

# ★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。




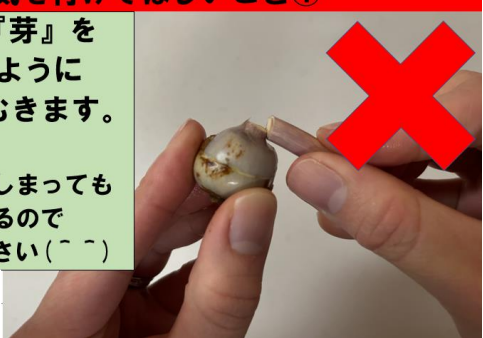

※児童の写真は個人が特定できないように一部加工しています。

## ＜下処理体験＞

給食で提供する約30kgのくわいの下処理を、4年生約230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。

下処理の方法を教わった後、形や色などの外観や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、丁寧にむい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><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①</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•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？</li> <li>•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230人でどれくらいかかるでしょうか？</li> </ul>	<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。おいしく作るので、楽しみにしてください。</p> 



芽を折らないように慎重に  
むいてくれています。



「楽しかった、  
「もっとやりたい」  
との声が多くあがりました。

〈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〉



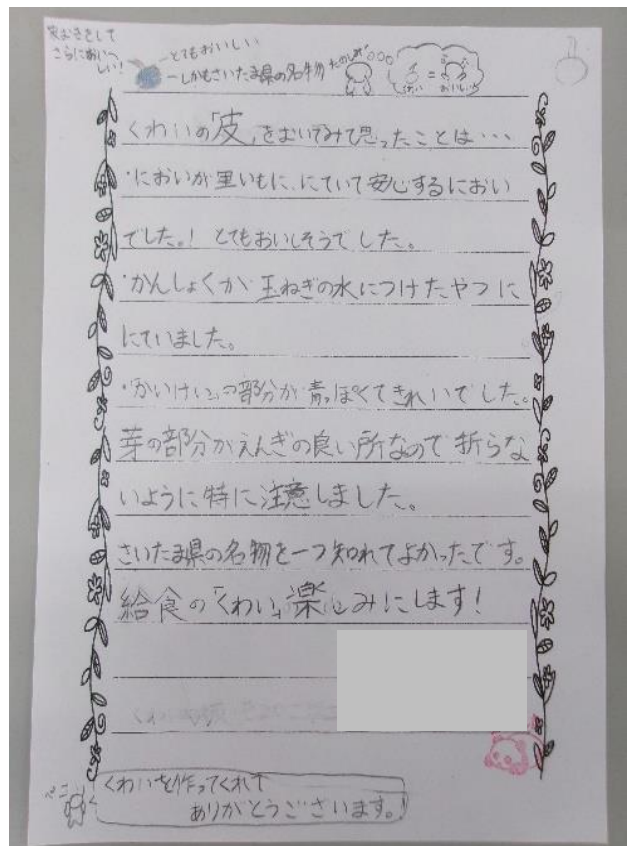
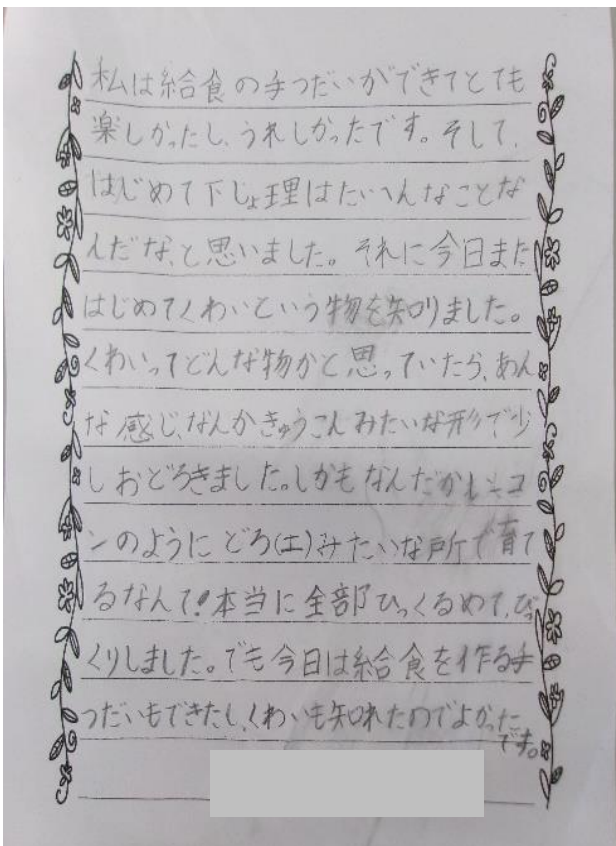
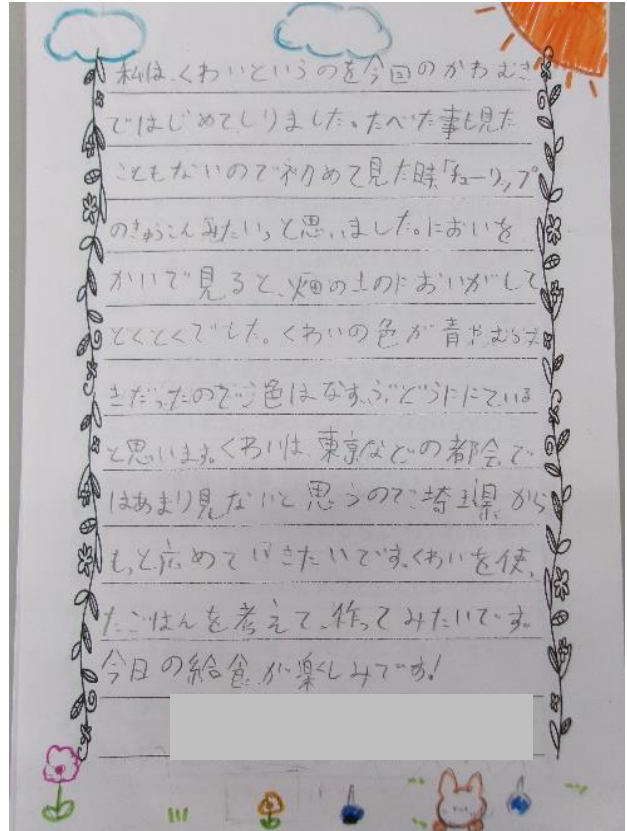
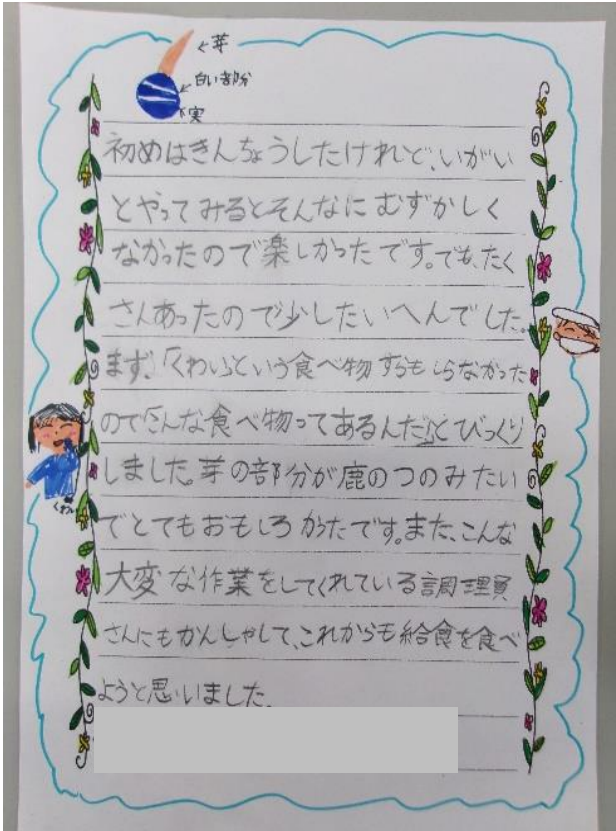
- \*献立\*
- ・チャーチャー麺
  - ・牛乳
  - ・くわいの海苔塩揚げ
  - ・中華和え



給食室から配付した  
お便りで4年生がむ  
いたことを伝えたこ  
ともあり、どの学年も  
よく食べていました。

〈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、においを観察して分かったことを書いた人、くわいを食べた感想を書いた人、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などがいました。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。



くわいむきは下の部分の皮をむく  
 時にごまてむいていいかわからない  
 のがはずれかたです。そして青っぽい色  
 をしていて、香りはあまりほせませんでした。形は細  
 ながい形や丸っぽい形がありました。むく  
 のが楽しかったので、こにお家でもやて  
 みたいと思いました。やう前はまが食べた  
 ことを見たこと、やたことないのて、むくむく  
 の大きなのかな。と思ていました。が、もて来  
 た時はかなりむきかたので、食べやすうだな。  
 と思いました。

くわいの下処理  
 くわいの下処理をして思ったことはあまりに  
 おいかせず、青色、むき色などの色があまほ  
 特なうある開発してて、いいました。  
 初めてかわ向楚たら、ペリペリはかいて  
 て気持ちたです。土鬼茎の皮がう  
 ずくて、むくのには時間かかかりました。  
 くわいの芽の部分か予想をはるかに  
 こてたぐらいのつるつるてした。埼玉  
 県の国産品だから、味わて食  
 べたいです。糸合食が楽しみ  
 です!!

くわいのおいさ大発見  
 むくときのくわいは、青い色をしていて  
 ブルーベリのような色をしていました。  
 食べた味は、かたなく、なんだ  
 が、汁が任のような食感なので  
 とてもおいかたです。つのみたいて、  
 とかちている芽の部分は、かたい  
 かなとは思ていたか、とてもどこ  
 もやわらかいので、大変びっくりし  
 ました。9つしかむけていない  
 ので、次はたくさんむきたい  
 です。

くわいの皮むきをして思ったこと  
 は、色と形です。青くわいは、本当に  
 青、ほくておどろきました。芽の皮をむ  
 くとうすびんくのような色てした。形は  
 芽が上にのびていて、ふしむな形だ  
 なあと思ていました。皮をむくとき、芽を折ら  
 ないよう気をつけたからむきました。栄  
 養士さんが「芽の下の方をつめで、ほかを  
 はかればやすいよ。」とていたので、やてみると  
 きれいにむけました。糸合食でくわいを食  
 てみると、汁が任のような感じてとても  
 おいかたです。また食べたいなあと思  
 います。

