



おいしい「刈屋梨」を給食で 地元特産品で食育

酒田市特産の和梨「刈屋梨」が9月19日、市内小学校8校の学校給食に提供されました。品種は「幸水」で、合計542玉提供しました。

この取り組みはJA庄内みどりの未来を考える会のプロジェクトの一環で、地元特産品による食育と地産地消の推進が目的。同市の学校給食で毎月19日を「食育の日」として地元食材を使用するのに合わせています。

7月に浜中産のメロンを提供したの続き、今回で2回目です。当日は広野小学校にJAの佐藤弘毅経済部次長が訪れ、「刈屋梨」が地元の特産品であるこ



▲「刈屋梨」について説明する佐藤次長

とや、品種や特長を説明。子どもたちはシャリッと軽快な音を立てながら梨を頬張りました。6年生の佐藤大樹くんは「こんなにおいしい梨が酒田で作られているのは初めて知った。手についた果汁まで甘くて驚いた」と笑顔で話していました。

同校の阿彦淳校長は「説明を聞いた後、児童は特別な梨と認識して食べていた。地元の食材の良さを知ること、地域や農業のことを知る良いきっかけになる」と期待していました。

JAでは今後も学校給食に地元産の旬の食材提供を続ける予定です。



▲おいしい「刈屋梨」いただきます～！

ロ〜〜ングなのり巻き作り 女性部遊佐地区が親子料理教室開催



▲隣と重ならないよう丁寧に具材を乗せていきます



▲「せ〜の!」の掛け声のもと、ロ〜〜ングなのり巻きが完成!

女性部遊佐地区は9月2日、遊佐町の生涯学習センターで親子料理教室を開きました。遊佐地区在住の親子など49人が参加し、長さおよそ13mのロングのり巻き作りに挑戦しました。

このイベントは同町の農林水産まつりと同時開催で、米の消費拡大と地域の食と農の魅力を子どもたちに伝えることを目的に毎年開催しています。

開会式で女性部の高橋久美子部長（高瀬）は「手作りするとおいしいものはさらにおいしくなる。遊佐の美味しいお米をたくさん食べて元気に過ごしてほしい」と呼び掛けました。

具材はキュウリ、卵焼き、かにかまぼこ、庄内豚の焼き肉の4種類で、酢飯は約20kg使用。上手に作るには、のりの上に乗せるご飯の量がポイントで、部員たちは「ご飯は薄く広げて」「具材は隣の人と重ならないように置こう」とアドバイスしていました。具材を全部乗せたら「せーの!」の掛け声でのり巻きを完成させました。

作ったのり巻きはその場で切り分け、華やかな断面を見た子どもたちは「きれいな色でおいしそう。ご飯を薄く広げるのが難しかったけど、お家でも作りたい」と笑顔を見せていました。