

平成28年度 阿賀野市家庭科部 活動報告

部長 磯部 晴子

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 研究の概要

○阿賀野市家庭科部会活動

- ・ 4月20日(水) 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21日(火) 第2回部会 研修1 地元酒造工場見学「越後桜酒造」
- ・ 11月22日(火) 第3回部会 研修2 調理実習「郷土料理に親しもう」

3 研究の実際

研修1 地元酒造工場見学「越後桜酒造」

米を原料とした食品開発が米どころ新潟では盛んである。例えば、米粉パン、米粉パスタ、米粉麺など、独特の風味・食感が人気を呼んでいる。



さらに、米からできる食品の一つに日本酒がある。小中学校の教材としては扱わない食品であるが、私たちの研修を深めるという意味で、阿賀野市に古くからある越後桜酒造を見学することにした。工場で、酒造りの工程を教えていただく中で、酒の甘みを作る麴やアルコールを作る酵母など微生物の働きを知ることができた。また、そこで、働く人々の苦勞や願いを知り、共感することができた。

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

献立 「さつまいもご飯」「れんこんのいところ煮」「梨の酢の物」

スローフードの良さはよく知られている。阿賀野市で採れる食材を使って、手間をかけて作る郷土料理はおいしくて健康によい物ばかりである。

「さつまいもご飯」は、サツマイモも小さな角切りにし、調味料と出し昆布を入れて炊けばよいだけで、簡単に出来上がった。出し昆布の旨味が新米とサツマイモに染みておいしくできた。秋にぴったりの料理であった。

「れんこんのいところ煮」は、小豆とレンコンをコトコト煮込む料理である。途中アクを採りながら、「柔らかくなったかなあ」と鍋の中をのぞき込むのも楽しかった。意外にも、あまり甘くなくてご飯のおかずになることが分かった。サツマイもご飯との相性もぴったりだった。



「梨の酢の物」は、梨、きゅうり、セロリ、ニンジン等材料とした酢の物である。それぞれの食材がバランスよく合わさり、おいしくいただけた。またセロリがアクセントとなり、酸っぱい味が苦手な人にも好まれる酢の物であった。



4 成果と課題

○新潟の食材の豊かさや食べ物から学ぶことの大きさを感じることができた。

△これらの郷土料理の教材化を図ることや指導計画の中にどのように位置づけるかが、課題である。