

## 令和8年度 竹輪を作ろう！講習会開催要項

### 1 趣 旨：

竹輪や蒲鉾に加工される魚の種類や漁獲海域を知り、それらの魚を使用し加工したすり身から竹輪に変化していく過程を体験する。また、魚肉を使った加工食品の生産・流通等の成り立ちを学ぶとともに竹輪作り体験を通して、製造等に携わる人達の努力と食への感謝の念を育む心を養う。

### 2 主 催：公益財団法人兵庫県スポーツ協会

### 3 共 催：二方蒲鉾株式会社

### 4 対 象：児童(4～6年生)・生徒、教職員等

### 5 開催時期：

別紙「令和8年度『体験学習の出前講座』カレンダー」に基づく、9月から2月の期間の指定した日

### 6 実施回数：8回

### 7 開催場所：県下の小・中学校、特別支援学校

### 8 申し込み：

(1) 申込み方法・・・下記 Google Forms の URL

<https://forms.gle/p1DQw5WHUMUp2qzz7>

(2) 申込み期限・・・令和8年3月6日(金)

※内部にて内定校を選考し、選考結果は3月中旬頃に申込みされた全学校に通知します。また、内定した学校には4月上旬にメールで受講確認をさせていただきます。

### 9 費 用：講師料、材料代は主催者の負担とします。

### 10 実施条件：

(1) 1日の実施は6学級までです。(異学年の同日申し込み可)

(2) 原則として、講習会で使用した器具は、下記(「器具毎の洗浄方法」)の方法により、実施校で洗浄・乾燥し、翌週火曜日(祝日の場合は前日)までに、二方蒲鉾株式会社へ、宅配便(送料は学校負担)にて返却してください。

但し、竹輪焼き機・プロパンガスボンベ・着火ライターは、実施日に二方蒲鉾株式会社が持ち帰ります。

#### 「器具毎の洗浄方法」

所有者	器具名	洗浄方法
二方蒲鉾株式会社	手動式ミートチョッパー	付着した魚肉等を洗剤で洗浄し、水気を拭き取り自然乾燥する。部品がそろっているか確認してからタッパーに収納する。
	アイスディッシャー、すり鉢、包丁、まな板、すりこぎ棒、トング、型等	付着した魚肉等を洗剤で洗浄し、水気を拭き取り、しっかり乾燥させる。

※続く

- ・器具類の洗浄後は、よく乾燥させてから収納ケースにもどし期日までにご返却ください。
- ・器具及び収納ケース(幅 60cm・高さ 25cm・奥行 45cm・重さ約 12kg)

【返却先】住所：〒669-6122 豊岡市瀬戸 757-1 二方蒲鉾株式会社(担当：佐野氏)  
電話：0796-28-3121

## 11 内 容：

講話は全クラスが一度で一斉に聴講できるよう調整をお願いします。

- (1) パワーポイントを使用した「竹輪の製造工程」に関する講話
- (2) 魚の三枚おろしからすり身をつくるデモンストレーション(参加型)
- (3) 竹輪作り(実習)・かまぼこ・はんぺん・すり身団子等の実演

## 12 参考スケジュール：

10:00	10:25	10:50	11:00	11:30	11:30
講話 「海からの贈り物」	すり身作りの デモンストレーション	竹棒にすり身をつけて焼き作業 (1本5分程度)	団子等実演	試食、 質疑応答	

※(注)参考日程は、1学級(約40人)に要する時間

## 13 講習会の様子：



講話「海からの贈り物」



デモンストレーション



ミートチョッパー体験



すりばち体験



すり身を棒に巻き付ける



焼き作業

## 14 その他：

- (1) 記録のため、事業の様子を写真撮影しますのでご了承ください。
- (2) 9月開催希望の場合、エアコン設置校を優先させていただきます。