

05  
MAY26



# 魚さばき体験教室

5月26日(土)、荃永研修センターで調理師免許をもった保護者が講師となり、5・6年生はアジの三枚おろし、3・4年生はサバの腹開きを教わった。そして、1・2年生は水で溶いたでんぷんをフライパンで煮詰め、「いもんせん」と呼ばれる郷土料理を作る。さばいた魚は、保護者の手伝いをもらいながら子供たちが料理し、体験後の交流会で和気藹々と皆で食べる。働くことや命の大切さを知る貴重な学びの場である。



## からいもでんぷん (いもんせん) 団子づくり



くきなが 荃永では「でんぷん」とも呼ばれる。でんぷん粉に水を加え、よくかき回して、油をひいたフライパンで揚げる。きなこや砂糖醤油をつけて食べるほか、吸い物などの料理にも使う。幼い子供たちにとって、種子島の郷土料理を知るよい機会である。

## 交流会感想発表



こうりゅうかい 交流会のおわり、子供たちは集まった大人たちの前で、一人一人感想を発表する。

ちいしゅうかい 地域集会で繰り返されるこの慣習を通して、子供の表現力が鍛えられる。