

2年生 坊勢島の海苔を学ぶ

- 1 ねらい 坊勢島の海苔養殖の生海苔を使って、手すきによる乾海苔を作る。
- 2 日時 2022年（令和4年）1月13日（木） 3・4校時
- 3 場所 姫路市立坊勢中学校 家庭科調理室
- 4 対象学年 2年生22名 5班編成（5班×2人、4班×3人） 指導：高田
- 5 内容 ①乾海苔作り
 - ・生海苔（スサビノリ）を、包丁で叩きつぶして、細かくする。 ※ミキサーも使用
 - ・紙すき枠（B6サイズ）に流し入れる。
 - ・キッチンペーパーで、上から軽く押さえ、水気を取り、厚みを減らす。
 - ・枠から外して、干し網に並べる。
 - ・天日で乾燥する。② 海苔バター
 - ・①で残った細かくなった生海苔に、調味料とバターを加えて、フライパンで加熱する。
 - ・火が通り、水分が飛んで、とろみがついたら、火を消す。
- 6 準備物 生海苔（スサビノリ、宝一丸水産より提供）、紙すき枠、のりす、干し網、包丁、まな板、調味料（醤油、みりん、酒、砂糖）
- 7 その他

12月22日（水） 2校時 理科	海苔養殖の歴史、スサビノリについて（顕微鏡観察）
1月13日（木） 3・4校時	手すきによる板乾海苔作り 海苔バター
1月20日（木） 3・4校時	県漁連 出前お魚講習会 魚のソテー（調理）、瀬戸内海の漁業（色落ち、貧栄養塩）

瀬戸内海はきれいになったが、海の栄養塩が減り、海苔の色落ちが顕著に