

「土佐久礼かつお学校(目利き編)」授業進行表 テーマ：久礼のかつおはなぜ美味しいと言われるのか

TIME	尺	コーナー	内容	スタッフ動き
13:30~13:50	20分	準備	会場準備	
13:55~14:00	5分	売るプロの目利きの導入・ゴシについて	●挨拶(①久川栄養教諭から講師紹介②講師挨拶) ●久礼の鰹の水揚げ：1日で何トン？何匹？ ●そのうち、生で食べるのには食べられないものを「ゴシ」といい、久礼の魚屋さんはゴシをはぶいている ●ゴシは何%かな？ ★使用画像：「カツオ」「一本釣りの漁師」 ●今日のめあて	
14:00~14:10	10分	ゴシのテイスティングに挑戦！ <体験&発表>	●各自でゴシとゴシじゃない切れでABテイスティング(1分) ●班ごとに、AとBどちらがゴシか&理由を話し合い(5分) ⇒なぜそう感じたか？それぞれの味はどうだったか？ ●各班の代表者が、順番にゴシはどちらか、理由を発表(4分)	●裏にAとBを書いたテイスティング皿&爪楊枝配布 ●食べ終わったら皿回収
14:10~14:17	7分	魚屋さんはどうやって目利きしてる？	●食わずに捌くだけでゴシを見分けているのが久礼の魚屋さん ●①市場でさがす(新鮮かどうか見極め)②さばいて色とあぶらを見る③さわって確認(触診) ★使用画像：①②③の画像	
14:17~14:27	10分	ゴシは捨てずに有効活用 <試食>	●ゴシはどうするの？捨てるのか？ ●生では食べられないが、熱を加えて加工品にするとおいしくいただける ●ゴシを活用した加工品を子どもたち試食	●ゴシを活用した加工品を子どもたちへ配布 ●子どもたちが食べ終わったら皿回収
14:27~14:32	5分	魚屋さんの他にもいる、久礼のカツオのプロ	●目利きをいかして売る「プロの魚屋さん」、その他に「釣るプロ(鮮度)の漁師さん」 ●実は「食べるプロ」もいる ★使用画像：釣る、売る、食べるプロの図	
14:32~14:40	8分	質疑応答&締めの挨拶	●今日のめあて・振り返り ●質疑応答(6分) ●締めコメント(2分)	●アンケート配布