

平成28年度 加茂市・南蒲原郡家庭科部 活動報告

部長 関 知子

加茂市と南蒲原郡田上町とで一緒に活動することがなく、田上町教研では家庭科部会がないので、加茂市教研家庭科部の活動について報告する。

1 研究主題

地元の食材を生かした教材について理解を深める。

2 研究の概要

地元の食材を使った料理について、講師の方から指導していただき、調理実習を通して教材研究を行い、授業に生かすことができるようにする。

3 研究の実際

(1) 実習日程

平成28年8月26日（金） 午後2時～4時

(2) 場 所

加茂市立加茂南小学校 家庭科室

(3) 講 師

加茂市保健推進委員会OB会の皆様



(4) 講習会の概要

今回の講習会では、加茂の山で採れる「ごぼうっば」と呼ばれるオヤマボクチの葉を使った笹団子の作り方を教えていただいた。笹団子と言えば、一般的にはヨモギを使って団子の色づけをするが、加茂地区では、ごぼうっばが使われている。田植えが終わる頃（5月末から6月中頃）、笹も成長し、笹団子を作って加茂を離れた子どもや親戚、友人などにふるさとの便りとして多くの方に送っていたという。加茂では、八幡様のお祭りを「団子祭り」とも言っているそうだ。



笹団子作りについてのお話をいただいた後、笹団子作りの調理実習を行った。均等に分けられた生地には餡を包む作業では、餡がはみ出さないように慎重に包むことが大切である。団子を笹に包み、すげで縛る作業がなかなか大変だったが、講師の方々が、分かりやすく丁寧に指導してくださった。最後の加熱方法には、「蒸す」「ゆでる」の2つの方法があるということで、両方を試してみた。

講師の方々のおかげで、おいしい笹団子を作ることができた。

4 成果と課題

笹団子の色づけに「ごぼうっば」を使うということを初めて知った会員がほとんどであった。こうした地元の食材を使った郷土料理を学ぶ機会をもつことができ、大変有意義であった。今後の指導に生かし、子どもたちに伝えていきたい。

笹団子のような郷土に伝わる教材については、家庭科だけでなく、総合や社会などとも関連付けながら学習していく必要があると考える。