

かつお新聞

TOSS愛媛
発行

鯉だしの味がおいしかった

ルもかなりありましたが、

27名の小学生が参加してくれました。保護者も多数の参加があり、子ども達と共に体験してくれました。テキストを配って、まず、鯉という魚について学習をしました。とても固いかつお節がどのようにして作られるかもテキストをもとに学習しました。伊予市の工場でかつお節が作られる様子を画像で紹介したあと、実際に削り器を使って削ってみることにしました。

1月27日(土)に西条市飯岡公民館で今年度3回目となる「かつお節けずり体験」を子どもTOS Sデーで実施しました。

◇1回目 玉津公民館 (7月)

◇2回目 国安公民館 (8月)

◇3回目 飯岡公民館 (1月)

インフルエンザが流行っている中、キャンセル

「かたかったけど、けずれたよ」



最初はひやひやしながら見てました

ことを何度も話しました。

次に削り方を教えました。ここでポイントは「頭」と「尾」の見分けです。子どもたちにとって意外と難しかったようです。

これが削ってみて、切れ具合が悪いと逆だと分かるのですが、あまり時間をかけないようにしました。前回同様、あらかじめ、少し削っておきました。すると、削り面が刃にあたるようにすると間違えることは



ありません。

子ども達たちはみんな初めての体験でした。初めてのうちは削っても粉が出て



◇かたかったけど、みんなが手伝ってくれた。またやりたい。(1年生)

◇けずったかつおぶしはそのままでおいしかったけど、みそしるにしたらもっとおいしかった(3年生)

子ども達 保護者の感想から

★かつお節を削ることは大人になっても実際にすることがないので良い体験になりました。削るとき、ひやひやしましたが、とても上手に削れていました。みそ汁は体に

よく、普段から食べてほしいので今日の体験を機に好きになつてく

飲みくらべ 味が濃くてお いしかった



いましたが、そのうちにきれいな削り節が出てくるようになりまし。保護者の方も初めて体験される方が多く、挑戦をされていました。削り具合を見て、かつお節をつまんで味見をしている子がたくさんいました。

その後、「みそ+湯」と「みそ+湯+かつお節」の飲み比べをしました。違いなどとてもよく分かりました。小さい子でも、「かつお節が入っているほうが味がいい」「だしがこくておいしい」「全然味が違うう」などと言っていました。とてもいい体験ができて満足していました。お土産ももらって、大喜びでした。

れたらいいなと思いました。

★初めてかつおぶしを削ってみる予想以上に削りにくく、最初「あ粉ばかりでしたが、大変香りもよくて、よい経験になりました。汁物を作るとき、なるべく、かつお節を使っていこうと思います。ありがとうございます。

★初めてかつお節を持ったが。石みたいに硬くてびっくりしました。昔の人はこんなしんどい思いをしてかつお節を削っていたのかと思うと、大変だなあと思いました。