

明章小学校ふる里教育

郷土料理 “葉っぱずし” の 体験学習を開催

たかとの郷づくり協議会(坂井市丸岡町高椋東部地区)と坂井市では、今年度、明章小学校を舞台に、ふる里教育と題し「郷土料理」を学び、愛郷心を育む学習に取り組んでいます。

高椋東部地区の郷土料理には、ごんぼ汁、打ち豆汁、呉汁^{ごじる}の汁物系と葉っぱずしの飯物系があり、今回、葉っぱずしを下記の日程で体験学習する運びとなりました。この体験学習は、具材を包むアブラギリの葉っぱ採りから調理、実食まで全ての過程を学習するプログラムです。講師を務めるのは「たかとの郷づくり協議会」の女性をはじめとする地元住民の人達です。

6月16日(木)に郷土に関する事前学習を終え、児童から葉っぱずしに関する質問事項も届いており7月8日(金)のフィールドワークでは様々な疑問に答えながら葉っぱずしを完成させます。新型コロナウイルス感染拡大防止及び学校改修が相まって、家庭科の調理実習授業が2年間できていない中で今回の体験学習を児童は大変楽しみにしている様子です。

是非、その姿を取材ください。

記

とき 7月8日(金) 13:10~15:00

ところ 葉っぱ採取:丸岡町下久米田休耕田 坂井市丸岡町下久米田 11号 29番地 3
調理実習:高椋東部コミュニティセンター 坂井市丸岡町板倉 45号 47番地

参加者 明章小学校 6年生 11名

講師 調理 山田みどり 氏、伊東文子 氏

主催 たかとの郷づくり協議会・坂井市

スケジュール

- 13:00 学校出発(バス移動)
- 13:10 下久米田到着・収穫にあたっての注意事項
- 13:20 収穫体験 開始
- 13:55 下久米田出発(バス移動)
- 14:00 高椋東部コミュニティセンター到着
- 14:10 調理の説明
- 14:20 調理開始
- 15:00 調理終了

- ※ 葉っぱ採取場所は山際で位置特定ができない場合は13時に明章小学校にお集まりください
- ※ 雨天時はアブラギリの葉の収穫は中止とし、調理実習のみの学習となります

郷土料理「葉っぱずし」



【葉っぱに関すること】

葉の収穫時期はいつか
アブラギリの葉には、どんな効能があるのか
葉っぱの大きさや形について
アブラギリの木は、一年中いつでも見られるのか
どうやって育てているのか
「アブラギリ」の名前の由来は
木一本に、何枚の葉がつくのか
葉っぱはどどうやってとるのか
木が生長するのに、どのくらいの年月が必要なのか
アブラギリが育つ場所はどこか
葉のさわり心地は
葉っぱ寿司はいつ頃から作られているのか

【調理に関すること】

材料や作り方は
どういうときに食べるのか
アブラギリの葉っぱは、体に良いのか
どうしてアブラギリの葉を使うのか
葉っぱ寿司は、どんな味なのか
葉っぱはどんな舌触りか

■ 6月16日(木)に実施した事前学習の様子



「郷土」とは何でしょう?



「葉っぱずし」のことを知っている人?

■ 葉っぱ採取: 丸岡町下久米田位置図



丸岡町下久米田 11号 29番地 3