

平成27年度 胎内市家庭科部 活動報告

部長 秋元 直子

1 研究主題 地域素材を教材とした単元の開発

2 研究内容の概要

- (1) 第1回部会 「事業計画の立案」 会場 中条小学校 15:30～ 参加者 8名
- (2) 第2回部会 「紅はるか産地見学」
- (3) 第3回部会 「胎内市地産地消献立～紅はるか 調理実習」

3 研究の実際

- (1) 「紅はるか産地見学」 講師 JA胎内市 川崎さん 紅はるか生産農家さん
会場 JA胎内市園芸支援センター・築地地区紅はるか畑
10:00～12:00 参加者 5名

○ JA胎内の川崎さんとの質疑応答から

紅はるかの特性として、収穫後2ヶ月の熟成期間があり商品価値が高くなる。甘みの強い品種のため、スイーツとして商品化させることが望ましい。胎内では、収穫したものをそのまま出荷するだけでなく、ペースト状に加工して出荷している。また、生産している農家は、築地地区のタバコ農家だった方が転作して生産している。現在9軒の生産者がいる。熟成させる場所と管理方法が面倒であるため、生産者がなかなか増加しない。

小中学生にも調理実習で取り上げてほしいが、収穫後の熟成期間が必要なため、出荷は12月になってからになる。そこで、3学期の実習に使用可能である。教材として、地産地消の考えや胎内市のよさに気付かせることができる。

- (2) 「胎内市地産地消献立～紅はるか 調理実習」

講師 諸橋様・加藤様 (ほっとHOT・中条) 食育改善推進委員の方4名
会場 HOT・ほっと中条 9:00～12:00 参加者 7名

- ・「胎内市地産地消献立～紅はるか」の地産地消レシピ3品(さつまいものそぼろ丼・豚汁風みぞれ汁・紅はるかのプルン)の調理実習を実施した。
- ・紅はるか、米粉は地場産のものを使用した。栄養バランスのよい献立であり、また手間のかかる作業もなく、小学生、中学生の調理実習に生かせる内容だった。
- ・情報交換の時間には、地産地消は安心安全であること、鮮度のよさから栄養価が高いことなど、メリットが多い。
- ・限られた時間で行う小中学校の実習に適したメニューである。ごはんは、地場産のコシヒカリを使ったものでもある。



4 成果と課題

- (1) 成果

生産農家の見学から、胎内市の生産現状を知ることができた。また、調理実習では、紅はるかの特長を生かしたメニューを考え、その調理実習の方法を理解し、簡単に調理することができた。

- (2) 課題

紅はるかを使った実習やその意義を学ぶ手段として、紅はるかを推進する各団体との連携を生かしたり、家庭科の指導計画の中に位置付けたりしていく必要がある。