

平成 26 年度 阿賀野市生活科部会 活動報告

部長 波多野 帝子

1 研究主題 「子どもが生き生きと活動できる教材開発」

2 活動内容の概要

阿賀野市生活科部会活動

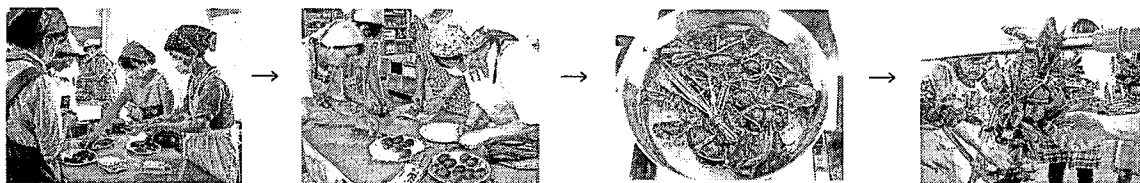
- ・ 4月 第1回部会 今年度における組織及び事業計画の立案
- ・ 6月 第2回部会 研修内容 調理実習「笹団子づくり」(会場 安野小学校)
- ・ 11月 第3回部会 研修内容「阿賀野市図書館見学・ふるさと公園で秋探し」

3 研究の実際

研修1 調理実習 春の郷土料理「笹団子づくり」 講師 阿賀野市生活改善推進委員会の方

「笹団子」は、新潟県特産の笹の入ったよもぎ団子を笹の葉でくるみ、スゲまたは、い草の紐で両端を搾り中央で結んで蒸した和菓子である。笹には、殺菌効果があり、北越風土記によれば戦国時代に携行保存食として生まれたとされている。以前は、端午の節句の供物とされていた。上杉謙信が発明したという俗説もある。新潟県民にとっては、親しみのある菓子である。

調理方法は、餅米の粉、小麦粉、砂糖を混ぜ合わせ、よもぎを加えこねる。生地の中にあんこを入れ俵形にする。笹の葉3枚とスゲ1本で結び、沸騰したお湯で15分間ゆでる。



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き、旬の素材を使い、新潟自慢の郷土料理の1品ができあがった。時間と共に、自然と会話の輪が広がり和やかに雰囲気 flowed。郷土料理の大切さを知り、伝承していくことは、親子の触れ合いの大切な時間でもあると感じた研修であった。生活科学習の発展的な教材として、子ども達の興味・関心を高め、意欲付けには適している内容であった。

研修2 「阿賀野市図書館見学・公園での秋探し」

雨降る中であつたが、公園内を探索し「秋探し」の研修を行った。どんぐりなどの木の実や色づいた木々が鮮やかに目に付いた。図書館内を説明していただいた後、教材に生かせる参考文献を各自で探して研修を終えた。



4 成果と課題

何気ない道ばたにあるよもぎが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実感した。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、次世代に伝え、受け継いでいくきっかけとなる良い研修であった。「秋探し」では、季節の変化と関連させながら生活の様子も変わっていくことを年間を通じて捉えさせることが大切である。