

特色ある区づくり事業 伝統ある食文化 発酵食を子どもたちが満喫

古くから、湊町の新潟にはさまざまな物資が集まり、大豆などの原料が入手できました。また、新潟の気候は発酵食作りに適していました。そのため、現在も区内にはみそ・しょうゆ・酒など複数の醸造所があり、発酵食文化が根付いています。

みそに注目した小学校で昨年行われた取り組みを紹介します。



発酵食とは?

みそ、納豆など発酵によりでき上がった食品をいいます。発酵菌という微生物の働きにより、新たな香りや味わい、色、栄養が作り出されます。その結果、原料となる食材が一層おいしく、健康にも良い発酵食へと生まれ変わります。

☎ 地域課産業文化振興室 (☎223-7054)

興味・食欲フクフク 学校給食

南万代小学校

11月15日から5日間を「みそWEEK」と題し、児童に発酵食を紹介し給食で味わってもらいました。11月16日の給食には同校オリジナルの「みそ蒸しパン」が登場。児童たちは、おいしい蒸しパンに大満足。児童たちは、「甘いみそが入っていた」「ごまの味もした」などと話しました。



給食中の児童



みそ蒸しパン

地域のお店と協力 沼垂小学校の児童がオリジナル弁当・お菓子を販売

沼垂小学校では授業の一環でみそについて勉強しています。今回は地域を深く知るため、11月27日土曜学習参観の日に、5年生が地域のお店と協力して考えたオリジナルメニューのお弁当とどら焼き(お菓子)を数量限定で販売しました。12月5日には沼垂冬市でも一部商品を変えて販売しました。なお、現在いずれも販売を終了しています。

準備

① メニュー開発

自分でメニューを考えると迷います。協力店からのアドバイスを受けてメニューを完成させていきます。どのような味になるのか!? 試食してみました。



② チラシ・ポスター作り

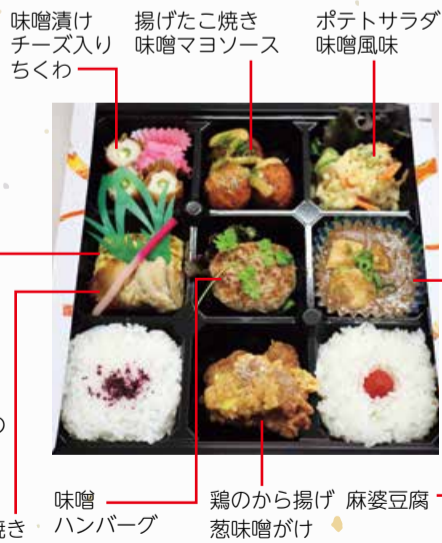
講師にデザイナーの迫一成さんを迎え、オリジナルメニューの魅力伝えるワザを学び、目を引くチラシなどを完成させました。



土曜学習参観



みそ・クリームどら焼き



沼垂冬市



地域の人へ発信する絶好の機会となった沼垂冬市。商品は即時完売しました。

お惣菜セット
にらと西京味噌の玉子焼き・ポテトサラダ味噌風味・鶏のから揚げ葱味噌がけ

上写真が完成品です。お金を受け渡す担当と商品を引き渡す担当に分かれ、児童たちは保護者一人ひとりに丁寧な対応を心がけていました。販売という初めての経験に児童たちは、「いらっしやいませ」とたくさん言えたことや保護者と商品について会話できたことが嬉しいなど、率直な気持ちを口にしました。一方、販売会場を訪れた保護者からは、「全種類買ってほしいと我が子から熱望されました。子どもの帰りを待ち一緒にお弁当を食べます」「販売会場に貼られたポスターなどを見て来ました。全種類買いたいので、売り切れないでほしい」などといった声が聞かれました。

