

【第2回】勉強会

1. 事業目的

災害時に色々な疾病を持っている方への対応ができるように、高齢者等の食事の工夫について学ぶ。また、真空調理法の原理などを知り、これからのレシピ作りに生かしていく。カネサ鯉節商店では、伝統保存食「潮かつお」について学び、地域材料を生かしたレシピ開発につなげたい。

2. 事業内容

勉強会・真空調理法を学ぶ

- ・特定疾病者の食事の工夫を学ぶ
- ・保存食「潮かつお」を学ぶ

3. 実施日時

平成29年8月16日(水) 9:30～16:00

4. 実施場所

賀茂郡松崎町江奈157(社会福祉法人 十字の園「松崎十字の園」、賀茂郡西伊豆町田子600-1(カネサ鯉節商店)

5. 対象者

稲取高校 被服食物部 部員

6. 参加人数

部員(10名)、教員(2名)



真空調理法の実習



そのまま味付け

真空調理法で味付け

*細胞中の水分も抜くことにより、内部にまで瞬時に味がつく。



手火山式焙乾法について学ぶ



特定疾病者の食事の講義



かつお節削り器で削る



初めて「潮かつお」を食べて、美味しい～

7. 事業の成果

真空調理法は特別な機械がないとできないということがわかった。しかし、真空調理されている献立など参考になることがたくさんあった。また、特定疾病の方の食事として「ソフト食」について学んだ。そのような観点をレシピ作りに生かしていけたらと思う。カネサ鯉節商店では、「潮かつお」や「鯉節」の歴史や製造工程を学んだ。生徒たちは、初めて食する潮かつおが思った以上に美味しかったようで、レシピの開発にとっても前向きであった。

8. 今後の展望

今回学んだ観点を生かし、「牛原山フェスタ」でのテーマである、地域の食材を使ったおいしい防災食、の提案をしたいと思う。

9. 協働団体

- ・社会福祉法人 十字の園「松崎十字の園」
- ・カネサ鯉節商店

10. その他

【生徒の感想】

・真空調理法は、細胞の水分まで抜くということを知った。専用の機械がないとできないことを知ったが、献立を参考にすることはできると思った。さんまの煮物は骨まで柔らかくなって

いて驚いた。

・潮かつおを初めて食べたが、旨みが凝縮していてとても美味しかった。いろいろな調理に使えと思った。

【第3回】

牛原山フェスタ「高校生防災講座」 松崎高校×稲取高校

1. 事業目的

松崎町民の為の「防災講座」、松崎町の食材を使った「防災食」作りを行う。防災講座では、松崎高校とコラボレーションして講座を行う。防災食作りでは、献立ごとに体験ブースを作り、高校生が先生となってポイントを紹介しながら一緒に防災食を作る体験をする。

2. 事業内容

牛原山フェスタ「防災講座」

松崎高校×稲取高校

テーマ：地元食材を使用して、災害時でもおいしい、楽しい料理！！

3. 実施日時

平成 29 年 9 月 16 日（土）

4. 実施場所

賀茂郡松崎町松崎 21（松崎町東区会所）

*雨天の為、当日場所の変更あり。

5. 対象者

一般参加者

6. 参加人数

60 名（運営含む）



防災講座



防災食作り

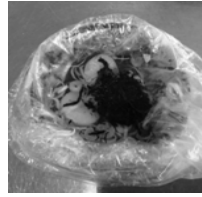


3Dマップ作り

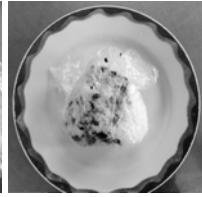


3Dマップ

【メニュー】地元食材を使用して、災害時でもおいしい、楽しい料理！！



川のりスープ



潮かつおふりかけおにぎり



潮かつおの即席漬け



しおかつおすばむピザ



べっ甲飴
(松高サイエンス部)



紅茶〜レモンマートル〜

7. 事業の成果

体験ブースを作ったことで、参加者と話をしながら、落ち着いた雰囲気の中で、説明ができていたように感じた。また、直接、反応をもらったことが生徒たちの自信となったと感じた。今回のレシピの中で潮かつおを使用した「しおかつおすばむピザ」は好評で、高校生のKAMOマルシェというイベントで販売することとなった。

8. 今後の展望

天気には恵まれなかったが、どんな状況でも「やるべきことは、やらなければならない」という経験になったと感じた。今回生徒たちが得ることができた手ごたえを成功体験として、今後の活動へつなげてきたい。

9. 協働団体

・松崎町企画観光課

10. その他

【参加者の感想】

・皆さんが一生懸命に調べたり、考えたりして目標、災害時に自分たちがいかに過ごすことが