

発進！発信！豊松特産物広め隊 とよまつふれあいフェスティバルで発表しました！

10月16日（日）に開催された地域の行事『とよまつふれあいフェスティバル』において、全校の食育プロジェクト「発進！発信！豊松特産物広め隊」の発表をしました。たくさんの方に、四仙人の食べ物（こんにやく、神石牛、トマト、ピオーネ）のよさを伝えました。

ぼく達は、四仙人の食べ物を有名にしたいと思い、まずは、自分達がよさを知るために、見学や聞き取りをしました。

ぼく達が学習して分かった四仙人の食べ物のよさとそのよさを生かした料理「豊松ランチ」を紹介します。



1年生・ひまわり学級 「ひとつぶのたねから」～名探偵こんにやく隊～



日本古来のこんにやくいも「和玉」を栽培し、その成長の様子を劇にして発表しました。

和玉君は、豊松のきれいな水と空気の中で育って、おいしくなります。

和玉君のこんにやくは、ぷるんぷるんでほったが落ちそうになるほどおいしいよ。



2年生 「もっといきたいな町たんけん」～じん石牛はかせになろう～

神石牛について調べるために、3回見学に行き、気づいたことをまとめて発表しました。

大人の牛は、角がするどく、模様があります。

子牛の角は、ビー玉ぐらいです。だんだん長くなります。



3・4年生 「まる豊トマトPR大作戦」

豊トマトをもっと有名にするために調べ、まとめたことを発表しました。

徹底的に管理された豊トマトは、神石高原町のブランドトマトで、生産量県内1位です。

豊トマトがみずみずしくておいしいのは、土づくりに、減農薬、病気に強い苗を使うなど、努力と工夫を重ねているからです。



ぼくたちの考えたちらしとレシピとトマトの炊き込みご飯です。おいしいので、ぜひ食べてみてください。





たんぽぽ学級 「ピオーネ仙人のおくりもの」

神石高原町のピオーネ農家の仕事やピオーネを使ったゼリーについて発表しました。

ピオーネのまわりの白い花粉が落ちないように大切に包んで箱づめて出荷します。

ピオーネの皮をむくときは、なり口から包丁で切れ目を入れるときれいにむけます。



5年生 「食べて元気に」 ～豊松みそ汁をつくろう～

豊松みそ汁の調理について発表しました。それぞれのグループが考えたみそ汁を発表し、最後にベスト豊松みそ汁を紹介しました。

ぼく達のグループは、豊松の特産物のこんにゃくを入れました。栄養バランスも考えて、麩とさつまいもも入れました。

ぼく達は、豊松で作られる豆腐と旬の野菜のほうれん草を入れました。じゃがいももやわらかく煮ているので、だれでも食べやすいみそ汁です。



6年生 「くふうしようおいしい食事」～豊松ランチをつくろう～

四仙人の食べ物のよさを生かした一食分の献立「豊松ランチ」を考えて、そのレシピやおすすめのポイントについて発表しました。

「四仙人どんぶり」には、こんにゃく、トマト、神石牛が入っていて、デザートにピオーネヨーグルトがあるので、4つの食材がすべて入っています。



「ビビンバランチ」は、ナムルとたれで焼いた神石牛を乗せた韓国風ランチです。



「豊松定食」は、こんにゃくとトマトのしょうゆいためと5年生の豊松みそ汁を合わせます。



「こんにゃくカレーセット」は、肉の代わりにこんにゃくを入れたヘルシーなカレーです。



発表の後、4種類の豊松ランチのレシピと豊松みそ汁、こんにゃくカレー、こんにゃくとトマトのしょうゆ炒めの試食を配りました。多くの方が「おいしいね。」「今度作ってみるわ。」とってくださいました。



どうぞ食べてみてください。
おいしいですよ。



レシピも作りました。どうぞ持って帰ってください。



豊松ランチと豊松みそ汁のレシピを地域の「とよまつストア」に置いていただき、地域の方や観光に来られた方に広めていくことになりました。