

平成26年度 胎内市家庭科部 活動報告

部長 三林 庸子

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 中条小学校 15:30～ 参加者 8名

(2) 第2回部会 「胎内市食育レシピ集を用いた調理実習」

講師 増田 安希子様 (ほっとHOT・中条) 食育改善推進委員の方3名

会場 HOT・ほっと中条 9:00～12:00 参加者 7名

- ・ 「胎内市食育推進レシピ集」の地産地消レシピ3品(人参のツナマヨ・紅はるかのシチュー・やわ肌ねぎの豚肉巻き)を取り上げ調理実習を行った。
- ・ 人参、紅はるか、ジャージー牛乳、米粉、やわ肌ねぎが地産のものとなる。見た目も華やかで、栄養バランスのよい献立であり、また手間のかかる作業もなく、小学生、中学生の調理実習に生かせる内容だった。
- ・ 野菜を子どもたちに食べさせたいという願いから生まれたレシピであり、子どもが好きなカレー味にするなど工夫されていた。
- ・ 情報交換の時間には、地産地消は安心安全であること、鮮度のよさから栄養価が高いことなど、メリットが多いことが確認された。



(3) 第3回部会 「地産地消を生かした小国製麺工場の見学」

会場 小国製麺(株)清水工場 15:30～16:40 参加者 8名

- ・ 質疑応答から(回答は専務取締役の杉村友喜美さん)
地域素材である米粉を使うことに小国製麺のこだわりがある。地元の素材は安定的に供給できること、地産地消に貢献できることで、新潟県の食文化を担い、継承することができる。米粉製品の開発は困難を伴うが、自分たちの技術を磨くことができ、農家の方々と直接触れ合うことができる。自社製品の95%が米粉を使用した製品であるが、新潟県では商品に米粉の使用を前面に表示してはいない。米粉が入っていることをあえて意識するのではなく、「食べているものがたまたま米粉使用だった」と、米粉が自然に浸透していることが理想である。
- ・ 米粉を使った生パスタはもちもちとした食感が特徴であり、乾麺とは明らかに食感が違う。さらに、ゆで時間も乾麺12～13分に対し米粉麺は2～3分と短くてすむため調理もしやすい。限られた時間で行う小中学校の実習に適した食材である。また、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。

3 成果と課題

(1) 成果

- ・ 調理実習や工場見学を通して、米粉を使う意義、米粉や米粉製品を使った調理実習の方法を理解することができた。

(2) 課題

- ・ 米粉を使った実習やその意義を学ぶ手段として、米粉を推進する各団体との連携を活かしたり、家庭科の指導計画の中に位置付けたりしていく必要がある。