



水産教室・フードデザイン共催「郷土料理講習」の授業

- 1 日時 令和3年11月17日(水) 3・4校時
- 2 対象 3年選択「海洋生物(水産教室)」受講者8名
- 3 事業名 郷土料理講習～羅臼の素材をいかした料理～
- 4 場所 本校調理室
- 5 講師等 羅臼町漁業協同組合婦人部
- 6 内容等 羅臼町漁業協同組合婦人部の方々から、実際に羅臼で漁獲された食材を使った料理について、レクチャーを受ける。加えて、お母さん世代の方々から、羅臼でとれる魚介類の特徴や素材の良さ、及び羅臼の漁業の展望や将来に向けた視点について直接話を聞き、知識や理解を深める。  
調理したメニューは次の5品目です。  
○鮭としめじのクリームパスタ、○ホッケすり身の煮込みハンバーグ、○スケソのザンギ、○つみれのすまし汁、○イカのごろ味噌炒め



漁協婦人部の皆さん  
ありがとうございました。

羅臼高校の財産「7番教室」での授業

- 1 科目名 野外観察(2年選択・2単位)
- 2 講師 金澤裕司
- 3 内容 「学校周辺の草本・樹木の観察」について  
知床の森林については、その特殊性(地域特有の様相)を野球場の南西斜面上部をフィールドにして実際に樹木や草本を観察しながら理解を深めた。
- 4 解説等 野球場の南西斜面上部をフィールドを「7番教室」と呼んで、毎年継続して自然観察に係る授業を実施している。  
野球場からつながる斜面から少し奥まではダケカンバ(岳樺)とクマイザサ(九枚笹)に覆われた典型的な2次林が見られる。さらに深く入るとクマイザサが無くなり歩きやすい林床となり、トドマツ(榎松)やミズナラ(水楡)の大木や倒木更新などが見られる本来の知床の森となる。



知床の森  
最高!

羅臼高校  
最高!

