

R6.10.31 あおもり創造学 郷土料理 調理実習②

●本時の活動について

むつ下北地域の郷土料理である「べこ餅」を作ってみよう！ということで、むつ市むつ食生活改善推進委員会の津川るみ子さん他6名の講師の先生をお招きして、むつ下北地域の郷土料理を作りました。

当日は、「べこ餅」だけでなく、むつ下北地域ではお祝いなどがあつた時に食べる「けいらん」も調理しました(初めて食べる生徒も多かった！)。また、野菜をたくさん使った「揚げない！ぼん酢で鮭の南蛮漬け」や「きのこのだし炒め」「切り干大根のサラダ」など、普段野菜をあまり食べない傾向にある若者世代に向けた簡単にできる料理など教えてもらいました。

●生徒の活動の様子

べこ餅の作り方を聞いています。みんな真剣です！



力を込めて
こねています



けいらん（中にはあんこが入っています。醤油味のおつゆで食べます）



今回は1人1個ずつミニサイズのべこ餅を作りました。白とピンクのお餅を重ねてつくります。包丁を入れて断面を見たときは、どの班も歓声があがりました。

