

## 紋別漁業協同組合女性部 料理教室 in 紋別中学校

(1) 開催日時 平成 28 年 9 月 28～30 日 (午前 9 時～)

(2) 開催場所 紋別中学校調理実習室

(3) 対象者 紋別中学校 2 年生 (A～C 組) 84 名

### (4) 内容

紋別漁協女性部の食育活動について、紹介します。

今回の活動は、紋別中学校 (家庭科授業) の 2 年生を対象にした料理教室で、女性部員が講師を担いました。メニューは、前浜の魚介類を材料とした『サケのあら汁』、『サケのホイルちゃんちゃん焼き』、『ホタテ入り生春巻き』の 3 品でした。

はじめに、女性部員によるサケの解体が実演され、生徒たちは大きなサケが手早く処理される様子を興味深く観察していました。その後、6 班 (1 班 3～5 名) に分けられた生徒たちに、女性部員が一人ずつ付いて、実習に取りかかりました。

実習では、まずホタテガイの殻を剥くことから始めました。殻を開ける作業や、慣れない手つきで貝柱をより分ける生徒に対して、道具の使い方やコツなどを丁寧に指導していました。あら汁やちゃんちゃん焼きの調理は、サケを授業開始前に切り身にしておいたことから、比較的スムーズに進行しました。生春巻きの調理では、貝柱と野菜をライスペーパーで包んで仕上げます。この作業はほとんどの生徒が初体験だったので、包み方のポイントや力加減を助言しながら、生徒とともに楽しく調理を進めました。3 品の料理は 1 時間ほどで完成しました。

最後に、女性部長がホタテガイの栄養価や効能について説明を行い、生徒たちは熱心に耳を傾けて、ホタテガイの食材としての一面に理解を深めました。

できあがった料理は、授業終了後の給食の時間に食べられました。

### (5) 漁村女性グループの活動内容

紋別漁協女性部は市内中学校での料理教室のほか、地域の親子料理教室イベントや市外の短大の調理実習でも講師を担い、地元食材を用いた食育活動に務めています。また、地域の植樹活動にも、主体となって積極的に取り組んでいます。

紋別漁業協同組合女性部 料理教室 in 紋別中学校

