

「地域を学ぶ」～筑後川の魚「えつ」の調理実習～

令和5年6月6日（火）、諸富中学校の3年生が有明海だけに生息し、諸富町で親しまれている魚「えつ」の「揚げ焼き」作りに挑戦しました。

この調理実習は、「筑後川で初夏（5月から7月）にとれる魚「えつ」を郷土料理として調理し味わうとともに地域の良さに気づく」という目的で行われました。そして、ゲストティーチャーとして、調理方法の説明や実演、調理の支援をされたのは、佐賀市南部の飲食店で結成された「佐賀市もろどみin食の会」の会員の方でした。

（「骨切り」などの魚のさばき方を実演して見せるゲストティーチャー）



講師が調理の手順や魚のさばき方を説明した後、生徒たちはグループに分かれて「えつ」の調理を行いました。生徒たちは初めての体験だったので、「鱗や頭、内臓を取る」「細かく小骨を切る」などの作業が難しそうでしたが、生徒同士で協力・協働したり、講師の支援を受けたりしながら楽しそうに調理実習に取り組みました。

（生徒同士で協力・協働しながら楽しそうに調理実習に取り組みました）



調理が終わった後、生徒たちは友だちと歓談しながら自分たちが作った「えつ」の「揚げ焼き」をおいしそうに笑顔で試食していました。

諸富中学校の生徒たちは、筑後川に面した諸富町で生活しています。筑後川の恵みや先人たちの漁法を視聴したり、「えつ料理」の調理実習に取り組んだりしたことで、生徒たちは諸富町の自然環境の豊かさや特性を理解し、「ふるさと（諸富町）の資源や自然環境を守り育てよう」という心情を育む機会になったと思います。

「地域を学ぶ～筑後川の魚「えつ」の調理実習～」は、「地域社会の習慣や伝統文化、自然等の良さを知り守り育てる行動ができる」という、佐賀市版「市民性を育む教育」がめざす「人間性」を育む有意義な実践活動だと思いました。