

食育だより(十三版)

平成26年 11月 25日(第4号)

なんと、創業明治4年！！

～江戸三・大和屋 取締役会長 大和孝資さんによる出前授業～

11月18日に5・6年生の子ども達が、「クジラ」を通して日本の伝統文化を学んだり、調理実習をしたりしました。



クジラについて、たくさんのこと教えていただきました。

- ・縄文時代からつながりがある。乱獲で激減。
- ・大きいものは体長25メートルほどでプールくらいの大きさ。
- ・20種類ほどあり、ミンククジラは高級。など

20年以上もの間、研ぎながら愛着をもって使い続けておられる包丁でクジラの肉を切るところを見せてくださいました。



コツを教えていただいてから、串に肉や玉ねぎを刺し、衣をつけました。



油で揚げました。きつね色になつて浮いてきたらそろそろできあがり！

～児童の感想より～

- 大和屋さんは明治4年から今まで続いている、すごいと思いました。クジラや玉ねぎを切るときには、適当に切るのではなく、(どうやったらおいしく食べられるか) (どうやったらうまく串に刺せるか)など考えながら切っていることを教えていただきました。クジラにはクジラの切り方があるんだな、と思いました。
- クジラは、肉も骨も歯も捨てるところがなく、すべて活用されていたことを知って驚きました。
- クジラはとても大きいのに、イルカとおなじくらいの速さで泳ぐと聞いて、びっくりしました。
- クジラの血は、全体の重さの約20パーセントもあるそうです。血がたくさんあるということは、生命力もあるのかな、と思いました。
- 魚では、マグロやタイが一番だと思っていたけれど、クジラを串カツで食べてみるとなかなかおいしくて、マグロやタイに負けてないと思いました。しかも、つくだ煮も食べさせてもらえて、すごくおいしかったです。
- 串に刺すのは簡単だと思っていたけれど、難しかったです。その分、うまく刺せたときはとてもうれしかったです。
- 大和屋さんの社長さんが直接来てくださって、高級なミンククジラを調理させていただき、おいしくいただくことができてよかったです。牛肉よりおいしいというのも納得のできる味で、とてもおいしかったです。
- クジラを食べたことがほとんどないので、(あまりおいしくないかも...)と思っていましたが、串カツを揚げているときによくおいしそうなにおいがしました。食べてみたらとてもおいしくてびっくりしました。家でもクジラを食べられるように、お母さんにたのみたいと思いました。
- 簡単に食べられないクジラを食べさせてもらえてうれしかったです。給食で年に1回出るだけなのに、2回食べられたのがうれしかったです。