

本渡分会「親子ふれあい活動」報告 2023 10 28

本渡分会として天草市立本渡北小学校で「親子ふれあい活動」の一環として郷土料理作りに親子で取り組みました。

日 時：2023年10月28日（土） 16時～19時

場 所：天草市立本渡北小学校 調理室

参加者：親子で38名 食改3名 合計41名

献 立：天草の郷土料理

押し包丁、がねあげ、おにぎり、佃煮

講 話：「押し包丁とがねあげ」由来の説明（食改会長 風間）

「食改養成教室」の案内（食改 鶴飼）

<目的の達成度は？>

- ・子どもたちに天草の郷土料理の由来を伝え、保護者と一緒に調理することができた。
- ・食改の活動も伝えることができ、養成教室の案内も行った。

<食改としての感想>

- ・がねあげを多めに作り、揚げたてを子どもたちに味見をさせるとすごく喜んでいた。
- ・楽しんで調理できるように工夫をした。
- ・だしをとった昆布と煮干しで佃煮を作ったが、みんな美味しいと好評でした。

<調理の運営での工夫>

- ・調理ごと（押し包丁班／がねあげ班／おにぎり・佃煮）3班に分け調理をしたので進めやすかった。
- ・だしを取ったあとの材料の有効活用したこと。



<調理実習風景>



郷土料理の由来について
話をしている



押し包丁
美味くなーれ!



だしをとった昆布と煮干し
に新たな味付けをした



揚げながら何回の味見！美
味しかった！！



みんなで作って、みんなで食べて
楽しかった！美味しかった

