

神崎ならではの 食育学習 神崎・米沢小学校 枝豆・大豆収穫

神崎小学校、米沢小学校で3年生が食育学習の一環として10月13日に枝豆の収穫、11月14日に大豆の収穫を行いました。

神崎小では寺田本家とこうざき自然塾が先生となり、神宿の畑で収穫を行いました。また、米沢小ではこうざき自然塾が先生となり、学校内の畑で収穫を行いました。子ども達は枝豆収穫後に、畑で枝豆を茹でて食べ、もぎたてのおいしい枝豆を沢山おかわりしました。大豆の収穫の際は、さやから一粒一粒取り出すのに苦労しながらも、枝豆とは形が違う、まん丸のきれいな大豆に驚いていました。枝豆と大豆は、同じ種から育ち、収穫時期によって枝豆と大豆に分かれる事を実感でき、とても勉強になりました。

今後は収穫した大豆を使い、2月頃に味噌仕込みが行われる予定です。

10／13 枝豆収穫（神崎小）



11／14 大豆収穫（米沢小）



元プロバスケットボールプレイヤー 佐藤博紀さんが米沢小でミニバスを指導

10月19日、昨年まで千葉ジェッツのキャプテンとして活躍した佐藤博紀さんが、米沢小学校ミニバスケットボールチームを指導しました。

佐藤さんは現在、同チームで広報活動や小中学校の訪問、講演を担当するアンバサダーをしており、児童たちは佐藤さんの鮮やかなボールさばきに目を輝かせていました。実践練習を通してバスケットボールの楽しさや面白さ、上達方法を教えていただき、児童たちは間近に控えた大会に向かって、とても良い経験になりました。



佐藤博紀さんと米沢小
ミニバスチームで集合写真



JICAの農業普及企画管理者研修

神崎町のまちづくりと食育を学びに各国の研修生が来町

10月24日、(独)国際協力機構筑波国際センターの農業普及企画管理者研修で、アジアやアフリカなどから13名の研修生が神崎町の食育などを学びに来町しました。

研修生は主に農業普及事業に係っている各国の行政関係者らで、本町の小学生が行っている「大豆から育てる味噌仕込み体験授業」の説明を、こうざき自然塾の鈴木さんから受け、実際に味噌仕込みを体験しました。その後は、大豆作付圃場の見学や、寺田本家にて酒蔵見学も行いました。

研修生は「自国でもこのような食育を展開したい」と、発酵の里ならではの取組みを真剣に聞いていました。



▲ こうざき自然塾の枝豆を手に取る研修生
▶ 農薬の枝豆を試食
▶ 神崎の味噌を使った味噌汁と神崎産枝豆を試食