

「草木谷の米」ぺったん 潟上市 児童ら餅つき体験



潟上市ゆかりの農業指導者・石川力理紀之助が貧農生活を実践した「草木谷」で育ったもち米約1.2キロを使った餅つきが23日、同市昭和豊川の市多目的交流施設で開かれた。

子どもたちが同市出身のお笑いコンビ「ねじ」とともに昔ながらの餅つきを体験した。

地元のNPO法人草木谷を守る会（石川紀行代表）の主催。ねじと一緒に田植えや稲刈りなどを体験し、環境保全や農業に理解を深める「ねじ米プロジェクト」の一環として開催した。

市内の小中高生やその保護者計約50人が参加。参加者はきねを持ち上げ、力いっぱいついた。ねじの2人も餅をついたほか、かけ声で盛り上げた。つき上がった餅はきな粉やあんこで味付け。家に持ち帰って味わった。

出戸小4年生の加賀谷虹羽さん(10)は「想像よりもきねが重くて大変だったけれど、友だちと2人で協力して持ち上げることができた。またやってみたい」と話した。

ねじによるお笑いのミニライブも行われ、参加者を楽しませた。(菊地隆秀)

(令和4年11月24日(木) 秋田魁新聞より一部抜粋)

大豆食品、好きになって

山田フーズ 潟上で園児に食育講座

園児向けの食育講座が潟上市天王の認定こども園追分幼稚園（山本新平園長）で開かれた。「おはよう納豆」などを手がける山田フーズ（美郷町、山田伸佑社長）の管理栄養士西野由佳さん（25）が講師を務め、年長と年中の園児54人が大豆食品について学んだ。

煮た大豆を発酵させて納豆やしょうゆ、みそがつくられることや、豆腐が豆乳からできていることなどを説明。西野さんは関心を持ってもらおうと、写真や図を使ったり、クイズを出したりしながら解説。園児は楽しそうに聞き入っていた。

参加した佐々木真悠ちゃん（6）は「豆腐の作り方などを知ることができて良かった」と話した。

同園は年1回、園児の食への関心を高めるために、外部講師を呼んで講座を開いている。16日に開催した。(佐沢幸徳)

(令和4年11月24日(木) 秋田魁新聞より一部抜粋)

