

「主体的・対話的で深い学び」体験プログラム①

※鰹の藁焼きタタキ作り体験

SDGs取組プログラム



須崎市



プログラムの流れ

20分

- 基本1班10～15人の班分け別で着席
- 関係者・運営者より挨拶と体験の説明

90分

- エプロン・三角巾装着・手洗い・手袋装着
- インストラクターの指導により鰹をさばく
(写真参照)→藁焼き→切り分け
- 各自のテーブルに戻る
- ごはん・みそ汁を取りに行く
- 食事

10分

- 片付けを行い、終了のあいさつ

プログラムの教育効果

昨今「魚をさばく」という調理が簡略化されている中、実際に調理を行うことで、海の豊かさが生産したものを体感し、食育の観点から命をいただく過程を学ぶ一助となることを期待する。

○当日必要なご用意いただくもの

- ・汚れても良い及び、動きやすい服装
- ・三角巾・タオル・エプロン

プログラムの概要・目的

本場の藁焼きたたきを地元の魚屋さんたちがカツオのさばき方から焼き方まで丁寧に伝授致します。焼きたてのカツオの塩たたきは極上の味わいです。

○プログラムに含まれるもの

- ・カツオのたたき
- ・ごはん、味噌汁
- ※副菜（唐揚げ・果物等）は追加料金あり

定員 ～200名まで

設定期間 通年

所要時間 約2～3時間

アクセス 須崎東ICから
車で約20分