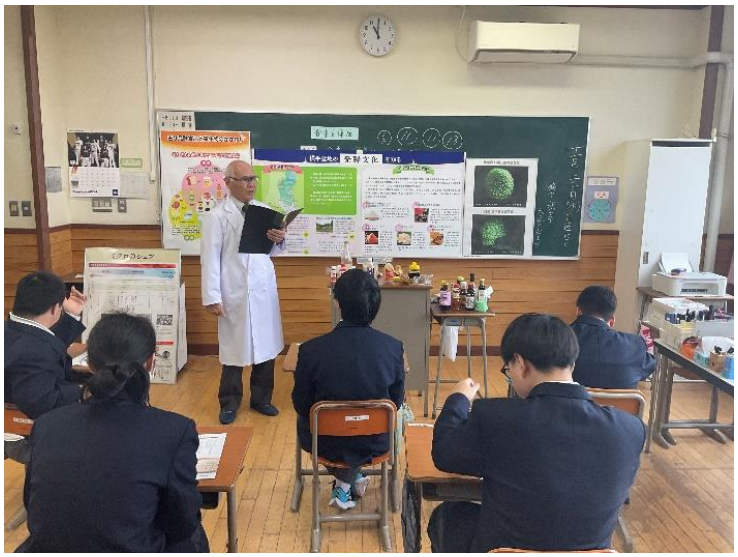
令和６年度 高等部１年 生活単元学習
～発酵食品や食文化について学びました～

令和６年１１月２７日

１１月２７日（水）に、よこて発酵文化研究所の七尾さん、横手市食農推進課の佐藤さんを招いて、ふるさと横手の食文化としての発酵食品について学びました。

発酵の仕組みや発酵食品のパネルを見たり、実際に発酵調味料の臭いを嗅いだりして、発酵と腐敗の違い、横手の自然環境と知恵に関して理解を深めました。また、「いぶりがっこ」が地理的表示（GI）保護制度に登録されていることを知りました。

今回学んだことを生かして、グループごとに「ふるさと横手の食文化」のまとめを計画しています。