

# ④8塩づくり

- ◎創造的思考力・行動力
- しなやかな力
- コミュニケーション力
- ◎自己肯定感

クリチャレ効果

対象

未就学

小学

中学

高校

一般



出前  
OK



ねらい	市販の塩と手作りの塩の違いに気づく。
内容	事前に濃縮した海水から煮詰めて塩を作っていく。
主な手順	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 約10倍に濃縮した海水をろ過する。</li> <li>② フライパンに①を入れ、ひたすら木べらでこすりながら煮詰めていく。</li> <li>③ 砂粒状になってきたら、火加減を弱くして更に煮詰める。</li> <li>④ ③が粉状になったら出来上がり。市販の塩との違いを比べてみよう。</li> </ol>

対応人数

適宜  
(1G=4~5人程度)

支援体制

所員が作り方を説明

所要時間

1時間程度

費用

野外炊飯棟使用料 20円/人

活動場所

野外炊飯棟

準備物

ガスカートリッジ, 塩を入れる物

留意点

なし



マナビの視点・教育課程との関連例

- ・小学校6年理科「A物質・エネルギー(2)水溶液の性質」
- ・中・高家庭科「三(五)大栄養素」

## ④9 海苔すき体験

対象

小学  
(中高学年)

中学

高校

一般

- ◎創造的思考力・行動力
- しなやかな力
- コミュニケーション力
- ◎自己肯定感

クリテシヤレ効果



ねらい	我が国の食料生産は、自然条件を生かして営まれてきたことを知る。
内容	宮戸島産の生海苔を使用して、昔ながらの製法で海苔を作る。
主な手順	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 「のりす」の上に「型枠」をおいて、左手で軽く押さえる。</li> <li>② 水にといた「海苔」を「ます」いっぱい汲み上げます。</li> <li>③ 片方の手で「型枠」を押さえて、②の海苔をいっきに流し込む。</li> <li>④ 「型枠」を外して「脱水板」にはさみ、その上に乗る。(自分の体重で脱水)</li> <li>⑤ ④を「干し枠」に貼り付け、乾燥させる。(1～2日)</li> </ol>

対応人数

60人まで  
(1G=6～8人程度)

支援体制

所員が作り方を説明

所要時間

1時間程度  
(11月～2月)

費用

- ・ 野外炊飯棟使用料 20円/人
- ・ 生海苔 1kg 500円 (業者紹介可能)

活動場所

野外炊飯棟

準備物

生海苔, カッパ, 長靴, タオル

留意点

- ・ 濡れても良い服装 (特に下半身が濡れやすい) と防寒対策
- ・ 海苔が乾くまで1～2日かかりますので、後日引き取りになります。
- ・ 海上や天候の状況により、できない場合があります。



マナビの視点・教育課程との関連例

- ・ 小学校5年社会「わたしたちの生活と食料生産」
- ・ 小学校6年家庭科「持続可能な社会を生きる」

## ⑤0牡蠣むき体験

対象

小学  
(中高学年)

中学

高校

一般

◎創造的思考力・行動力

○しなやかな力

○コミュニケーション力

◎自己肯定感

クリテシヤレ効果



ねらい	我が国の食料生産は、自然条件を生かして営まれてきたことを知る。
内容	宮戸島産の牡蠣むきを体験する。
主な手順	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 牡蠣の生態と牡蠣むきの説明を聞く。</li> <li>② 1人ずつ牡蠣用むきナイフを使って牡蠣をむく。</li> <li>③ フライパンでむいた牡蠣を充分火をとおす。</li> <li>④ 小皿に分けて試食する。</li> </ol>



対応人数

40人まで

支援体制

所員が作り方を説明

所要時間

1時間程度  
(11月～2月)

費用

- ・ 野外炊飯棟使用料 20円/人
- ・ 生牡蠣 1個 100円 (業者紹介可能)

活動場所

野外炊飯棟

準備物

生牡蠣、軍手、ビニール手袋、長靴、タオル、カセットガスカートリッジ

留意点

- ・ 袖口と足下の防水対策と防寒対策
- ・ 剥いた牡蠣は充分火を通してから試食してください。
- ・ 海上や天候の状況により、できない場合があります。



マナビの視点・教育課程との関連例

- ・ 小学校5年社会「わたしたちの生活と食料生産」
- ・ 小学校6年家庭科「持続可能な社会を生きる」