

平成 28 年度食育・ふるさと学習事業

1. 事業の目的

日本屈指のプロの料理人の指導のもと調理をしたり、講演を聞いたりすることを通して、世界文化遺産となった日本料理の奥深さや魅力を学び、我が国の文化や伝統を尊重する心を育成する。また、地域に伝わる伝統的な料理や食材に興味を持つきっかけとし、家庭内での食育の推進を図る。

2. 事業の概要

(1) 実施時期

平成 28 年 10 月 12 日 (水)

(2) 事業実施場所

甲山小学校

(3) 事業の具体的内容

午前の部 (調理体験) (10:40~12:15)

ねらい

世羅の旬の食材を使用した調理体験を通して、ふるさと「世羅」の良さを感じる。

対象：甲山小学校 6 年生 児童数 16 人

場所：甲山小学校調理室

時間：3 校時目、4 校時目

内容：講師の指導のもとに「きゃべつの煮浸し」の調理体験

午後の部 (講演) (13:45~15:15)

ねらい

日本料理の基本である出汁の実演・試飲を通して、世界文化遺産となった「日本料理」の特色を理解する。

対象：全校児童・保護者

場所：甲山小学校屋内運動場

時間：午後から 70 分程度

内容：

1 開会行事

2 講演

① 出汁の実演・体験

② 日本料理の特色 (季節感など) についての学習



調理実習の様子



講演の様子

児童の感想から抜粋

○調理実習で、キャベツの煮浸しを作った時、いつもは、濃くて調味料の味が強いけど、出汁を使って薄い味にしたら、キャベツの素材本来の味が出ていておいしかった。

○講演の中で、昆布出汁、鰹と昆布出汁、味付した鰹と昆布出汁の順番で試飲したけど、最後の出汁がおいしかった。また、昆布や鰹節を作るのにたくさんの人が関わり、たくさんの手間がかかっていることを知って飲むとよりおいしく感じる事ができた。