

七飯町立軍川小学校で調理体験学習を実施しました！！

北海道中山間ふるさと・水と土保全対策事業では、七飯の食を考える会の「ふるさと七飯の食」を子ども達が学び、理解を深めることを目的とした取組を支援しています。

今回、平成29年10月12日（木）に七飯町立軍川小学校で、全校児童と町内で生産・加工された食材で作る和食の「ななえお膳」の調理体験や配膳・マナーなどを学ぶ食育活動、「ななえ四季のレシピ作り」の「秋レシピ作り」料理講習会を併せて開催しました！！



↑七飯の食を考える会のメンバーと菊地隆大講師（炭火割烹菊川）のみなさん

食育活動

- ・調理体験



講師にコツを聞きながら飛竜頭（ひりゅうず）※の調理体験をしました。最近の家庭では珍しい、すり鉢を使っての料理のため、子ども達も興味を持ちながら学ぶことができました。

※豆腐、長いもをなめらかにすりつぶし、にんじん、ごぼう、枝豆を混ぜて団子状にしたもの

「秋レシピ」

- ・揚げない飛竜頭
- ・大沼黒毛和牛とななえ野菜の五目ごはん
- ・あかり農場の豚角煮と王様シタケ含め煮と七飯チーズソース
- ・黒豆ムース
- ・手作りみその味噌汁



- ・食についての勉強会

講師と「七飯の食を考える会」の方々から、食材や配膳・マナーについて、子ども達に興味を持ってもらえるよう、わかりやすく説明をしていただきました。中には、児童の家庭から提供していただいている食材もあったため、楽しく、会話を交えながら学ぶことができました。



最後に

本取組を通じ、講師や七飯の食を考える会のみなさまから、「自身の育つ地域の食材や文化に興味を持ち、ふるさと七飯の良さを感じ取ってもらうことができた」や「今後も自身の育つ地域の食材や文化を発信し、地域の発展に貢献していきたい」などの感想が聞かれました。今回のレシピは今後、家庭料理としての普及に取り組む予定です。

