

食農教育研修会に行ってきました！

3月7日

前日まで降っていた雨も止み、少し強い風が吹く晴れた朝に、J A愛知中央会主催 食農教育研修会が開催されました。

生産現場の視察等を通じ、J Aが取り組む『食の安全・安心』に対する意識ならびに食材の旬等への理解を深めるという主旨のもと、本協議会から参加した人数は約30名。和気藹々とした雰囲気での始まりでした。

10時頃。全員を乗せたバスは、最初の目的地 碧南市へ。途中で休憩場所で立ち寄った『碧南営農センター』では、生のにんじんスティックと、搾りたてのにんじんだけを使ったジュースが振舞われました。試食させていただいた碧南ブランドの「へきなん美人」は、にんじんを生で食べたときの青臭さが無く、柿のようなほのかな甘味があり、生でもおいしく頂けました。ジュースも、にんじんのみとは思えないほどとても甘く、飲みやすかったです。先生方からは「こうやって生で食べさせてみたら子どもも驚くね」「こんなに食べやすくなったんだ」と驚いたり、感心する声があちらこちらから聞こえてきました。

いよいよにんじんの圃場へ。窓からでもよくわかるほど青々としたにんじんの葉が畑一面に広がっています。今回収穫体験させていただくにんじんは『碧南鮮紅』^{へきなんせんこう}という愛知の伝統野菜の品種のものです。

収穫時期は1月～3月までと他のにんじんよりも遅く晩成のものです。最近ではにんじんの収穫もオートメーション化されていて、このような機械で収穫するのが主だそうです。



キャロベスタ（にんじんを収穫する機械）



碧南鮮紅

葉は大根等に比べてかたいので調理にはむきませんねえ。



農家の方から収穫のコツやにんじんの詳しい説明をしてもらい、質問コーナーも設けられました。

「にんじんの葉はどうして市場に出回らないのですか」「先ほど頂いたにんじんはすごく甘かったのですが糖度はどのくらいですか」

参加者たちは興味津々。こうやって経験したことが授業に生きていくのですね。

にんじんの糖度はだいたい8.5度です。結構甘いですよ。

にんじん農家の方 ⇒
さあ、収穫です。



こんなにたくさん
とれました！！



前日に雨が降ったおかげか、力を入れずにすっととれるにんじん。全員収穫に熱中しました。

頂いた手提げ袋はにんじんでいっぱい。JAの方が「まだキャベツもありますからね」と心配する一幕もありました。

もう一度バスに乗り込み、昼食会場となるJAあいち知多本部ビルへ行きました。JAあいち知多本部ビルはとても大きな建物で、窓からは中部国際空港を望むことができます。



ここでは知多の特産物等を使った「地産地消弁当」と知多で作られた大麦である『もち麦』を使った「もち麦茶」を頂きました。お弁当は彩りも鮮やかで、綺麗に盛り付けられており、味は素材の味を活かしたうす味で、おいしく頂きました。もち麦茶も、香ばしい麦の香りが鼻に抜けておいしかったです。すべて地元産にこだわったお弁当・・・十分に堪能しました。

昼食後は座学です。JAの働きについて勉強しました。お話を聞くまで、身近にあるのに意外とJAがどういう取り組みをしているのか知らずにいました。「安心・安全」を第一に考えて取り組んでいてくれるのはとても嬉しいことです。しかし地域によってJAの対応にバラつきがあるとの声も・・・もっと意見を交換する場が必要かもしれません。



さて最後は大府市『げんきの郷』にてキャベツの圃場見学と収穫体験です。一面に広がるキャベツ畑に、全員目がキラキラしていました。



おいしいキャベツの特徴をJAの方から教えていただき、いざ収穫です。



大きいけれど
入るかな？



しっかり押さえて…
ヨイショ！

その場でとれたてのキャベツも生で食べさせていただきました。芯の近くは柔らかく、みずみずしくて甘く、とてもおいしかったです。収穫が終わってからは『げんきの郷』を見学させていただきました。新鮮な野菜、果物、花等が並ぶファーマーズマーケット・出店があり、とても活気があります。

地元の農作物や郷土料理から離れつつある現代の子どもたちに、給食・食育を通じて伝える立場として手を取り合うことが、今こそもっと必要であると感じた一日でした。