



INTERVIEW ③ 農家



地域の素晴らしい恵みを、
未来へつなげたい

坂口 信行 さん（上下門）

小中学生への農業体験を開いているのは、農地や環境保全はもちろん、農業の楽しさを知ってもらえることが大きな目的です。ふだん経験できない貴重な学びの場になっているはずで、これをきっかけに、農業を始める人が出てくれば、担い手不足の解消にもつながっていくと思います。中学生には伝統食「寒漬大根」の味付けをもらい、実際につなぎ百貨堂などで販売しています。津奈木の魅力を作り、守り、受け継ぐ。町と一緒に自然栽培を進められるのはやりがいがあります。サラダ玉ねぎや大根以外の農産物の自然栽培にも挑戦し、町の農業を盛り上げていきたいです。

INTERVIEW ② 中学生



体験して分かった、
農業の大変さと喜び

津々木 梨真 さん（上下門）

寒漬大根づくりで私が一番印象に残っていることは、みんなで協力した大根収穫です。畑から大根を収穫して水で洗っていくのですが、風も水も冷たく、根気のある作業だったのを覚えています。今回は寒漬製品のラベルづくりも行いました。私は大根収穫時のみんなの様子が、絵本の「おおきなかぶ」のイメージと重なり、そこからヒントを得てラベルを作成しました。自分のラベルが製品となったのを見たときはとてもうれしかったです。農業は大変ですが、それ以上に収穫の喜びや完成した製品への愛着を感じることができ、貴重な体験になりました。

INTERVIEW ① 小学生



「食」の大切さを知り、
感謝の気持ちを持った

楠本 大心 さん（丸岡）

「こんなにおいしいサラダ玉ねぎを作れる津奈木小学校の皆さんはすごいなと思いました」。これは、ぼくたちが育てて収穫したサラダ玉ねぎを買ってくださった人から送られてきた手紙に書かれていた言葉です。みんなで育ててきたので、その手紙を読んだときはうれしくなりました。収穫したサラダ玉ねぎは家に持ち帰り、家族と一緒に食べました。シャキシャキしてて、とても甘くおいしかったです。楽しかったですが、大変なこともありました。農家のことも考え、感謝の気持ちを持って「いただきます」と言いたいです。そして、サラダ玉ねぎをたくさんの人に食べてもらいたいです。

恵みを、 体験する。

津奈木町では農家などと協力し、小中学生に農業体験を実施。明日を生きる子どもたちの生きた学びの場となっています。2人の小中学生に農業体験の感想、指導している農家からこの取り組みに対する思いなどを聞きました。



寒漬大根の商品ラベルを中学生がデザイン



おいしい学校給食に子どもたちも笑顔



中学生が収穫した大根は「寒漬チャーハン」として提供

子どもたちが自ら育苗植えや草取り、収穫までしたサラダ玉ねぎや寒漬大根もメニューに取り入れられ、農業への関心も高まるきっかけになっています。学校給食で使ったら、子どもから喜びの声があったそうです。人を良くすると書いて「食」。食べることは私たちの生活に欠かせないもの。楽しく元気の食事が未来につながる、津奈木らしいおいしい学校給食をお届けしていきます。

子どもたちがいつも笑顔で食べる大好きな学校給食。なぜ食べることができているのかを考えることで、生産者や調理する人など全ての人に感謝のこころを育むことにつながります。学校給食は、食を通じて子どもに「生きること」を伝える大切な「食育」。本町の学校給食では、地産地消に力を入れ、地元産の食材が使われています。毎月19日の食育の日には「ふるさとくまさんデー」と題し、県の郷土料理を提供しています。

学校給食をもっと
おいしく、好きに

【School lunch】
学校給食は、食べることを
学ぶ大切な時間