

## 令和6年度 家庭教育学級の学習の足跡

第	テ ー マ	
7 回	「親子料理教室『葉っぱでごちそう』」	
講 師		参加者数
元でゅえっと代表 三宅 洋史さん 湯面 芳恵さん		児童他7名 大人4名
		
<p>元でゅえっと代表 三宅 洋史さん、湯面 芳恵さんをお迎えし、中部地方に伝わる伝統料理「ほお葉焼き」「椿餅」作りを行いました。</p> <p>はじめにほお葉焼きに入れる、ねぎ、もやしなどを子どもたちが切り分けていきます。慣れない手つきで、切れにくいお肉の筋切りに苦戦しながらも保護者の方の応援、助言のおかげで、全員細かく切り分けることができました。</p> <p>これを大きな「ほお葉」の上に落とさないように乗せていき、葉を巻いて具材を中に閉じ込めるように葉の茎を葉に差し込んで止めます。さらにアルミ箔で包み、フライパンで蒸し焼きにします。</p> <p>炊きあがったもち米に指で少しくぼみをつけて、その上に餡を乗せて、米で包み、上下を椿の葉で挟みます。餡をはみ出さずに包むのがポイントですが、子どもたちは皆真剣な表情で頑張っていました。</p> <p>できあがったものをいただくと、ほお葉焼きの独特の香りと味噌の味、椿餅の甘さが印象的な一品となりました。食後、使った食器類の汚れ落とし、洗い、拭きとり、元の保管場所への返却なども子どもたちと保護者の方で協力し合って、手早く円滑に終わることができていました。</p> <p>調理における保護者の方と子どもたちの協力の仕方や、お互いの理解が深まった有意義な学習となりました。</p>		