神崎町まちづくり課

# 旬の食材を使って「梅干しを仕込もう！」

**令和3年度 食育事業**

町内に２つある保育所の園児（年長５歳児）を対象に、旬の梅を使った「梅干しづくり」を初開催。

地元の梅と、海水 100％の塩で仕込みます。約２カ月後、７月の夏土用に天日干し、完成となります。

★梅干しができるまでの説明★

- 梅がどんな風になっているか、枝ごと見せる。
- 青梅は体に毒だが、梅干しになると栄養価が増すということ。
- 採ったばかりの「青梅」と追熟させた「完熟梅」の色やにおいの違いを感じてもらう。
- 梅干しを作る時にできる「梅酢」の試食、梅干しの試食。

５月２５日 米沢保育所
年長児７名が参加

５月２６日 神崎保育所
年長児１８名が参加

日本の伝統食知って

神崎町初企画 園児が「梅干し仕込み

千葉日報に
掲載されました
R3.5.26

NHK 首都圏ニュース
「ちかさとコレクション」で
放送されました。R3.5.27

**感想**・・・初めての「梅干しづくり」であったが、梅干しをほとんどの子が、食べたことがないということに驚いた。日本の伝統食であり、旬の梅を使った梅干しは、栄養価が高く、夏の熱中症予防にも効果があるとされている。
子ども達には、今しかできないこと、手間暇かけて自分たちの手で作ることにより、食の大切さを感じてほしい。

神崎町まちづくり課

# 落花生栽培体験・観察運動

**令和3年度 食育事業**

町内にある保育所と小学校を対象に落花生の栽培体験・観察運動を行う。
千葉県の特産作物として、種子から栽培し収穫までを体験する。
収穫後は、町内の味噌と合わせ、味噌ピーを作って食べる（予定）

★活動内容★

・千葉県特産作物振興協議会主催である「落花生栽培体験・観察運動」と町の食育事業との連携事業により、落花生の種まきを行った。

・種は、米沢保育所１ｋｇ、神崎小学校２ｋｇ、米沢小学校１ｋｇを、それぞれ校舎内の花壇や、畑に蒔いた。

らっかせいDrが登場！
落花生について、詳しく教えてくれました。

６月１０日 米沢保育所
年長児７名が参加

６月１１日 神崎小学校所
１年生 ３２名が参加

６月１４日 米沢小学校
１年生 ４名が参加

東京新聞　R3.6.13
（米沢保育所）
千葉日報　R3.624
（米沢小学校）にてそれぞれ掲載されました。