

# ★4年生 くわいの下処理体験★

12月に4年生がくわいの下処理体験を行いました。その様子を紹介します。

※写真は、個人が特定できないように一部加工しています。

## ＜下処理体験＞

給食で提供する35kgのくわいの下処理を、4年生約220名で行いました。給食で使用するため、体験を行う際は給食着に着替え、手洗いを行いました。



全校のみんなのために頑張ります！

下処理の方法を教わった後、色や形、においなどを観察しながら行いました。先生から「めでたいとされる“芽”を折らないように」との説明を受け、丁寧に下処理をしている様子が見られました。この日は、さいたま市緑区の若谷農園さんに届けてもらった「青くわい」を使用しました。

説明資料の一部を紹介します。

<p><b>くわいの紹介</b></p> <p>①田んぼで育ちます。 かいけい</p> <p>②丸い部分を塊茎、とがった部分を芽といいます。</p> <p>③芽が出ているので、『めでたい』食材とされています。</p> <p>④今日は緑区の若谷農園さんのくわいです。</p>	<p>泥の中うまっているくわいを収穫しているところ</p>	<p><b>下処理の方法①</b></p> <p>芽のまわりのうす皮を1枚むく。</p>
<p><b>下処理の方法②</b></p> <p>きれいなうすピンク色がみえたらOK。</p>	<p><b>気を付けてほしいこと①</b></p> <p>めでたい『芽』を折らないようにていねいにむきます。</p> <p>※もし折ってしまっても食べられるので安心して下さい(´-`)</p>	<p><b>栄養士から②</b></p> <p>4年生のみなさん、今日は給食を作る手伝いをしてくれてありがとうございます！今日の給食で「くわいの海苔塩揚げ」として提供します。おいしく作るの、楽しみにしてください。</p>

- 栄養士から①**
- ・むきながら、くわいを観察してみましょう。色や形、においはどうですか？むいてる時と、給食で食べる時、どのように変化するでしょうか？
  - ・調理員さんが今回のくわいの下処理をしたら、6人で30分くらいで行います。4年生は約220人でどれくらいかかるでしょうか？



芽を折らないように気を付けてむいてくれました。  
 今年の4年生は例年に比べ、丁寧かつテキパキと  
 むいてくれたのが印象的でした。

「楽しかった」、「もっとやりたい」  
 との声が多くあがりました。  
 給食の時間を楽しみにしてくれています。



### 〈調理の様子〉

①流水でよく洗います。



②油で揚げます。



③塩と青のりで味付けをします。



### 〈給食時間の様子〉



「いただきます」の前に  
 給食室からのお便りを読  
 みます。この日は4年生  
 がくわいの下処理をして  
 くれたことが書いてあり  
 ました。

おかわりジャンケンが白熱  
 していました！勝った児童  
 は大喜びでした。



\*献立\*

- 卵丼（麦ご飯）
- 牛乳
- くわいの海苔塩揚げ
- 五色和え

〈ワークシート〉

体験後に児童が書いたワークシートをいくつか紹介します。くわいの色や形、においなどを観察して分かったことを書いた人、給食で食べるのが楽しみな気持ちを書いた人、全校分の給食を作ることの大変さを感じ、調理員さんへ感謝の気持ちを書いた人がいました。体験時や給食を食べている時の表情からも4年生が楽しんで体験をしていることが伝わってきましたが、感想からも充実した体験となったことがよく分かりました。

4年 (  くわいの下処理をしたよ )

形は？色は？  
においは？  
むいてみると？

芽はえんきものなので折らないように気をつけました。くわいは田んぼで育つので、土と土の間に根が伸びました。むいてみると芽はうすいピンク色でした。下のかいけいの部分ははいい色、青色に見えました。かいけいの部分は丸くなって芽の先のほうはとがっていました。芽はかたんにむけて、かいけいは指のほうでむくとむけました。芽よりむくのほうはむく方がたやすいです。給食にでてくるくらいむくたくわいのちがいをみかけたいです。

4年 (  くわいの下処理をしたよ )

形は？色は？  
においは？  
むいてみると？

芽の部分はとむつるつるしててすごくうすいピンク色でした。塊茎はうすい皮が、はいついていてむくと気持ちよかったです。色はうすいあい色で横にはむく方がはいていました。においはとてみずみずしかったです。お返しは240人ほどで30分なのに、調理員さんは6人で30分しかかからないのがすごいい思いました。

4年 (  くわいの下処理をしたよ )

形は？色は？  
においは？  
むいてみると？

くわいの下処理をしました。かいけいの形は丸で、青色でした。芽の形は、細長くて角のようでした。うすいかちをむくとピンク色でした。細かいうすいかちをむくのがたいてい、とて長時間がかかってしまいました。ちやうり、さんたちはすごいいと思いき、楽しかったのでまたやりたいです。料理したら色が形とこんなに、感 ずくのか、とても楽しみです。

4年 (  くわいの下処理をしたよ )

形は？色は？  
においは？  
むいてみると？

むいているときの茶色のやつが、かつおぶしをむいているみたいなかんじでした。においは、草みたいなかんじのにおいでした。形は、かつおぶしみたいなマラカスみたいでおもしろかったです。はじめたくわいの下処理をしたので、ワクワク感があたりして楽しかったです。

4年 (  くわいの下処理をしたよ )

形は？色は？  
においは？  
むいてみると？

くわいの下処理をしたときにおいがとてとくなくにおいでした。形は少しおもしろい形をしていました。色は青のような水色のようなくわい不思議な色をしていましたかとてもおいしそうなのでぜひみなさんも食べてみてほしいです！そしていつもおいしいごはんを作ってくれているみなさんにかんしゃしていただきたいです！

4年 (  くわいの下処理をしたよ )

形は？色は？  
においは？  
むいてみると？

いもでも、先がとがっていたり青みがでていたり、ほかのいもとはちがうとくちがかりました。むく感じは、玉ねぎをむく感じに近かったです。また、田んぼでそだつことも知ることができました。めったに食木割とされていなくても知ることができ、よかったです。

4年 (  くわいの下処理をしたよ )

形は？色は？  
においは？  
むいてみると？

初めてくわいの下処理をした。形はすごく丸くて芽がとんがっていた。丸いところさかいけいというところがあった。芽がついていると「めでたい」ということかわかった。においはまだいたわていないじゃがいものようなにおいでした。むいてみると芽はうすいむらさき色でかいけいはあめい青色でした。給食では芽がかりかりしておいしかったです。

4年 (  くわいの下処理をしたよ )

形は？色は？  
においは？  
むいてみると？

くわいは形が不思議な形で色はむらさきや青がありました。においはとてくわいにおいで、少し私には苦手でした。むいてみると私が思った以上むきにくいものやむきやすいものがありました。私はくわいの下処理をして、給食しつの人たちはいつもこのぐらい大変なんだなと思いました。