

平成 25 年度食育モデル地区事業〈松野地区〉

富士川第二小学校 5 年生が米作り体験をしました

富士川第二小学校の 5 年生が食育体験活動として米作り体験をしました。

6 月

田植え作業では三角枠を使って手作業で行いました。

泥だらけになりながらも一生懸命田植えをしました。

10 月

稲刈りと干す作業を行いました。

鎌の使い方や稲の束ね方を教わりました。

稲の乾燥が終わってから、脱穀を行いました。

脱穀機を使い、どのように脱穀されるのか近くで見ることができました。

11 月

収穫したお米でもちスイーツ作りを行いました。

各自いろいろなアイデアを持ち寄り、様々なスイーツができました。



三角枠を使って田植えをする様子



稲の束ね方を教わる様子



稲を稲架に架ける様子



脱穀の仕方を教わる様子



脱穀に挑戦！！



餅スイーツ作り

富士川第二小学校 5 年生がキウイフルーツについて学習しました

富士川第二小学校 5 年生が総合学習で特産品であるキウイフルーツについて学習しました。

6月

摘果体験を行いました。

コバヤシ農園の小林さんにキウイフルーツの栽培や摘果について教えてもらった後、実際に摘果を行いました。

11月

収穫体験を行いました。

木になっているレインボーレッドを手で摘み取りました。

初めての体験で、子供たちも楽しそうに収穫をしていました。

ヘイワード、富士ゴールド、レインボーレッドの違いも教えていただきました。



摘果体験の様子(1)



摘果体験の様子(2)



キウイの仕分け見学



キウイ収穫体験の様子(1)



キウイ収穫体験の様子(2)



キウイの種類を教わる様子

おぐるまふれあいひろばで食育のPRを行いました

7月7日(土曜日)

松野地区で採れたキウイフルーツや野菜を使った料理の試食や野菜クイズ、野菜の重さ当てクイズ、血管年齢測定等も行いました。

当日試食が行われた料理のレシピは添付の PDF をご覧ください。

11月10日(土曜日)

松野地区在住在勤の外国人と静岡県立大学国際関係学科留学生が各国の料理を作り、来場者に紹介し、試食をふるまい、

交流を図りました。

ほかにも、松野地区食育キャラクターのお披露目やもちつきなども行われました。



試食の様子(7月)



血管測定の様子(7月)



様々な国の料理が作られました(11月)



料理を通して交流が深まりました(11月)

キウイフルーツビネガー・キウイフルーツ寿司の販売

食育モデル地区事業の一環として、松野オリジナル、キウイフルーツのお酢とお寿司を作成し、キウイマラソンで限定販売しました。

●キウイフルーツビネガー(コバヤシ農園販売)

松野のキウイ農家「コバヤシ農園」のレインボーレッドを使用したピンク色のフルーティーなお酢。レインボーレッドは、コバヤシ農園の小林幸夫さんが開発した品種で、赤くて糖度が高いのが特徴です。福泉産業(株)の協力で作成しました。

●キウイフルーツ寿司(駿河屋賀兵衛販売)

キウイフルーツビネガーとコバヤシ農園のキウイフルーツ、富士宮のニジマスを使用したキウイフルーツ寿司。ライスサラダの様なさわやかさです。富士川の駿河屋賀兵衛の協力で作成しました。



キウイフルーツビネガー



キウイフルーツちらし寿司



キウイフルーツ巻き寿司