

樗だより

2019. 6. 28



「森」の授業が面白い

先日、校長室の扉をたたく生徒がいました。何かと思ったら、「森（注1）の授業で燻製を作ったので、校長先生に持って来ました。」と言って部屋の中に入ってきてくれたのです。プロセスチーズが入っていた丸い入れ物に、色々な食材の燻製が入っていました。読者の皆様にその薫りと味をお届けできないのは残念ですが、とりあえず写真でご覧下さい。



今年の素材は、チーズ、ちくわ、ウインナー、芋けんぴ、ちりめんじゃこ、枝豆などでした。色も香りも班によって違います。右の班はチーズやウインナーがこんがり仕上がっていました。

燻製といっても、正確には「燻煙」です。肉や魚を塩漬け・乾燥させるという下処理をするのではなく、様々な食材に煙を当てて風味付けをし、保存性を高める、いわゆるスモークという調理です。煙を出すための木を燻煙剤といい、小さく砕いたものをスモークチップと言います。本校の創造国際科では、チップとして、なんと7種類の木を使っています。クルミ サクラ ナラ ヒッコリー ブナ ホワイトオーク リンゴ です。どれも香りの良い木ですが、どのチップをどれくらい使うと、どの食材がどんな薫り・味になるのか、チップを変えると同じ食材でも出来上がりが違うのか、色々なことを観察し、調べるのです。かなり頭を使います。班で協力しなければなりません。もちろん「製品」が完成すれば味も確かめます。面白くて、美味しくて、そして、深い学びのある授業なのです。こんなユニークな授業が体験できる。「だから、なぎさ」（注2）です。

ちなみに、今年の私の一番のお気に入り、ちくわの燻製でした!!

（注1）「森」…広島なぎさには、「創造国際科」という教科があります。（他の学校では「技術・家庭科」として実施されている教科です。）「森」は創造国際科の科目の一つで、中学1年生で実施されています。体験しながら五感を開くことを目的としている大変面白い授業です。

（注2）「だから、なぎさ」…今年の広島なぎさのキャッチフレーズの一つ。