



**【写真説明】**  
 1. 講師とオンラインで授業を受ける児童 / 2. 小学1~2年生が玉ねぎ発送用の段ボールに津奈木の名所や特産品を描く / 3. サラダ玉ねぎの歴史や品種、効能などを調べて発表 / 4. タブレットを使って資料を作成

## みんなの力で玉ねぎを売る 小学校オンライン授業

つなぎFARM 

▶対象 津奈木小学校5年生

### 子どもの農業を通じたマーケティング学習に関する連携協定



昨年12月3日(金)、株式会社食文化と津奈木町がこの協定を結びました。今後は、小学生がECサイトの商品ページ(タイトル、文章、写真など)を作成。SNSを活用した販売促進の方法も学び、小学生たちが育てたサラダ玉ねぎを実際にサイトで販売します。

3月3日(木)、株式会社食文化の井上真一さんを講師に、小学5年生30人がマーケティング(市場戦略)を学びました。授業では、同社ECサイトで販売している全国各地の農産物などをクイズを交えて紹介。児童たちはサラダ玉ねぎの歴史や生産量、おいしい食べ方などをタブレットで調べて発表しました。

井上さんは「ネット通販で一番大切なのは、商品を多方面から分析すること。津奈木のサラダ玉ねぎは素晴らしい食材。皆さんの力で世界中に魅力を発信してほしい」と話していました。



**【写真説明】**  
 1. 実際に作った料理を写真や動画で紹介し、作り方やこだわった点などを話す / 2. コンテスト前に劇があり、寒漬大根エクササイズを披露 / 3. 新たなメニューの開発に向けて、町内の飲食店と打ち合わせ

## 生徒が寒漬大根料理を考案 中学校学習成果発表会

つなぎFARM 

▶対象 津奈木中学校1年生

### INTERVIEW



最優秀賞レシピ大賞受賞  
林 侑紀斗さん(倉谷)

私が考えたのは、トーストに寒漬大根をトッピングした「寒漬トースト」です。食パンに小さく刻んだ寒漬大根をのせ、バジルオイルとチーズをかけて焼くだけです。バジルオイルはつなぎオイスターバルのものを使いました。寒漬大根の味がチーズやバジルオイルと想像以上に合い、コリコリとした食感もあっておすすめです。

3月15日(火)、中学校学習成果発表会で、中学1年生37人による寒漬大根を使ったレシピコンテストなどが開かれました。生徒と先生の計5人から応募があり、画像や映像で料理を紹介。審査委員長の坂口信行さん(上下門)から「どれもおいしそうの一つを選ぶのが難しい」との声が出るほどのレベルの高さでした。大賞はバジルオイルを使った「寒漬トースト」を考案した林侑紀斗さん(倉谷)に選ばれました。

現在、町内の飲食店と協力し、寒漬大根を使った料理を考案中で、特別メニューを期間限定で販売します。