



今回は、家庭クラブを中心としたSEKI米粉倶楽部の活動について報告します。

◇ 第49回 さくら塾 ～6次産業化の取組について学びました！～

日 時： 2018 年 7 月 12 日(木) 17:30 ～ 18:30

場 所： 本校桜ヶ丘会館 3F

講 師： 農業生産法人 PLUS 株式会社 代表 三輪忠士さん

参加者： 生徒 52 名 教員 2 名 関市商工課 1 名

内 容： 6次産業化の取組”米粉の加工品作り“

「6次産業」とは、地域ごとの資源を生かして農林漁業者が生産・加工流通販売を一体化することや2次産業・3次産業と連携して新しいビジネスの展開や営業形態を作り出すこと。農山漁村の雇用と所得を確保することを目指している。



経営発展のためには地域の資源を活用することで他地域との差別化を図り、消費者目線で開発に取り組みターゲットを絞る。また、岐阜県 HACCP の手法による製品の安全性を確保する衛生管理を行い、GAP(農業

生産工程管理)に基づき食品衛生、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するために生産工程管理に取り組んでいる。将来の展望は6次産業化を確立し、新規就農者、若年層に魅力ある産業にすること。そのために「①市内の耕作放棄地の利用・水田の規模拡大と集積による、米の供給増を図るとともに若年層の就農・技術向上を図る。②米粉加工品の開発と普及により、米の消費拡大につなげる。③地域の農業者や企業との連携により付加価値を付け、地域農業の活性化に貢献する。」という目標をお持ちでした。



今回お話を伺った生徒のうち、2年生42名が家庭科の宿題として校内米粉パスタ料理コンクールに挑戦します。見本のパスタを見せていただき、料理に使うパスタも選びました。

◇ 第50回さくら塾 ～米粉を活用したカップケーキづくりを学びました～

日 時： 2018 年 7 月 19 日(木) 14:00 ～ 16:00

場 所： 本校調理実習室

講 師： 岐阜調理専門学校 講師 岩屋博先生

参加者： 生徒 27 名 教員 1 名 関市商工課 1 名

内 容： 米粉を使ったカップケーキの作り方

今年度、家庭クラブでは、米の地産地消、持続可能な地域経済、水田をめぐる環境保全等のテーマを掲げ、研究活動や実践活動を行っています。米粉普及活動の一環として、学校祭で米粉カップケーキを販売します。おいしいケーキを作るために専門の先生に来ていただいてケーキづくりを学びました。猛暑の中、バターが溶けて比重が目標値にならず氷水で冷やすなど、過酷な条件でのケーキづくりでしたが、ふわふわのケーキを作ることができました。

また、水田が洪水を防ぐ働きがあることについても学ぶことができました。

生徒の感想は、

- とても暑かったけど、成功してよかった。文化祭でも成功できるようにしたい。
- 今までより凝った工程で作ったから大変だったけど、均一に作ったりできるのは良い事だと思うから本番も頑張りたいです。
- 米粉で作ったケーキのほうが口当たりが軽くて、今までのとは様子が違ったおいしさがありました。
- いつものケーキ作りも好きですが、今回、パティシエさんがポイントを教えてくださって、本格的に作るのがすごく楽しかったです！
- 今まで比重なんて考えたことがなかったのでしっかりしたお菓子作りの楽しさを初めて知って本当に良い経験となりました。
- 次は比重”7”を目指しておいしいカップケーキを作りたいです！！
- プロの方から教えてもらうことで、お菓子作りの大切なことが分かったし、パティシエさんも面白く楽しく教えてくださったので良かったです。
- 文化祭も頑張ります。
- 去年と比べて段違いにおいしかったです！
- このカップケーキをたくさんの人に食べていただきたいです。
- 調理室がすごく暑くて辛かった。
- 比重をしっかりするのが大変だった。



文化祭では1日目(9月3日(月))に販売します。種類ははカaramel、抹茶、コーヒーの三種類です。是非お買い求めください。

◇ 課題解決学習に向けてJAめぐみの、PLUSさんより支援を受けました！

7月20日(金) 家庭科の課題解決学習の支援としてJAめぐみのさんより「夏休み課題協賛商品券」、PLUSさんより米粉パスタをいただきました。

生徒達は「小麦粉と身近な食材(地域産物)を使って作るわたしのアイデアレシピ」



「地域産物を活用した米(米粉)を主食とした食物繊維がたっぷり摂れる朝ごはん」「米粉パスタと身近な食材(地域産物)を使って作るわたしのアイデアレシピ」のいずれかのコンクールに挑戦します。米粉パスタレシピに挑戦した作品の良いものは文化祭に校内展示し、協賛してくださった方々からの賞も考えています。



SDGsのロゴより