

調理体験学習「親子で楽しくクッキング」の概要

- 1 日 時 平成20年12月7日(日) 10:00~13:00
- 2 場 所 齊藤洋子ほーむめいどクッキングサロン
山梨県甲府市貢川本町17-2
- 3 主 催 齊藤洋子ほーむめいどクッキングサロン
関東農政局山梨農政事務所
- 4 参加者 親子6組(小学生と保護者) 12名
齊藤洋子ほーむめいどクッキングサロン校長(講師) 齊藤 洋子
調理助手 石川 千鶴
山梨農政事務所 消費生活課 課長 栗山 省一
消費生活課 消費経済係長 上田 正
消費流通課 米消費拡大係長 田草川 勇
- 5 内 容(概要)
- ① 講 演 ~「家庭でできる食育のはなし」 講師
~「教育ファームの重要性」 消費生活課長
~「食事バランスガイド」の説明 消費経済係長
~「米粉・ごはん食のはなし」 米消費拡大係長
- ② 体験学習 ~米粉と地場野菜を使った料理 講師及び助手
- ③ 意見交換 講師
消費生活課長

6 意見交換概要

講 師 :	今回の調理実習では、子どもと大人に分かれて調理しました。親子一緒に料理をすると、どうしても親が主導権を握ってしまい、子どもの出番が少なくなります。結果として、自分で作った実感がわかないまま終了してしまいます。子どもは、実際に体験することで成長します。手を切ったり、やけどすることで、身をもって安全な道具の使い方を覚えるものです。なによりも自分で作れた喜びをすることが大事なことです。
参加者 :	米粉を使ったジンジャーケーキがモチモチしていて、とてもおいしかった。家で米粉を使用してケーキ、パンを作る場合も、今日と同じ割合で混ぜればよいのですか？
講 師 :	実は、私も何回も試作して、ようやくいい感じになりました。米粉が多すぎると煎餅のようになり、少ないとモチモチ感が足りません。今回の割合を参考に試行錯誤してください。
参加者 :	家庭で使用する米粉は、どこで販売しているのですか？
事務所 :	団子用等の米粉(上新粉)は以前から販売されていましたが、従来の上新粉とは違い粒子の細かい微細粉の米粉としては、お菓子用としてグルテ

	<p>ンの入っていない米粉が販売されています。県内ではまだ需要が少ないため、スーパー等でも取り扱っているところが少ないようですが、店員さんにお尋ねいただければ取り寄せて頂けると思います。</p>
参加者：	<p>今後もこのような体験学習の場はあるのでしょうか？</p>
事務所：	<p>当事務所では、今のところ計画はありませんが、食育が注目されているので他団体等で企画があるかもしれません。農水省では、子どもたちが食のありがたみを学ぶために、農業・調理体験活動等を推進しています。山梨においては、今回の調理体験の他、麦茶づくり、ほうとうづくり、ころもづくりの体験学習を実施してきました。また、継続的な農作業等により、食育を学ぶ「教育ファーム」も推進しています。実際に体験して学ぶことは、子どもたちが身をもって苦労・喜びを知ることができ、効果的な学習であると思いますので、できるだけ多くの体験活動の場を提供していきたいと思っております。</p>

○子どもたちの感想

- ・料理は大変だったが、おいしく作れてよかった。
- ・楽しかったのでまた参加したい。(家でお手伝いできそう?) わからない
- ・食器洗い、片付けが面倒だった。(お母さんはいつもやっているんだよ) う～ん