



テーマ
Theme

学校名
School

講師等
Lecturer

実施日
Date

教科等
Subject

「地域でよく食べられていた料理を
作ってみよう」

守山市立守山南中学校(2年生)

公益社団法人滋賀県栄養士会

平成24年7月9日

家庭科

授業
Class

地元の食材を使った郷土料理の調理実習を学習しました。ビワマスの代わりにサーモンを使った「南蛮漬」、水に戻して食べる「切り干し大根のごま和え」、太めのきゅうりを利用し、冷たくても美味しい「瓜(うり)汁」の調理をしました。

味を決める南蛮の調味料の{醤油、砂糖、みりん、酢}の調合では「大さじ1杯は表面張力する位なのか。それとも少し余裕を残した1杯か」と個人に託される微妙なさじ加減に戸惑う生徒の姿がありました。

煮干しでだしを取る際は、30分間煮る間や火を止めた後は、冷めるまで放置してかき回さないことです。ほうれん草はゆでた後すぐに水に浸すことで、シャキシャキとした食感を残します。これらの一手間に料理の流儀があるようです。

水に浸したほうれん草は「根をそろえて束ねると、まな板で切りやすい」。手慣れた手つきでほうれん草をひとつかみにする講師の手元を、生徒はのぞきこんで見っていました。

生徒の多くは初めて口にする郷土の味に、どこかほっとするような懐かしさを感じ、手間暇かけて作る和食料理の知恵や工夫といった醍醐味を感じられたようでした。



感想
Impression

生徒より Impression from Children

- 瓜汁がさっぱりしていて、出汁がきいていておいしかったです。
- 玉ねぎのみじん切りが目にしみて大変でした。毎日料理をしてくれている母親に感謝したいです。
- 鮭の南蛮の調味料を調合するとき心配でしたが、食べるとマイルドな味で美味しかったので、家でも作ってみたいです。
- 初めて魚を自分で調理してみて、手がとても生臭くなってびっくりしました。
- 切り干し大根のごま和えのほうれん草の湯切りをきつくしすぎて、パサパサになってしまった。微妙な加減が難しいなと思いました。
- いろんな食材を同時並行で作っていかなきゃいけないし、洗い物はどんどん増えていくし、料理はとても大変だと思いました。
- 授業までは今までに食べたことのない料理でやる気は少なかったのですが、食べやすく、おいしく作れてよかったです。

学校より Impression from school

最初はなかなか連絡がとれませんでした。その後は迅速に対応して頂きました。普段と違う授業の形式ということもあり、とても新鮮で生徒も意欲的にやっていました。

講師より Impression from lecturer

依頼から実施日まで日が浅く、献立一覧を用意し学校に選んで頂く慌ただしい形になりましたが、地産の食材で古くから食べ伝えられているものを献立に提案しました。中学生に指導するのは初めてで、こちらもとても新鮮で貴重な体験をさせて頂きました。短い時間の中で、なるべく多くの生徒に話しかけ、調理分担の指導をしたつもりです。生徒の何人かが調理に興味を持ってくれていたら本望です。