

### 米作りに挑戦したよ！

岩倉市

岩倉市立西部保育園の園児が地域の方の指導を受けて、田植え、稲刈り、脱穀、もみすりといった米作りを体験しました。

園児たちは、稲を木槌でたたいて脱穀し、それをビンに入れて棒でつき、もみ殻をとりました。どんなについても白くならないので「せんせい、しろくなった？」「いつになったらできるんだろう？」などと言いながら根気よく取り組みました。

稲刈りから脱穀までの1～2週間の間に、園庭に落ちていたもみを大切に拾って職員室に持ってきたりしました。

地域の方に精米していただき、自分たちでにぎった「おにぎりパーティ」でみんなでおしくいただきました。



### 育てた野菜でカレーパーティー

東郷町

7月20日（金）東郷町立中部保育園の園児たちが、保育園で自分たちが育てた茄子やオクラなどを使ってカレーライス作りを体験しました。

中部保育園ではH17年度から食を通して子どもの育ちを支えようと、保育活動や給食指導、園だよりを通じて食育の重要性を伝えてきました。

この日まで、毎日水やりや草取りなどの世話をする中で自然と命、食事のつながりに気づき、全ての命を大切にしよう話をしてきました。

そして育てた野菜を収穫して色・形・臭いなど五感を使って調理する事を楽しみました。



### あざぶ 筋生保育園でごまおにぎり作り実施

三好町

園の畑で黒と白のごまを育てました。ごまの枝を切り、殻の中に入ったごま、一粒一粒を地面に落とさないようにと、丁寧にボールの中に集めました。小さな一粒だけど、みんなで収穫するとたくさん採れました。「これ、食べれるの？」と初めて見た子ども達の声がしました。

ごまを煎ってもらい、園で炊いたご飯をラップに包み、友だちとにこにこしながら、形を見せ合い、小さな手で大切ににぎっていました。自分達で収穫し、自分で作ったおにぎりの味は格別で「おいしいね。」といつもよりたくさん食べていました。



### わくわく 豆腐作り

江南市

住宅と商店に囲まれた古知野南小学校では、6年生が食育の一環として大豆の学習に取り組みました。

農作業の経験のない子供達が、地域ボランティアの方から指導を受け、6月の種まきから苗の移植・除草などを体験し、11月に収穫しました。

豆腐作りには自分たちが収穫した大豆を使い、豆乳作りからにがりを加えて型に流し込むまでの作業を、みんなで協力して進めました。

型から豆腐が出てきた瞬間には大きな歓声が上がりました。一つの食べ物ができるまでの大変さと本物の味を実感できました。



### 食べ物のおいしさに気づき豊かな心を育てる食育

小牧市

三ツ瀧小学校では、5月から11月の期間で「米作り」を中心に据え、食べ物をつくることの楽しさ、作った物のおいしさに気づかせることをねらいに実践に取り組みました。

三ツ瀧小学校の米作りは30年も続く伝統行事で、学校・PTA・地域が一体となって田植えから稲刈りまで取り組んでいます。赤飯づくり・餅つきなどの一連の活動を通して、自分たちの手間と労苦を感じ取りつつ、「食」への興味関心を高めることができました。



### 学校で、旬の野菜作り

長久手町立北小学校

長久手町立北小学校3年生では、1学期の総合的な学習の時間に、旬の食材のよさや野菜作りを通して、食について考える実践を行いました。

まず、「マゴワヤサシイ」という体によい食べ物の暗号から、バランスよく食べることの大切さや、体によい食べ物について考えました。また、給食の食材が地域とつながっていることから、地域の食材、旬の食材のよさにも着目しました。そこで、実際に自分たちで野菜を育て、食物を生産する大変さや苦労を実感し、収穫の喜びを味わうことができました。

食の大切さを知り、進んで食べることができるようになりました。



### 宮重大根の栽培収穫体験！

春日町

春日小学校では、自分の体の様子や食事の偏りに気づき、望ましい食事をする態度を育て、食べ物が作られる過程における人と人との関わりを知り、感謝する心を育て、また、食と自然環境の関わりを知り、食環境を大切にす豊かな心と丈夫な体を持った健康な子を育てるため、「宮重大根純種子保存会」の方の協力を得て、宮重大根の種まきから収穫までの一連の体験活動を実施しています。

12月14日、自分たちで種をまき、大切に育ててきた大根の収穫体験を行いました。

参加した3年生約70人の児童たちは、自分たちで育てた大根を収穫して、その大根の大きさに感動を覚え、改めて大根栽培の大切さと喜びを実感しました。



### 英語でピザ作り

北名古屋市

平成20年1月14日（祝）に北名古屋市健康ドームでわくわく教室を開催しました。

今回は、市内小学生20人が参加し、「調理師」ロボスコ・ポール先生と英会話を楽しみながら、本格ピザ作りに挑戦しました。

その中で、参加者は生地作りから出来上がりまでを学ぶ体験をし、器用にピザ生地をクルクルと回して空中に高く投げて大きく伸ばす技「ピザ投げ」に大変驚き、料理の難しさやポール先生とのふれあいができ、大変好評でした。

「北名古屋市体験活動ボランティア活動支援センターでは、地域の体験活動の指導者（わくわく先生）による推進事業を行っています。」



### 古代米を使い「田んぼアート」に初挑戦

幡豆町

5月31日、幡豆小学校5年生の児童が古代米を使い絵や文字を描く「田んぼアート」に初挑戦しました。

このイベントは、田植えや稲刈りを通して日本人の主食である「お米」を改めて見直し、農業を体験することにより食への関心や大切さを育もうと企画されました。

この日は天候にも恵まれ、参加した児童やボランティアの方々は額に汗を流しながら田植え作業を楽しみました。



### 新城市連谷小学校で餅つき大会を開催

新城市

11月17日新城市四谷・連合地区の連谷小学校児童10名と地区住民とで四谷の千枚田の学校田でとれた餅米で「餅つき大会」が開催されました。

つきたてのお餅は「きなこ」「あんこ」「大根おろし」等をつけ、おいしくいただきました。材料の餅米・大豆・小豆・大根と「豚汁」の具の野菜はすべて学校の農園と学級園で作ったものです。

連谷小学校では日本の棚田百選にも選ばれた「四谷の千枚田」を借り、田おこしから脱穀まで1年間の作業を全校で行っています。

平成19年度からは『千枚田で生きる』というテーマで食育に取り組み、地域の方と一緒に活動しています。



### あいちの伝統野菜「越津ねぎ」で料理研究会を開催

津島市

12月5日JA海部東営農センターで愛知の伝統野菜「越津ねぎ」のおいしい食べ方研究会を開催しました。

越津ねぎは津島市越津町が発祥の地といわれることから、おいしい食べ方を研究し広く市民に知ってもらう事を目的に海部農林水産事務所農業改良普及課職員の指導で開催されました。

参加した、越津ねぎ栽培研究会や津島市の管理栄養士、JA女性部員からは、「子どもにも喜ばれそう」「もっとネギの甘みを引き出す工夫が必要」などの声が聞かれました。



### 大豆が上手につかめるかな？

高浜市

11月24日(土)高浜地区農業まつりでこども食育推進コーナーを設け、箸の持ち方をチェックしました。

高浜市こども食育推進協議会ではこどもの食育ガイドラインの作成をはじめ、こどもの食育の啓発に取り組んでいます。

この日は、箸はしを使って大豆を運ぶゲームを行い、参加者は、なかなかつかめないといいながら、熱心に大豆を運びました。

熱中するあまり、途中でやめられなくなる子もいました。



## ポートメッセなごやで「なごや食フェスタ2007」を開催 名古屋市

9月27日から30日まで名古屋市港区のポートメッセなごやで「なごや食フェスタ2007」を開催しました。

姉妹都市のトリノ市で2年に一度開催されている食の祭典「サローネ・デル・グスト」の趣旨にそった、地元の食材や食文化を大切にする「食」をテーマとしたイベントです。

第1回目の開催である今回は、「食」の大切さを楽しく、分かりやすく紹介し、スローフードの発祥地であるイタリアにちなんだコーナーを設け、多彩な内容で展開しました。

来場者数は、40,300人と、目標の3万人を大きく超えました。



## 童話から学ぶ食育

## 豊橋創造大学短期大学部

豊橋創造大学短期大学部は、学生向けだけではなく、地域に対しても「食情報・食文化の発信地」としての役割を果たすため、平成18年度から文部科学省の選定を受けて「食をテーマとした地域活性化」に取り組んでいます。その中で、平成19年7月28日には、豊橋市教育委員会と連携して市民大学トラム「物語の森へ～童話から学ぶ食育」が同大学で開催され、学生や一般からの応募者約200名が参加し、食育についての講演や絵本の読み語りなどが行われました。

絵本の読み語りでは、「初女さんのおにぎり」（木戸出版）と「さかなだ さかなだ」（偕成社）が取り上げられ、参加者は知識だけではない食育の深い一面にふれることができました。



## 『良いきゅうりの日』に西三河のきゅうりを地元の学校給食へ寄贈

### 西三河冬春きゅうり部会（JAあいち中央、JA西三河）

良いきゅうりの日（4月19日）と食育の日（毎月19日）にちなみ、平成19年4月19日に西三河冬春きゅうり部会（JAあいち中央、JA西三河）が、安城市と西尾市の学校に新鮮なきゅうりを寄贈しました。また、きゅうりの生産者がきゅうりの話をしながら児童と一緒に給食を楽しむ、生産者と児童のふれあい給食を実施しました。

児童からは「シャキシャキとして、とてもおいしい。」「また給食に出るとうれしい。」などと好評でした。

西三河冬春きゅうり部会では、今後もこうした取組を続け、地元できゅうりがたくさん生産されていることを児童にPRし、食と農に対する関心や理解を深めることで食育を推進していくこととしています。

〔学校への寄贈〕76校・園 きゅうり約530kgを寄贈

安城市：中学校8校、小学校21校、保育園・幼稚園27園

西尾市：中学校6校、小学校14校

〔生産者と児童のふれあい給食〕3校

安城市：小学校1校、西尾市：小学校2校



給食に出された丸かじり用きゅうり

### 親子で「はじめての豆腐作り」

ＪＡあいち知多女性部東浦地域

女性部東浦地域は9月15日、東浦町立卯ノ里小学校の児童と親36人と、地元東浦産ダイズを使った豆腐作りを行いました。

学校開放土曜講座の一環として行われた食農出前講座で「本当の地産地消を楽しく体験して」もらうことを目的に開催しました。

豆腐が完成すると、素材そのものの味を楽しんでもらうためにまずは何も付けずに試食。「甘くておいしい」と、地元の畑で採れたダイズ本来の甘さを味わいました。



### 食と農を学ぶグリーン・ツーリズム旅行「ふれあい田んぼ教室」

ＪＡあいち知多

ＪＡ全中が主催し、ＪＡあいち知多が協力するグリーン・ツーリズム旅行「ふれあい田んぼ教室」が10月23日に阿久比町で開かれ、名古屋市立村雲小学校5・6年生児童が、6月に田植えを体験した田んぼで昔ながらの手作業の稲刈りを行いました。

カマの安全な使い方や、刈った穂の束ね方などを、ＪＡ職員と田んぼの所有者である杉浦幹夫さんが実技指導。

カマを使うことを怖がっていた児童も次第にコツをつかみ、稲を3株束ねて天日干しをする作業「はざかけ」も体験しました。



### 精米工場に食育研修施設を設置

愛知県経済農業協同組合連合会

食育の研修が行える精米工場・MOGが完成しました。工場入口から見学ツアーが開始され、最初はいち米の勉強です。階段を上った工場建屋の2階には、研修室、体感学習ゲーム設備、工場における作業工程が一目で分かるミニチュア模型などがあり、研修室ではあいち米の米づくりから精米工場・MOGでの精米、出荷のしくみがビデオ上映されます。また、2階からガラス越しに工場内のお米の荷受・精米加工・包装出荷などの生産ラインが見学できます。

