

オリジナルのかまぼこを作ろう！

松本 尚子(養成講師・東京都)

実施日：2023年12月9日(土) 10:00～13:00

実施場所：一般財団法人東京水産振興会「豊海おさかなミュージアム」食事づくり実習室

学習者：小学生(15名)

支援者：養成講師2名

連携機関など：東京水産振興会3名(2名は養成講師) ボランティアスタッフ3名(1名は養成講師)

学習目標

- ①さかなと人間と環境の循環について、興味や関心を高める
- ②かまぼこ加工場と同じ手順で、自分でもかまぼこが作れることに気づく
- ③多様なかまぼこを見つけたい、食べたい気持ちが高まる
- ④今日の学習(かまぼこの作り方、かまぼこの味など)を、周りの人に伝えることができる

学習の実施内容 次ページ参照

評価(振り返り)

(1)学習者(学習目標)について

評価方法：事後アンケート、スタッフによるカンファレンス

各学習目標の達成状況など

学習目標 ①さかなと人間と環境の循環について、興味や関心を高める

「かまぼこが魚からできていることを知り、びっくりした」などの回答が6名みられた。また、「どのようにかまぼこができて食卓に届くか話したい」との記述も見られたことから、興味関心が高まったことが確認された。

学習目標 ②かまぼこ加工場と同じ手順で、自分でもかまぼこが作れることに気づく

「どうやって作るかわかった、自分で作ったことや作り方を伝えたい」など5名、作ったことについて「もっと知りたい」が2名見られ、半数以上に気づきが見られた。

学習目標 ③多様なかまぼこを見つけたい、食べたい気持ちが高まる

「スーパー等でかまぼこを見つけたいか」の問いに対して「とても思う(7名)」「少し思う(5名)」であった。また、「いろんなかまぼこがある」「かまぼこは何にでもなれる」との回答も見られ、今後、多様なかまぼこを見つけ、調理し、それをきっかけに魚や水産加工品に関心が高まり、食べることにつながっていく可能性が確認できた。

学習目標 ④今日の学習(かまぼこの作り方、かまぼこの味など)を、周りの人に伝えることができる

伝えたい内容として「かまぼこの作り方、飾りつけや丸めたこと(7名)」「どんな魚からできているか(5名)」「かまぼこの種類(1名)」など具体的な記述が見られ、伝えられると考えた。

(2)学習会の準備や運営などについて

前日に、同じ学習内容で地域住民(成人)を学習者として学習会を実施した。そこで気づいた問題点をスタッフ間で共有し、改善しながら本学習会にのぞんだため、ゆとりをもって実施できた。当日は学習者の活動として、各班の年長者にすり身の計量してもらったが、スタッフから、「子ども全員ができる作業を増やした方がよかった」という意見が挙がった。

今後に向けて

学習者全員が「楽しかった」と回答し、「次回は動物の形にしたい」「枝豆が取れないようにする」「きれいに飾りつける」など、6名が次回への期待を記していた。今後さらに子どもの想像力が発揮できるかまぼこづくりを検討したい。また、全量食べられない低学年生に、うまく噛み切れない姿が見られたことから、「噛む力をつける(覚える)」のに、コシが強く、噛み応えがある手づくりかまぼこは効果的な食材だと思われた。学習目標の評価をするためにアンケートを準備したが、評価につながらない項目があったことから、今後、学習目標の確認ができるように、項目の再検討が必要だと考える。

🐟 学習の実施内容

時間	学習目標	学習者の活動	支援者の活動	準備物等
20分	①	1 「食の循環」の視点で今日の学習の内容とねらいを知る。 2 かまぼこの事例を見て、作りたいかまぼこを考える。	<ul style="list-style-type: none"> ● 「食の循環」の流れでかまぼこが食卓に届くこと、今日は「加工場」の作業を行うことを伝えた。 ● 作りたいかまぼこを具体的にイメージできるように支援した。 	「かまぼこ丸ごと探検ノート」p2～3 飾りかまぼこのppt すり身、飾る具材、型抜き
70分	② ③	3 身支度、手洗い 各班の年長者が1人分のすり身をカップに計量する 4 かまぼこづくりの実習 ① 型抜きしたニンジンなどを飾り、蒸し器に入れる ② すり身を小判型に丸める 5 スタッフが準備した主食・副菜を盛りつけ、かまぼこと一緒に食卓を整える。	<ul style="list-style-type: none"> ● すり身を配る(1人140g揚げ・蒸し両方用として配布)。 ● 班単位の蒸し器で蒸した。 ● 全員分まとめて1か所で揚げた。 ● 盛りつけと配膳を促す(全員分整っているかを確認)。 ● 料理カード用の写真を撮影。 	エプロン、三角巾 スケール、カップ 蒸し器 フライパン ご飯、けんちん汁、お茶、箸、ランチョンマット
60分		6 あいさつし共食する 7 あいさつ後、片づけ	<ul style="list-style-type: none"> ● 食卓に並んだ料理で、主食・主菜・副菜の確認を全員でしあった。 	
30分	④	8 振り返り かまぼこの料理カードとチェックシートに記入する 料理カードを持ち帰る	<ul style="list-style-type: none"> ● 料理カードを家族に見せ、学習内容を説明するよう伝えた。アンケートは記入もれがないように、項目を読み上げ、一緒に記入するようにした。 	自分が作ったかまぼこの写真、料理カード、アンケート
30分			<ul style="list-style-type: none"> ● 担当スタッフでカンファレンスを実施した。 	料理カードのコピー 回収したアンケート

