

平成25年度 加茂市・南蒲原郡家庭科部 活動報告

部長 石山 友加子

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、田上町教研は、家庭科部会がないため、加茂市教研家庭科部の活動について報告する。

1 ねらい

加茂市の地産地消の取組について理解するとともに、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。

2 実習日時

平成25年8月27日（火） 午後2時40分～4時30分

3 場所

加茂市立加茂南小学校 家庭科室

4 テーマおよび講師

<テーマ> 地元の食材を使った料理の教材研究

<講師> 加茂市保健推進委員OB会の皆様



ごぼうっぱ(オヤマボクチ)

5 講習会の概要

加茂の山で採れる「ごぼうっぱ」を使った笹団子作りを教えていただいた。笹団子といえば、一般的には、ヨモギを使って作られるが、三条、下田、加茂地区では、ごぼうっぱ（オヤマボクチ）を使って笹団子が作られている。

加茂では、八幡さまのお祭りを団子祭りとも言っている。田植えが終わる頃（5月末から6月中旬ごろ）は、笹も成長し、笹団子を作って加茂を離れた子どもや親戚、友人にふるさと便として多くの人に送っていたという。

ごぼうっぱを練りこんだ生地とあんこの重さを均等に量るところから調理を始めた。その後、生地であんこを包み、笹に包んですげで縛り蒸した。初心者は、すげで結ぶのに一苦労したが、講師の方々から丁寧に教えていただき、大変おいしい笹団子を作ることができた。

6 成果

「ごぼうっぱ」を使っての笹団子作りが初めての会員が多かった。旬の時期は過ぎていたが、葉っぱも実際に見せていただき、大変ためになった。また、生地の練り方や包み方、すげの縛り方のコツなどをたくさん教えていただくことができた。

地元の食材を使った、郷土に伝わる伝統的な料理を学んだことで、今後の家庭科教育に生かしていきたい。