

# 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



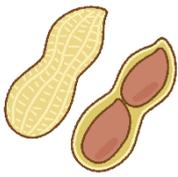
NHK 首都圏ニュース  
「ちかさとコレクション」で  
放送されました。R3. 5. 27



千葉日報に  
掲載されました  
R3. 5. 26



**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により、食の大切さを感じてほしい。



# 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 1 k g、神崎小学校 2 k g、米沢小学校 1 k g を、それぞれ校舎内の花壇や、畑に蒔いた。

6月10日 米沢保育所  
年長児 7名が参加



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. 6. 24

(米沢小学校)にてそれぞれ  
掲載されました。



### 落花生の豆まき 園児楽しむ

県の代名詞でもある特産品の落花生を、神崎町の保育所や小学校で、児童の手に届かせる。地元の特産品に親しんでもらう食育の観点から、秋に収穫しておいしくいただく。

町立米沢保育所の年長児7人が10日、さや(殻)から取り出した豆(ピーナツ)を、うねにまいた。園で落花生を栽培し、生垣に詳しい町立米沢小学校の園児も参加した。米沢小学校1年生(50)が「ドクター落花生」に扮し、豆の埋め方、土のかき混ぜ方を面白おかしく教えた。

蒔くする木立からは鳥のさえずりが聞こえ、子どもたちは「ピーピーいよよ」などとしゃべりつつ、野外活動を楽しんだ。1日

町では米沢学理や小学生に対する食育をめぐり、本年度は毎年1つづつ体験活動を実施する。米沢学理の園児も参加した。米沢学理の園児も参加した。米沢学理の園児も参加した。

神崎町