

平成28年度 胎内市家庭科部 活動報告

部長 石井 亜希子

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；黒川小学校 15：30～ 参加者 7人

(2) 第2回部会「小国製麺工場見学」

会場；小国製麺 清水工場 14：00～ 参加者 8人

講師；小国製麺 斉藤公美 様

- ・最初に、会社の概要について説明を聞いたりビデオを見たりした。次に、清水工場
で製造している米粉入りの生パスタと小麦粉でできたパスタの食べ比べをした。最
後に、ガラス越しに工場内部を見学した。
- ・小国製麺では、地場産のコシヒカリを使った米粉にこだわり製品の開発を行って
いる。米粉100%の麺づくりは難しかったが、米粉と小麦粉の配合を工夫すること
によって製品化できた。現在は、中華麺、そば、うどん、焼きそば、生パスタを米
粉入りの麺として製造している。
- ・米粉を使った生パスタはもちもちとした食感に加え腹持ちもよい。さらに、ゆで時
間も短くてすむため調理もしやすい。小中学校の実習で使えそうである。地場産の
コシヒカリを使った食材ということで、地産地消の考えや胎内市のよさに気付かせ
ることができると感じた。

(3) 第3回部会「米粉を使った調理実習」

会場；HOT・ほっと中条 14：00～ 参加者 7人

講師；諸橋様・加藤様（ほっとHOT・中条）胎内市食育PR隊の方3名

- ・米粉を使ったレシピ3品（米粉のチヂミ・米粉とおからの団子汁・米粉のポッポ焼
き）の調理実習を実施した。
- ・米粉は地場産のものを使用した。チヂミは冷めても
おいしく、ポッポ焼きは手軽にお祭り気分が味わえ
る楽しさがあるうえ、栄養バランスのよい献立でも
あった。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、小麦粉の代わりに米粉を使用
することでいろいろなメニューが考えられること、
地産地消のよさにも気付かせられることなど、メリ
ットが多いことが話し合われた。



3 成果と課題

(1) 成果

- ・教師自らが体験することで、米粉や米粉を使った製品を使って小中学生でも授業に
取り入れることのできる実習方法が十分に理解できた。
- ・総合的な学習、社会、理科など、他教科との関連も図ることのできる見学や実習で
あった。

(2) 課題

- ・米粉を使った実習やその意義を、家庭科の指導計画にきちんと位置付けていく必要
がある。