

# 第13回食農教育研修会

平成31年2月9日(土) JA愛知中央会・JAなごや主催の食農教育研修会が開催され、県内の栄養教諭・学校栄養職員26名が参加しました。今回は、JAなごや大高支店管内のブロッコリーの圃場見学と収穫体験、および玉ねぎの圃場見学をさせていただきました。また、昼食はJAなごや大高支店で、新鮮な地元食材を使ったお弁当をいただきました。昼食後は、冊子「愛知の農業2018」と環境循環型野菜「おかえりやさい」の紹介があり、JAと連携し、地元農産物を学校給食に活用する手立てについて学びを深めました。



## 大高：ブロッコリーの圃場見学と収穫体験



ブロッコリーの圃場を訪問しました。

大高ブロッコリークラブの会員14名が、鮮度の高いブロッコリーを安定的に出荷するため、共同で新しい品種と最新の技術を研究し、おいしいブロッコリーを育てる努力を重ねていることを知ることができました。

秋冬ブロッコリーは、寒さから身を守るために糖度が6.5～7度と高く、大変甘くなります。このブロッコリーの品種は美緑(よしみどり)410号です。特に軸がおいしいので、スープやサラダに入れるとよいです。

良いブロッコリーの見分け方を教わり、収穫をさせていただきました。葉っぱがしっかりと花蕾を包むようなものがよいそうです。



## 大高：大高玉ねぎの圃場見学



玉ねぎの圃場を訪問しました。圃場の玉ねぎは、1か月ほど前に定植が終了したばかりのものでした。生産者の高齢化が進み、重量野菜の玉ねぎを生産する人が減っているそうです。今回お話をうかがった生産者の方は、実家の後を継ぎ、自家製ドレッシングの販売や、小学校での出前授業を行うなど、積極的に啓発活動をされています。



12月4日から1月5日まで、マルチに穴を開けながら、すべて手作業で玉ねぎの苗を定植しました。七宝7号とアドバンスの2種類の品種の玉葱を育てています。出荷は5月20日からになります。この畑でブロッコリーも転作しています。



奥様考案のたまねぎドレッシング

## JA なごや大高支店: 昼食

JAなごや大高支店で、大高の農産物を豊富に活用した地産地消の「藤竹飯弁当」をいただきました。

「藤竹飯」とは、大高の集まりでよく食べられてきたにんじんをメインにした五目ごはんです。見学した圃場で生産されたブロッコリー、カリフラワー、大根など新鮮な野菜からたくさんの元気をわけていただきました。

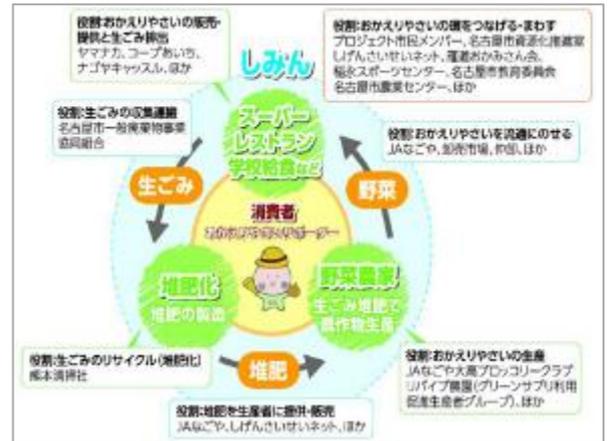


大高の農産物を使った  
「藤竹飯弁当」

## JA なごや大高支店: 研修

JAなごや理事、おかえりやさい野菜プロジェクト サブリーダーの方から、環境循環型野菜「おかえりやさい」について詳しく教えていただきました。

「おかえりやさいプロジェクト」は、スーパーや学校給食、ホテルやレストランなどから出る生ごみを堆肥にリサイクルし、その堆肥を使って育てた野菜やお米を「おかえりやさい」として、スーパーや学校給食、生協、ホテル・レストランなどに戻す、という生ごみの循環利用を推進する取組です。



子どもたちに伝えたいことはどんなことですか？



野菜嫌いの子に、おいしい野菜を伝えて欲しいです。家庭では、親が「おいしい！」と言いながら率先して食べると、子どもも食べるようになります。

私たち栄養教諭・学校栄養職員も子どもたちに、野菜のおいしさをしっかりと伝えていきたいと改めて思いました。

### 【冊子「愛知の農業」の紹介】

食育に役立つ最新情報がたくさん載っています。特に、37、38ページの「愛知の農業統計資料」がお勧めです。



平成20年度から続く、食農教育研修会は今回で最後とのことでした。今回も生産者の工夫や努力、思いをたくさん知ることができました。今後は会員それぞれが地元のJAと連携し、地産地消を推進していくことで、学校給食をより魅力的で充実したものにできると感じました。本研修会で得た知識や感じたことを、学校での食育の取組や給食の献立作成に生かしていきたいです。これまでお世話をくださったJAの皆様、貴重なお話をしてくださった農家の皆様、本当にありがとうございました。