



サラダ玉ねぎの魅力を全国へ アグリビジネスチャレンジ事業

3月2日(木)、株式会社食文化の井上真一さんを講師に小学5年生がマーケティング(市場戦略)を学びました。これは食・農・環境教育の一環として児童たちに生産から販売までの仕組みを学び、そのおもしろさを知ってもらうことを目的として令和3年から始まったもの。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。井上さんは「ネット通販で1番重要なのは、商品を多方面から捉えること。児童たちの力でサラダ玉ねぎの魅力をより多く発見し、全国に発信してもらいたい」と話していました。

昨年12月の苗植えから大切に育ててきたサラダ玉ねぎは今年5月に収穫予定。出荷される箱には地域おこし協力隊の大平由香理さんの協力のもと、小学1・2年生によってサラダ玉ねぎの絵が描かれています。町の魅力と児童たちの思いが詰まったサラダ玉ねぎはことしも全国の購入者のもとへ届けられる予定です。

↓ネット通販で重要な要素分解について話す井上さん



↑授業では自分自身についても多方面から考えました



↑大平さんのアドバイス受けながら絵を描く児童たち

↓収穫したサラ玉ちゃんは全国の購入者へ届けられます



生でもおいしいサラたまちゃん 「サラたまちゃん」贈呈

3月2日(木)、JAあしきたが山田町長へサラダ玉ねぎ「サラたまちゃん」の出荷を報告のため来庁されました。苦みや辛みが少なく、生のままで食べられるのが特徴でことしの収穫量は水俣・芦北地域で約1,800トン。田畑常務は「サラたまちゃんは県外でも人気のあるブランド。これからも全国へ魅力を発信していきたい」と話しました。

キャリア教育の発展に貢献 キャリア教育文部科学大臣表彰

津奈木小学校が取り組んでいるマーケティング学習を通じてサラダ玉ねぎの生産から販売までをするアグリビジネスチャレンジ事業がキャリア教育文部科学大臣表彰を受賞しました。これは文部科学省が実施しているもので、キャリア教育の充実と発展に尽力した学校やPTA団体、教育委員会へ贈られるものです。



↑受賞を祝して記念撮影をしました

和食の基礎を学ぶ 出汁の取り方教室

2月24日(金)に開かれた出汁の取り方教室。日本料理「鈴なり」店主の村田明彦さんの指導のもと、小学6年生が昆布、かつお節から取った出汁でお吸い物やだし巻き卵を作りました。村田さんは「出汁は和食の基礎。取り方を覚えてもらうことはもちろん、一から出汁を取ることで素材の味をしっかりと感じてほしい」と話していました。



↑児童たちに出汁の取り方を説明する村田さん

1 人暮らしの高齢者へ弁当配布 JA あしきた女性部弁当配布

2月28日(火)、JAあしきた女性部津奈木支部と民生委員が手作りの弁当を高齢者世帯へ届けました。対象は昨年12月末時点で75歳以上の単身世帯。同部が弁当を手際よく調理し、一つひとつ詰めていきました。福島育子部長は「心を込めて作ったので喜んでもらえたらうれしい。今後も地域に役立つ活動をしていきたい」と話しました。



↑色鮮やかな弁当が出来上がりました



↓目録を手渡す古澤社長(左)



図書購入費に30万円の寄附 新栄合板工業株式会社寄付金贈呈

新栄合板工業株式会社が、令和2年7月豪雨災害で被災した水俣・芦北地域の小中高の図書購入費に充ててもらおうと寄付金を送られました。2月24日(金)、町役場応接室で古澤憲司社長が山田町長に目録を贈呈。古澤社長は「この寄付が少しでも子どもたちの学習の役に立てくれたらうれしい」と話されていました。

↓RBSゴールドを渡す水本惣代表取締役(右)



有機質肥料100袋贈呈 RBSゴールド贈呈式

2月27日(月)、水俣芦北広域行政事務組合でRBSゴールド贈呈式が開かれ、各自治体の緑地管理などに使用してもらえればと株式会社アール・ビー・エスから水俣市・芦北町・津奈木町へ贈られました。RBSゴールドは有害物質が含まれていない環境にやさしい有機質肥料で、植物栽培試験で無害であることが提唱しています。