

■ 野島伝統郷土料理「かんころもち作り」

(1) 目的

- ・ いもの粉をひく体験をすることで、かんころもちができるまでには、多くの時間と手間を必要とすることを体験する。
- ・ 野島の郷土料理である「かんころもち」を作り、みんなで味わう。

(2) 「かんころもち」調理に至るまでの取組

①サツマイモの苗を植える。



②いも掘りをする。



③収穫したサツマイモを薄く切って、シートの上に並べて乾かす。



⑤白でひいて粉にする。



⑥いもの粉に湯を混ぜながらこねる。



⑦こねた粉をざるでこす。



(3) 「かんころもち」調理日の活動計画（3白つく）

- ・ 日時：12月14日（水） 5・6校時
- ・ 場所：家庭科室

・ 当日の流れ

① 13:30 に指導者に来ていただき、蒸す段階まで教員と一緒にやっておく。(1白目)

② 5時間目(14:15~)に子どもたちも加わり、一緒に活動する。【本時】



- 1 指導者の紹介
- 2 かんころもちの作り方の説明
- 3 もちの成形
- 4 蒸し方の確認(2白目、3白目)
- 5 もちの成形
- 6 後片付け
- 7 プリントで振り返り

*出来上がり次第、みんなで試食。



③反省、片付け

(4) 活動を終えて

児童生徒からは、「おいしかった」「楽しかった」「また作りたい」などの感想が多く、活動自体を楽しめたようである。また、この活動を通して、かんころもちの作り方だけでなく、かんころもちを作ることの大変さもわかり、子どもたちが野島の郷土料理を知る良い機会になった。地域の方に指導に来ていただけたのも良かった。

野島には、「かんころもち」の他にも「角寿司」や「野島豆腐」、「つんこみそ」などの郷土料理がある。すべての子どもたちが、これらの郷土料理のおいしさは知っている。しかし、昔の人の知恵や工夫を感じ取るというところまでには至っていない子どもも多い。「これらの料理は、どれも保存がきくものばかりで、そこには昔の人の知恵や工夫がある」「伝統的に受け継がれてきているわけは何だろうか」、などといったことに思いを至らせることができるかどうか、今後の課題としてあげられる。