

J A バン ク 山 梨 食 農 教 育 出 張 授 業 ～ 「 食 農 教 育 実 践 プ ロ グ ラ ム 」 ～

本プログラムは、第 3 回キッズデザイン賞を受賞した「食の知恵袋」（料理家：奥秋曜子氏）に、全国に誇れる県産食材を絡めた「食農教育実践プログラム」で、県内の小学校や子どもクラブ、育成会等の児童（1～6 年生）とその保護者を対象に、食への関心・興味を高揚し、食の大切さ、食を支える農業の役割、自らのくらしと社会の営みとの関わり、地域の食文化、命と健康の尊さなどに対する興味や理解を多面的に広げ、深めること等を狙いとしています。

No	タイトル	実施形態	授業内容	所要時間	参加対象 (目安)	派遣講師	材料等	備考
①	「県産米の飯炊き」体験	座学・実習	・「飯炊き」体験 ・鍋で白米を炊きます。 ・災害時にも役立ちます。	実習：45 分程度 座学：炊いている 時間帯	高学年	Office OKUAKI 代表 料理家：奥秋曜子 氏	県産米	※IHまたはカセット コンロが必要。 ※家庭科との連携も 可能。
②	「県産果実・牛乳フルーチェ」 風デザート作り		・「フルーチェ」風デザートを作ります。 ・果実のペクチン（タンパク質）と、牛乳 のカルシウムの反応でフルフルのデザー トが作れることを学びます。	座学：15 分程度 実習：15 分程度	高学年		季節の県産果実、 県産牛乳、ペクチ ン	
③	「県産卵アイスクリーム」作り		・「アイスクリーム」はなぜおいしいか。 ・同じ材料に空気を含ませたものと、含ま せないものとで比較します。	座学：15 分程度 実習：1 時間程度	高学年		県産卵、生クリー ム、砂糖など	※アイスクリーマー、 冷凍庫が必要。
④	「県産食材ほうとう」作り		・郷土料理の「ほうとう」を麺から手作り、 山梨の食文化を学びます。 ・だし、麺、具材についても学びます。	座学：15 分程度 実習：2 時間程度	低・中・高学年		小麦粉、県産野菜、 煮干し、味噌など	※敬老の日や母の日 といった歳時との 連動可能。
⑤	「県産はちみつグミ」作り		・「ゲル化剤」の研究。 ・「寒天」と「ゼラチン」の違いを学びます。 ・夏休みの自由研究などのきっかけ作りにな ります。 ・歯磨きの大切さも学べます。	座学：30 分程度 実習：15 分程度	低学年		県産はちみつ、レ モン、ゼラチン、水 あめなど	※電子レンジまたは IH使用。
⑥	「旬の県産食材 早寝早起き朝ご飯」	座学のみ	・栄養価が高い旬の県産食材を通して「早 寝早起き朝ご飯」の大切さを学びます。 ・また規則正しい生活が、健康と高い学力 をつくることを、子育ての経験を踏まえ て講演します。	45 分～1 時間程 度	保護者		—	※PTAの保護者向 け講演会としても 活用可能。

* 2 つのプログラムを組み合わせることや、保護者への講演と子どもの実習を組み合わせることなど、ご要望に応じて実施内容がアレンジ可能。