

出来上がった料理を試食する児童たち



水前寺菜料理っておいしいね

小坂小4年生が食育体験学習

7月2日、小坂小学校(丹生幸人校長、167人)の4年生が水前寺菜「御船川」を収穫して調理体験をしました。これは、食育や地産地消を取り入れた総合学習の授業の一環で、食の名人さんに教わりながら水前寺菜の炊き込みご飯や煮汁をつかった御船川団子など4種類のメニューを作りました。出来上がった料理の試食タイムでは会話も弾み、本田大貴くん(小坂)は「水前寺菜のゼリーはきれいで混ぜるのが楽しかった」と話してくれました。また、翌日行われた授業参観では保護者と一緒にゼリーを試食しました。

一味違う採れたてのスイカ

滝尾小学童保育でスイカの収穫体験

滝尾小学校(沼田義雄校長、115人)の学童保育「たんぼぼクラブ」で6月22日、スイカの収穫を体験しました。これは、福永明夫さん(滝尾)所有の畑約3畧で、農業への親しみや地産地消を目的に行われたものです。収穫したスイカは、1玉が約12kgの大きさで、早速その場で試食。「本格的な梅雨前が一番の食べごろ」と話される福永さんの言葉どおり、水分と甘みは申し分なしの出来。同小4年の川上芳楓くん(滝尾)は、「予想よりも(スイカが)大きく甘くて美味しい」と話していました。



食べごろのスイカを抱きかかえて運ぶ児童

2年連続で全国の切符つかむ

小坂ジュニア全国大会出場

6月13日と14日の2日間、第23回全日本小学生ソフトボール大会熊本県予選会が益城町民グラウンドで行われ、小坂ジュニアクラブ(岩野勇監督、20人)が2年連続2度目の優勝を飾りました。大会には、県内26チームが出場。小坂ジュニアは、予選から準決勝までの4試合を無失点で決勝へと進出。本渡北小学校(天草市)との決勝では、互いに1点ずつを取りますが両者譲らずに、抽選で小坂ジュニアが競り勝ちました。岩野監督は、「今年(のチーム)は、チームワークが抜群。全員で守って、全員で攻める『全員ソフト』。全国大会では持ち前の機動力を活かして、昨年を上回る成績(ベスト16)を残したい」と抱負を話されました。小坂ジュニアは、8月1日～4日に鹿児島県鹿児島市で開かれる全国大会に出場します。



全国屈指のチームワークで全国大会に挑む小坂ジュニアの選手たち(写真/小坂ジュニア提供)

丁寧に苗を植え付けていく児童たち



園児が畑で収穫に一汗

滝尾幼稚園でトウモロコシ狩り体験

滝尾幼稚園(古閑美千子園長、70人)で6月16日、緒方静思さん(滝川)が所有する畑約1畧でトウモロコシ狩りを体験しました。これは、園児との交流や農作物の収穫の喜びを感じてもらおうと初めての取り組みです。園児たちの背丈よりも高いトウモロコシ畑に入ると、長くて大きな葉をかき分けながら、トウモロコシを見つけては力いっぱいにもぎ採っていました。園児たちは、「トウモロコシを(もぎ)採るのが楽しかった」「美味しそう。はやく食べたい」など元気いっぱいに話してくれました。



とうもろこし狩りを楽しんだ年長児

学校給食に新鮮な地元野菜

七滝中央小で給食交流会

七滝中央小学校(佐藤公一郎校長、56人)で6月19日、学校給食の野菜生産者と納入業者を招き給食交流会が開かれました。これは、毎月19日の食育の日に合わせて、地元の野菜農家などと会食を通じて地場産物への関心や地域理解を目的とした初めての試みです。

会食には、野菜農家を営む渡邊洋一さん(上野)、米田真伍さん(田代)、集荷業者の(有)西村商会(田上康成代表)が参加。高菜飯、ピーマンの昆布和え、水前寺菜「御船川」のピーナッツごま和えなどのメニューを全校児童とテーブルを囲み会話を弾ませながら食べていました。米田さんは、「(自分が作った)ピーマンを児童たちに美味しいと言って食べてもらえた。その一言が生産意欲につながる。採れたての新鮮な野菜を地元で多く消費してもらいたい」と話されていました。

野菜生産者の渡邊洋一さん(右)と会話を弾ませる児童

