

人浴を人は
 なるびるは人

～ふるさと形原を愛する形中生～



形原の海の魚をおいしく食べよう教室



味のヤマスイ&日本財団協力

昨年度に引き続き、今年度も11/24(金)、29(水)、30(木)の3日間で、中学2年生(144名)を対象に、「形原の海の魚をおいしく食べよう教室(家庭科)」を行いました。

今年度は、地元企業「味のヤマスイ」と「海・みなど・蒲郡実行委員会」さんの協力をいただき、日本財団「海と日本プロジェクト」の一環として実施しました。

「三河湾の魚は他の魚よりDHAが多く含まれているので、それを食べている蒲郡の子どもたちは地区の子より勉強ができるはず、でも教育委員会聞いてもそんなデータはないと言われた…」など、講師の山本大輔さんの巧みな話術が、生徒たちの笑いを誘っていました。

実習では、ウロコやエラ取り、内臓の処理、飾り包丁などを教えてもらい、一人一尾の魚をさばきました。すき焼きのタレを2倍に薄めたものをフライパンに入れ、煮立ったところへ魚を入れ、アルミホイルで落とし蓋をして、約十分煮込みました。その後、手作りの魚の模型で、骨の構造を学び、きれいに食べる方法を教えてもらいました。

朝、形原漁港に水揚げされたばかりの新鮮な金目鯛を煮付けたので、身はふっくらやわらかで、生徒たちは「おいしい、おいしい」といいながら満足そうに食べていました。そして、ほとんどの生徒が、頭と骨以外は残さずきれいに食べることができました。





⑧魚の綺麗な食べ方を学ぶ

⑨魚を崩さず皿に盛る



⑩みんなに煮魚を配る

⑪おいしく食べる



⑫美しく食べる

生徒たちが魚をさばく様子を、保護者の方に観ていただけるよう、今年から参観授業にしました。お忙しい中、約20名のみなさんが学校へ足を運んでくださいました。中には魚をさばいた経験がないお母さんもいて、「子どもだけでなく、親の私にとってもよい勉強になりました」と感想を話してくださいました。

この企画は、形原漁港で水揚げされた魚を生徒たちが調理し、そのおいしさを味わうことで、「形原を好きになり、ひいては、形原を元気にする」ことを願ってはじめました。そのためには単発開催ではなく、継続開催していく必要があります。今後もさまざまな方のお力を借りて、煮魚教室を形原中の伝統にできたらと思っています。



多くの保護者が授業を参観くださいました。

くらふとフェアの収益で SKaT 広場に

くつろいでね

ハンモックを買いました



先月おこなわれた「くらふとフェア蒲郡2023」の収益金でハンモック4台を購入し、SKaT 広場に設置しました。

ボランティアのみなさんに「学校生活を充実するために何が買いたいですか?」とアンケートを取ったところ、「インドア派の生徒が仲良く教室で遊べるトランプ」、「送る会や卒業式のために使う」、「教室に網戸をつける」など、さまざまな意見が出されました。その中で「SKaT 広場でみんなが楽しめるもの・・・たとえばハンモックやブランコ」という意見が多かったので購入しました。

生徒のみなさん、勉強や生活の疲れを感じたら、是非ハンモックで癒やされに来てください。