

漬物の研究

2年 生活科学科

【テーマ設定の背景】

現在の日本では漬け物が継承されていないと感じる。

「漬け物」を調査することにより、若者に広め、伝統を引き継いでいきたい。



【仮説】

漬け物のよさを広め、実際に漬け方を学べば漬け物を継承することができる。



【検証方法】

～昨年～

1. 地域の漬け物調べ
2. 漬け物に関するアンケート
3. 漬け物の試作・試食
4. アンケート

～今年～

5. 保育園児とその保護者にアンケート
6. 漬け物名人に漬け方を学ぶ・自分たちで漬けてみる
7. 保育園児との漬け物体験

【結果】

①昨年度

- ・きゅーちゃん漬け、白菜漬け、白菜の浅漬け、大根漬け、ぬか漬けが多かった。
- ・祖母や母が多く若者は漬物に興味がないと推測。
- ・きゅーちゃん漬け、きゅうりの即席漬けを漬けた結果、多くの改善点が見られた。



様々な切り方の浅漬 きゅーちゃん漬け

②今年度

- ・保育園児とその保護者にアンケートした結果、きゅうり、大根を使った漬け物が多く漬けられていた。
- ・漬け物名人に漬け方を聞き試作。
- ・園児でも食べやすい優しい味付けにすることができた。
- ・今回、保育園児と漬け物体験が実施できなかった。



③来年度

- ・保育園児との漬け物体験を実施。
- ・体験をもとに保育園児にアンケートを取り、漬け物をアレンジしてより美味しく、食べやすく改善する。