

# 香美町ならではの 教育の挑戦

●問い合わせ先 町教育委員会教育総務課

## ふるさとの食材を知る・調理する・体験する ～食育実践活動～

教育委員会では、地域の人材の協力を得て、魚のさばき方の実習や地元産食材を活用した調理実習などを通して、そのおいしさや農林水産業への理解を深める食育実践活動に取り組んでいます。

近年、学校園に講師を招いて行う調理実習は、新型コロナウイルス感染症対策のため、実施が困難な状況でしたが、昨年5月に、新型コロナウイルス感染症が5類感染症に引き下げられたことにより、調理実習が徐々に再開できるようになりましたので、再開後の学校園での取り組みを紹介します。

### ふるさと食材調理実習

ふるさとの食材のおいしさや特産物への理解を深めることを目的として、地元の食材や加工品の生産者を講師として招き、各学校園で「ふるさと食材調理実習」を実施しました。

長井小学校では、昨年9～10月に香住区若松の北由商店さんを講師に招き、4年生がサバのへしこ作りを体験しました。作り方だけでなく、「発酵」やへしこを使った郷土料理も教わり、ふるさとの良さや地域の価値を見出す取り組みになりました。

### ふるさと魚料理実習

魚食普及や地産地消の推進を目的に、町内で水揚げされた魚などを使用した「ふるさと魚料理実習」を中学校で実施しました。

香住第一中学校では、昨年6月に香住漁協女性の皆さんを講師にアジの三枚おろしに挑戦しました。初めて扱う出刃包丁に悪戦苦闘しながらも、いきいきとした様子で取り組んでいました。

小代中学校では、2月に香美町と活隊の皆さんを講師に招き、カレーの調理実習を実施しました。カレーの調理をしながら包丁の扱い方や魚のさばき方を丁寧に教えていただきました。

中学校を卒業するまでに魚をさばけるようになることを目標に、今後も取り組みを継続していきます。



▲「時間」と「手間」がおいしい「へしこ」に



▲アジの「ぜいご」も取って三枚おろしに挑戦



▲カレーのうろこを丁寧に落として食べやすくします



▲揚げたてがおいしい、カラッとカレーの揚げ焼き