

1 目標（国際推進の狙い）

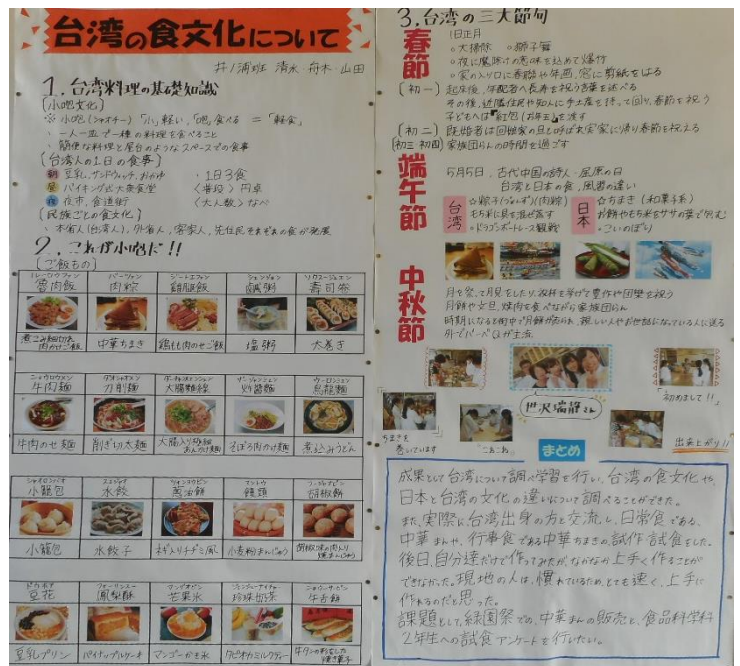
台湾と自分たちが住む地域の食文化を比較して共通点や相違点を理解し、他国の食文化に興味・関心を持つとともに、日本の食文化を大切にする意識の向上を図る。

2 実施内容

- 1) 台湾の食文化の調査、台湾料理の調理法
- 2) 台湾と日本の干し柿作りの比較

3 結果

- 1) 3年生の課題研究のテーマの一つに取り上げ、調査と調理技術の習得に取り組んだ。
  - ・台湾の食文化を文献で調べてパネルにまとめ、緑園祭で展示し、生徒、地域住民に紹介した。
  - ・8月20日（月）、21日（火）に、台湾出身で現在は埼玉県に在住の世沢瑞静様を講師として招き、中華ちまきと中華まんの調理法を講習して頂いた。その後、課題研究で何回かの試作を繰り返して調理技術を向上させ、緑園祭で地域住民の試食を行った。
  - ・12月10日（月）2年生の課題研究の授業で、台湾の食文化についてのパネル発表を行い、中華ちまきと中華まんの試食を行った。



2) 11月5日（月）2年食品科学科の生徒に対し、元富山県立大学講師の林節男様に「海外の干し柿事情」題して講演をして頂いた。海外と国内の違いについて紹介されるなかで、堂上蜂屋柿にも触れて頂き、国内外から大きな注目を受けている食品であることを理解することができた。「海外の渋柿は剪定されないため樹勢が大きくなり、その分剪定されている日本の渋柿の収穫作業に比べ大変そうだ。」などと感想を述べ、どこの国、地域でも高齢化と後継者不足が課題であることが分かった。

11月9日（金）台湾の干し柿『柿餅』と地元の『堂上蜂屋柿』作りを実施した。堂上蜂屋柿は和菓子処緑水庵に提供し、鮎菓子の餡として加工され販売された。



4 今後の計画

学科でこのような活動を継続し、海外の食文化に目を向けさせるとともに、地域の食文化を継承していくことや、これを海外に発信していく行動を起こすことができる生徒を育てていきたい。