

生産技術科3年生の総合実習から

**おふくろの技や
おばあちゃんの知恵が、
家族の暮らしを通して
伝承される**

昨今、食品の品質や安全性を見分ける知恵や技術の仕組みが社会的になくなってきているように感じます。本校生産技術科3年生では食農教育を体験させ、地産地消にこだわった授業を展開しています。以下は、実習の感想を紹介します。



手作り豆腐ができ上がり、料理をするためカット!!

豆腐作りは初めてでしたが、思ったより簡単にできることがわかりました。しかし、豆乳とおからに分ける作業が大変でした。豆腐は重しがきちんととらなかつたせいか、市販のものより形が悪かったけどおいしかったです。おからは、「おからの炒り煮」にして食べました。

今回そば作りを体験しました。そば作りは小学生の頃やりました。そばは重しがきちんととらなかつたせいか、市販のものより形が悪かったけどおいしかったです。おからは、「おからの炒り煮」にして食べました。



「おからの炒り煮」と「豚汁」を調理中

のそば作りで思い出すことができませんでした。4人一組の班で行いました。最初は捏ねるところから始めました。先生方から「上手だ」と褒められ、とても嬉しかったです。

班の友達がほとんど生地をのばしてくれました。とても上手でした。細く切るのには時間がかかり大変で、同じ細さにするのも難しかったです。できたそばを試食して感じたことは、意外と「硬い」(これがコシというものか・・・)4人で協力して作ったそばは、お



できた「門松」は職員玄関前と昇降口に飾られました

金では買っつことのできないおいしい味がしました。

私は皮むきが苦手でした。最初の一個は柿の実までむいてしまいきずなってしまうました。でも、一個、二個、三個とむいているうちに慣れてうまくむけるようになりました。慣れると簡単にむけるようになるものだと思います。手が黒くなってしまうました。柿が黒くなる原因で手が黒くなり、ナイフの切れ味を悪くしているのがわかりました。一生懸命むいた柿を皆に食べてもらえるので嬉しいと思います。この実習で皮むきができるようになって良かったと思います。これからは、皮むきぐらいできなきゃはずかしいと思うので、この干し柿作りは私にとって貴重な体験でした。

初めて本格的なリースを作りました。かわいくて、すてきなリースができあがりました。リボンの作り方を覚えることができましたし、装飾品をきちんと付ける技術も学ぶことができました。クリスマスまで家に飾る予定です。

紺野由麻

小山 勇