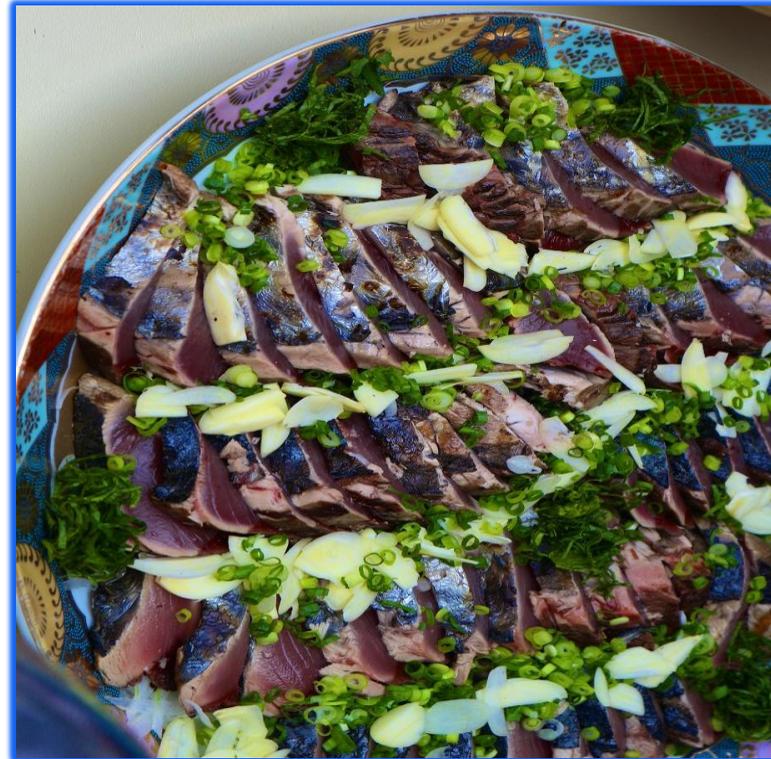


「主体的・対話的で深い学び」体験プログラム②

お山の鯉のタタキ体験～ゆとりすとパーク～



SDGs取組プログラム



プログラムの流れ

15分

- 集合・準備
 - ・手洗い・エプロンなどの準備を済ませて集合する。
 - ・インストラクターと対面後、各班ごとに分かれ自己紹介・体験の説明を行う。

15分

- 鯉のさばき体験
 - ・インストラクターの指示に従い1本の鯉を捌き、4つの節に切り取る。

60分

- わら焼き体験
 - ・節に焼き色がつくまで、藁で一気に焼いていきます。

60分

- 皿鉢に盛付ける
 - ・焼き色がついた鯉を切り分け、高知では欠かせない皿鉢に盛付け、昼食の準備を行う。

- 昼食
 - ・鯉のタタキ、白ご飯、すまし汁
- 解散

プログラムの教育効果

○土佐の食文化である鯉のタタキが「なぜ？海から程遠い中山間地域でも伝統の食文化として食されてきたのか」を考えるきっかけづくりの場を提供し、食に対する関心力を高める。鯉を丸々1本捌くところから始める事で、生命や食材の大切さを学び、好き嫌いなく残さず食べきる心の成長に繋げる事が出来ます。



プログラムの概要・目的

○丸々1本の鯉を捌き、藁で一気に焼き上げる本格的な鯉のタタキ体験が行えます。鯉を1本余すことなく食する事で、食べ物大切さを学ぶことが出来ます。

○土佐れいほく地域に伝わる魚文化について学ぶことが出来ます。

○当日必要なご用意いただくもの

- ・汚れても構わない服装
- ・エプロン
- ・三角巾



定員	100名まで
設定期間	通年（11月～3月は要相談）
所要時間	約2時間30分
アクセス	高知自動車道大豊ICから車で約20分

○体験プログラムに含まれるもの

- ・昼食
 - ①鯉のタタキ ②白ご飯
 - ③すまし汁

