

# 今金の食を 知ろう! 作ろう! 食べよう!



令和3年11月2日

今金小学校・種川小学校の6年生を対象に食育教室を実施しました

## 【食育教室実施の目的】

JAは農家が設立した、相互扶助を目的とした自主的な組織です。

今金町は農業を基幹産業とし、児童たちは授業や日常で食と農に触れる機会がありますが、その度合いは様々です。

また、農家の集まりであるJAは「**農家やJAがどのような働きをし、地元食材がどのように生産されているか**」という事を伝えきれていませんでした。そこで、小学校での授業を通して全ての児童に共通体験をしてもらう事で「**食と農、ふるさとについて理解を深めるキッカケづくり**」を行いたいと考えました。

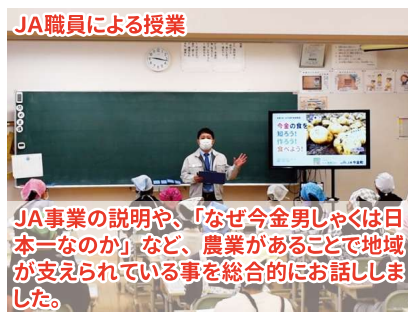
将来を担う子供たちに食と農を伝えるのは、JAとしての責務だと私たちは考えています。

## 【ポイント】

今金小・種川小6年生を対象に**座学と料理教室(スープカレー)**を実施。

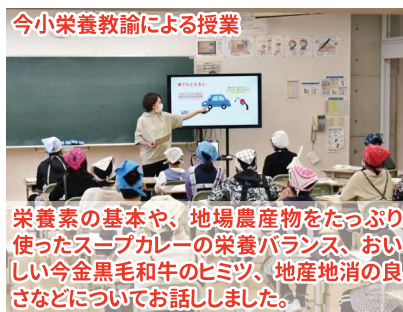
- ①JA、栄養教諭が地場農産物などについて座学を行う。
- ②料理教室を実施する。材料には可能な限り地元食材を使用。  
座学の内容と併せて総合的に食と農などについて学ぶ。
- ③料理教室は、プロの調理・指導によって「本物」を体感する。
- ④教育委員会・小学校と連携。地域に根ざした食育活動とする。

## 【座学】



JA職員による授業

JA事業の説明や、「なぜ今金男しゃくは日本一なのか」など、農業があることで地域が支えられている事を総合的にお話ししました。



今小栄養教諭による授業

栄養素の基本や、地場農産物をたっぷり使ったスープカレーの栄養バランス、おいしい今金黒毛和牛のヒミツ、地産地消の良さなどについてお話ししました。

## 得られる効果

- ・スープカレーを作るという**特別感**
- ・**農業者と旬の地元食材**
- ・プロの調理により「**本物**」を体感
- ・先輩から後輩への**行事の伝承**

その時しか味わえない特別な体験

特別な体験を通して、**農業・郷土への理解を深めるきっかけ**とし、**長期的な目線での地域に根ざした食育へ(食と農の応援団作り)**

## 【料理教室】

講師に札幌らっきよのオーナーシェフ井手剛さんを招き、本格的なレシピをもとにスープカレーを調理しました。

食材は今金産「今金米、今金男しゃく、人参、玉ねぎ、小かぶ、ミニトマト、ブロッコリー、今金黒毛和牛」を使用。様々な食材の調和をとって食事ができるスープカレーは、多彩な農畜産物を生産する今金町にとってピッタリのメニューです。

JAが協賛して毎年行っている「今金産黒毛和牛を味わう日」も同日開催され、6年生以外の児童・生徒にも給食メニューとしてレシピを再現したスープカレーが提供されました。提供にあたって、JA今金町小田島組合長、北海道和牛振興協議会佐藤会長からのメッセージVTRが子供たちへ贈られました。

料理教室では、班ごとに「スパイスや玉ねぎを炒めるチーム」と「野菜の皮むきやカットを行うチーム」に分かれ調理。プロの本格レシピに悪戦苦闘しながらも、みなさん素晴らしいチームワークで無事時間通り完成させました。

大人が体験しても面白い、スープカレーと関連した食材にまつわるお話と調理に、6年生たちは真剣にそして楽しみながら取り組んでくれました。その道のプロフェッショナルと接することはきっと、子供たちの今後の糧になってくれると思います。



講師：井手剛さん

北海道を代表するスープカレーの人気専門店「札幌らっきよ」のオーナーシェフCMでおなじみ「スープカレーの匠」を監修