

# 平成 25 年度 阿賀野市家庭科部会 活動報告

部長 波多野 帝子 (安野小学校)

## 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

### (1) 阿賀野市家庭科部会活動

- ・ 4月 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 第2回部会 研修内容 調理実習「郷土料理に親しもう」
- ・ 11月 第3回部会 研修内容「越後酒造の見学」



## 3 研究の実際

### 研修1 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会の方々

#### ①ぼっぼ焼き

発祥地の新発田を中心とした地域では、「蒸気パン」と呼ばれ親しまれ祭りに欠かせないおやつの一つである。調理方法は、アルミホイルを蛇腹に折り、黒砂糖、小麦粉等を混ぜたものを加え蒸すことで、手軽に簡単にぼっぼ焼きの手作り方法を学んだ。ここで身に付けた技能は、家庭科の授業や家庭でのおやつづくりの際に、子どもたちが興味・関心を高め意欲的づけをするには適している素材だと思った。



#### ②のっぺ(小煮物)

お正月には欠かせない代表的なふるさとの味であるのっぺ料理。材料や切り方、味付けについては、どの家庭によって異なる。今回は、阿賀野市食育メッセージレシピ集をもとに教えていただいた。地域の産物や旬の素材を使い、行事食を取り入れた自慢の郷土料理の1品ができた。時間と共に、自然と会話の輪が広がり和やかに雰囲気 flowed。子ども達が家庭において食事づくりをする経験を通して、親子の触れあいの大切な時間にもなることを感じる事ができた。

### 研修2 「白鳥桜酒造の見学」

お米からできる食品は、唐揚げ粉、米粉、米酢、甘酒、清酒、料理酒等がある。お米からは生活に必要な様々な食品のできることを学んだ。そこで、近隣にある酒造工場でお酒ができるまでの行程を見学をした。越後平野に実った豊潤なお米と五頭山麓に伏流した水、越後杜氏の伝統と技術が一つになり、美味しい酒造目指して日々の様々な努力と工夫にしている話をお聞きすることができた。



## 4 成果と課題

食事に際に使われている食品をもとにして郷土料理に挑戦した。人間にとって「食」は生きる上での基本であることを改めて実感した。家庭での実践の中で「食」に関する知識を習得しながら、生活に結びつく態度を育む必要がある。また、地元新潟の郷土料理やふるさとの味は、次への世代の人に伝え、受け継いでいくきっかけとなる良い研修であった。