

黒はんぺん

【活動可能人数：180人（30班）】
【活動時間（めやす）：2～3時間】
【材料費：9月まで360円
10月から370円】



1 黒はんぺんとは

- 鯖（さば）や鰯（いわし）、鰯（あじ）など、多獲性赤身魚を原料とした魚肉練り製品である。茹で蒲鉾に分類される。石灰色で、形状は、半月状に形成されたものが多い。



さば



いわし



あじ

- 静岡県中部を中心に、静岡県ほぼ全域で食べられている。特に焼津市の名産とされるが、静岡市や沼津市でも生産されており、郷土料理に使用される材料の一つにもなっている。静岡おでんの具材の一つとしても有名である。
- 駿府城にいた徳川家康が鰯が大漁だった年、食べきれない鰯がいたむのを見て、何か日持ちするような手段を台所方の役人戸川半兵衛に命じたのが始まりという説もある。
- 焼津では100年ほど前から作られ始めた。
- 焼津市内に30軒あった業者が、現在は10軒を切っており、1軒が1日に約15,000枚製造している。

2 ねらい

黒はんぺんづくりを通して焼津市の特産品の作り方を知るとともに、古くから漁業が盛んな地域として栄えた焼津についての理解を深める。

3 計画・実施上の留意点

(1) 計画上の留意点

- 1グループ4～6人で作業を行う。
- 個人の持ち物として、マスク、三角巾、エプロン（またはそれに代わるもの）を準備する。

(2) 実施上の留意点

- 実施形態や団体指導者の役割を担当所員と打合せを必ず行う。
- 作業の前には手洗い、うがいを必ず行う。作業中は、マスク、三角巾、エプロン（またはそれに代わるもの）を着用することで、衛生面に十分に配慮する。
- 茹でる作業で沸騰したお湯を使うので、火傷に十分注意しながら作業を行う。

※ 海洋活動の雨天案にもできるが、材料を仕入れるため、必ず活動計画に黒はんぺんが入っていないなければならない。（滞在中に必ず実施してもらいます）

4 活動の展開

(1) 「黒はんぺん」や作り方についての説明

説明は所員が行う。事前に会場準備をお願いすることがある。

人数の多い団体は、説明をレストラン以外の研修室で行い、その後、レストランに移動する。

(2) 身支度、移動

手洗いや服装など、十分な準備ができたかを確認する。

(3) 黒はんぺんづくり

すり鉢ですりつぶしたり混ぜたりする作業、すり身を木型にすりつける作業は、交代しながら全員が行う。茹でる作業では火傷に十分注意する。

(4) 試食

基本は作りたてを試食する。午前実施の場合には昼食と一緒に食べることもできる。（詳しくは食事の注文時にレストラン部と要相談。）

(5) 活動のふり返り・片付け

感想を発表し合ったり、記録用紙に記入したりすることで体験したことをまとめる。