピーマンは阿賀野市の小中学校の学校給食で数多く使われているようだ。

まず、自然と共存した健全なその土づくりや野菜作り、できるだけ長く収穫ができるような品種改良の方法についてお話をいただいた。おいしい物を届けたいという農家の皆さんの熱意と日々の努力を知ることができ、改めて地場産の新鮮な野菜をいただけることに、ありがたさを感じた。



研修2 調理実習「郷土料理に親しもう」

講師 阿賀野市生活改善推進委員「いもみそ」「かき和えなます」



どちらも地域の産物である里芋やかきのもと、きゅうりを使った有名な郷土料理である。「いもみそ」は、ふっくらと上品な味付けに仕上がった。ポイントは里芋を煮込むときの煮干しから取っただし汁。味付けは味噌と砂糖だけだったがそれがかえてシンプルで、里芋のうまみを引き出していた。

「かき和えなます」は、きゅうり、しいたけ、レンコン、しらたき、玉麩などを用いた酢の物である。ポイントは、一つ一つの具材に味付けをしたこと。胡桃をすって味付けに使っていることも、味に深みを加えていた。口にすると、いろいろな食感と味が見事にマッチし、何とも言えないうまさが口いっぱいに広がった。どちらも、とても下ごしらえに手間がかかっている。手間と愛情をかけた郷土料理だからこそ、よりおいしくいただけたのかもしれない。

4 成果と課題

研修を通して、食べ物の大切さやありがたさを改めて感じる事ができた。特に、地場産の物を用いて、地元新潟の郷土料理やふるさとの味を実習したことを通して、伝統の味を次の世代へ受け継いでいくことの大切さも感じた。今回研修したことを子どもたちに伝え、家庭で実践してもらうことで、郷土料理を味わい、地産地消や食の大切さについて考えてもらえたらありがたい。