

平成 29 年度 奈良市食育つながるネット参加団体 取組報告

団体名	JAならけん		
取組み名称	奈良・天理・山辺地区 あぐりスクール		
実施主体	JAならけん 奈良・天理・山辺地区 統括部		
実施日または期間	平成29年6月～平成30年2月	対象	奈良・天理・山辺管内 小学生
奈良市食育推進計画における6つの目標・その他の目標(該当に○を)	() バランスのとれた規則正しい食生活	(○)	安全な食を選ぶ力を身につける
	() 朝食での野菜摂取	()	地域の食文化を学び次世代に伝える
	() 若い世代の朝食摂取	(○)	食に対する感謝の気持ち
	(○)	(○)	その他(農業体験を通じて食と農の大切さを学ぶ)

1年間通して農業体験することによって、生きていくうえで欠かすことのできない食べ物大切さ、それを育む農業や自然の大切さを学ぶことを目的に下記6回実施しました。
 今年度は取組みの内容を「あぐりスクールだより」にまとめ、参加者及び関係者へ6回メールで送付しました。

- 第1回 開校式・田植え体験・トウモロコシ植付体験
- 第2回 トウモロコシ収穫・調理体験
- 第3回 稲刈り体験・サツマイモ・里芋収穫体験
- 第4回 県内視察研修 西吉野「柿の里まつり」参加
- 第5回 味噌作り体験
- 第6回 閉校式・講演会「ドローンと未来の農業」・ドローンデモフライト

あぐりスクールだより第1号

あぐりスクールだより第3号 NO.2

内容



1. あぐりスクールだより発行について

平成29年度あぐりスクールにご参加いただきましてありがとうございます。
 開校式でお話いたしましたように、今年度はあぐりスクールの活動内容や、作物の生育状況などを、あぐりスクールだよりとして、定期的にお知らせする予定です。
 第1号では、開校の様子をお知らせいたします。

2. 開校式

開校式は、6月10日、受講者ら2名の他、保護者、スタッフなどの約150名が参加して、奈良市稲木文治で実施しました。
 前田好孝校長の挨拶の後、今年栽培するトウモロコシの栽培とお米のできるまでの話を聞き、畑に移動して、トウモロコシの植え、田植えに挑戦しました。

3. トウモロコシ栽培

トウモロコシは育苗センター裏側の畑に移動して、乾田苗で準備した苗と一緒に「ゴールデンファン90」の種を播きました。
 子どもたちは興味を持って「トウモロコシは黄色いのに、なんで種は黒いのか」など、大きくなったら黄色いになるのかと質問をされていました。

4. 田植え

引継ぎ水田に移動して田植えをしました。
 奈良市稲木文治様の約50畝の水田に参加者全員でヒノセキを植えつけました。
 スタッフとして参加していたがいている帝塚山大学の食物栄養学部の学生2名も参加して、約1時間経ちました。
 子どもたちは、田んぼにはいると「気持ち悪い」スウェットで「うん」などが感想をいっていましたが、最後にはみんな一生懸命植えられました。



1. トウモロコシ収穫体験

第2回のあぐりスクールは、トウモロコシの収穫からスタートです。早朝の雨が降り、収穫が心配されましたが、子どもたちは天気はトウモロコシの株の中に入り、裏採れにも挑戦していました。

2. 調理体験

引継いで調理体験とゲームを2面に分かれて行いました。
 調理体験は、収穫したトウモロコシを使用して、トウモロコシたっぷりピザや夏野菜のコンソメスープを、帝塚山大学と帝塚山大学の学生さんの指導で調理しました。

平成 29 年度 奈良市食育つながるネット参加団体 取組報告

団体名	JAならけん		
取組み名称	梅干し漬け講習会		
実施主体	奈良天理山辺地区統括部統括課		
実施日または期間	平成29年6月21日、23日	対象	組合員・地域住民
奈良市食育推進計画における6つの目標・その他の目標(該当に○を)	<input type="checkbox"/> バランスのとれた規則正しい食生活	<input checked="" type="checkbox"/> 安全な食を選ぶ力を身につける	
	<input type="checkbox"/> 朝食での野菜摂取	<input checked="" type="checkbox"/> 地域の食文化を学び次世代に伝える	
	<input type="checkbox"/> 若い世代の朝食摂取	<input type="checkbox"/> 食に対する感謝の気持ち	
	<input type="checkbox"/> その他(参加者127名)		
内容	<p>西吉野産南高梅と奈良市内産の赤紫蘇、伯方の塩を使用し梅干しを漬けています。梅干しの塩分濃度は12%となっており減塩の梅干しです。</p>		
		<p>紫蘇の葉をちぎり、梅の実のへたを取るところから始めます。</p> <p>紫蘇の葉をもみきれいな赤い色を出します。</p> <p>梅の実を塩に漬けるところまで一緒にします。紫蘇と梅を合わせる作業や、土用干しは自宅でもしてもらいます。</p>	
		<p>梅干しはおいしいだけでなく、ビタミンやミネラルも豊富に含まれており、活力増進、殺菌力効果、体をアルカリ性に保つ、疲労回復など様々な効用を發揮します。手作り梅干しをおいしく食べて健康にすごしましょう。</p>	
			

平成 29 年度 奈良市食育つながるネット参加団体 取組報告

団体名	JAならけん		
取組み名称	味噌作り講習会		
実施主体	奈良天理山辺地区統括部統括課		
実施日または期間	平成30年1月13日～30日	対象	組合員・地域住民・子ども
奈良市食育推進計画における6つの目標・その他の目標(該当に○を)	<input type="checkbox"/> バランスのとれた規則正しい食生活	<input checked="" type="checkbox"/> 安全な食を選ぶ力を身につける	
	<input type="checkbox"/> 朝食での野菜摂取	<input checked="" type="checkbox"/> 地域の食文化を学び次世代に伝える	
	<input type="checkbox"/> 若い世代の朝食摂取	<input type="checkbox"/> 食に対する感謝の気持ち	
	<input type="checkbox"/> その他(参加人数394名)		
内容	<p>奈良県産の大豆、米を使い味噌を作ります。米や大豆を生産している方は、自分の米大豆を材料に使います。圧力釜で大豆をゆで、潰したものと、米麴を手で混ぜ合わせます。</p>		
		<p>気温が低く寒い時期に作った味噌はゆっくりと時間をかけて発酵し、味に深みが出ておいしく仕上がります。</p> <p>毎年参加する方も多く、ご近所の方や家族と味噌を作ることにより会話や笑顔が生まれ、地域のふれあいの場となっています。</p>	
		<p>JAならけんめぐりスクールの子供達も味噌作りを体験しました。小さな手で一生懸命こねています。</p> <p>最終日には、女性部役員の協力の下、味噌を作り、毎年、地域の障害者施設や老人ホームに寄贈しています。</p>	
			