

体験学習「一正蒲鉾株式会社について学ぼう」

今年度のマスタープログラム最後の講座「体験学習(一正蒲鉾株式会社)」をオンラインで実施しました。午前中は、蒲鉾の歴史や材料、作り方、新潟県の生産量や消費量、本社工場の規模や従業員数などについてわかりやすく説明いただきました。その後、工場にカメラが入り、ちくわやカニ風味蒲鉾ができる過程をライブ配信しながらの解説を聞くことが出来ました。現場に行ってみるより製造過程の詳細を知ることが出来る貴重な機会となり、受講生も興味津々の様子でした。

午後からは、保護者の方からもご協力をいただ

きました。各家庭で蒲鉾づくりに挑戦しながら蒲鉾について理解を深める体験学習を実施しました。あらかじめ各家庭に宅配された冷凍の魚のすり身を使って、すりつぶす(専門用語としては搗潰(らいかい)と言うそうです)過程での変化や、食塩を入れた場合・入れない場合の違い、ゆでた後の食感や味などについて確認しました。普段、何気なく美味しい食材として食べている蒲鉾を、科学的見地から探っていくと蒲鉾の見方も変わっていくということを実感できた一日となりました。



今回の講座は、一正蒲鉾株式会社さんから全面的なご協力をいただきました。実施内容からしてオンラインでの開催はなかなか難しいと感じていましたが、「オンラインでも受講生の皆さんに蒲鉾のことをよく知ってもらいたい」との強い熱意から講座を実施することが出来ました。保護者の皆様のご協力もあり、安全で楽しい、意義のある講座となりました。関わってくださった一正蒲鉾株式会社の多くのスタッフと従業員の皆様、保護者の皆様に改めて感謝申し上げます。ありがとうございました。