

「やまゆりポーク」を給食に 養豚への理解深める 生産者が小学校で食育活動を実施

やまゆりポーク生産者協議会は11月から12月にかけて、相模原市立藤野小学校、藤沢市立小糸小学校、平塚市立勝原小学校にて「やまゆりポーク」に関する食育授業を実施し、のべ146人の児童が参加した。

同協議会による取り組みは2007年に開始され、子どもを対象にかながわブランド登録品である「やまゆりポーク」と養豚への理解を深めてもらうことが目的である。

授業ではやまゆりポーク生産者、県畜産技術センターやJA全農かながわの職員らが講師を務め、畜産の基礎的な知識や「やまゆりポーク」のこだわりの飼育法などを伝えた。授業で畜産は勉強するものの、生産現場の話は子どもたちにとって新鮮だったようだ。質

問の時間では、「父豚、母豚は役目を終えるとどうなるの?」「なぜ同じ餌を食べ続けられるの?」など率直な疑問が投げかけられた。また、「知らないことがたくさん。お話を聞いてよかった」「お肉は私たちが口にするまでに時間がかかっていることが心に残った」といった感想も挙がった。

また、同協議会は各小学校へ「やまゆりポーク」を寄贈。それらの肉は給食の時間に振る舞われ、子どもたちはおいしそうに完食した。

講師役を務めた(有)武相養豚の安西雄次さんは、「生きていくために必要だからこそ、家畜のいのちや食べ物大切に食べてほしい」と授業を締めくくった。



11/25
相模原市立藤野小学校

11/30
藤沢市立小糸小学校



12/8
平塚市立勝原小学校

やまゆりポーク豆知識

こだわりの専用飼料で飼育することで、県花「やまゆり」のように白くきれいな脂肪に仕上がることが名前の由来。横浜市、藤沢市、平塚市、相模原市にある指定農場8戸で生産されている。



川崎市で「わくわくモーモースクール」開講

12月16日、川崎市立幸町小学校で「わくわくモーモースクール」が開かれた。県内の酪農家が推進委員を務める神奈川県酪農教育ファーム推進委員会が主催で、小学生に酪農への理解を深めてもらうことが目的だ。

牛4頭を学校に運びこみ、酪農家、県職員、県酪連、乳業メーカー、全農かながわがスタッフとして教室の運営を行った。子どもたちは搾乳や仔牛との触れ合い、バターづくりを体験したほか、牛の体のひみつや牧場の仕事、牛乳が工場の商品化される工程を学んだ。午前中で全校児童がローテーションで学習する盛りだくさんの内容であった。また、当日の給食には牛乳と牛乳料理が並び、より一層牛乳を毎日飲むという意識が生まれたようだ。

牛を見たり触れたりすることの少ない子どもたちにとっては、運ばれた牛を見て、触れて体温を感じることは非常に新鮮で、「目を輝かせている様子が感動的だ」と運営に関わったスタッフは話す。酪農家自身も自らの生業の意義を認識させられ、頑張ろうという元気をもらえるようなイベントとなったようだ。



県いちご連品評会 受賞者決定

神奈川県いちご組合連合会（事務局：農産総合課）は、神奈川県いちご品評会を実施した。12月14・15日に立毛の部、1月13日に果実の部を開催し、出来を競い合った。

立毛の部は県内支部より品種・29点が出品。収量や栽培管理技術、生育状態などを厳正に審査した結果、平塚市の高梨忠夫さんが最高賞である農林水産大臣賞に選ばれた。

果実の部は県内11支部より13品種・135点が出品。大きさや色つや、姿かたちの揃い方、詰め方など、品種特性を考慮した上で審査した結果、海老名市の遊作 準氏が最高賞である神奈川県知事賞に選ばれた。

県内では育成品種「かなこまち」の販売開始、観光農園への来訪者回復など、話題性に基づく生産振興に期待がかかる。事務局は「いちご生産者の生産意欲の向上の1つになれば大変うれしく思う。また、より多くの消費者に、新品種'かなこまち'を含む神奈川県産のいちごをぜひご賞味いただきたい」と話した。

立毛の部・特別賞	氏名	支部名	品種
農林水産大臣賞	高梨 忠夫	平塚	さちのか
神奈川県知事賞	澤地 正典	海老名	とちおとめ
農林水産省生産局長賞	片野 和彦	秦野	章姫

果実の部・特別賞	氏名	支部名	品種
神奈川県知事賞	遊作 準	海老名	紅ほっぺ
農林水産省生産局長賞	武井隆之助	海老名	とちおとめ

JA横浜×生活課「やるJAんカレー」地域の好循環産む 農協ならではのノベルティ進呈も

生活課が開発のサポートを行い、10月に発売されたJA横浜オリジナル「やるJAんカレー」。12月には一日皆貯金のノベルティとして組合員へ進呈もされた。一連の取り組みを振り返りつつ、全農との関わりについてJA横浜 経営企画本部 事業企画室の安達公一長（写真右）に話を伺った。

「もったいない」を「おいしい」に変えるカレー開発

規格外「浜なし」を活用した商品企画を行ってきましたが、他の地場産農畜産物を組み合わせたいという思いから商品開発をはじめました。横浜はカレー発祥の地であり、賞味期限も長く楽しめることから、「もったいない」を「おいしい！」に」をコンセプトにレトルトカレーを企画しました。

全農がいることで一緒に考える仲間が増える

全農の強みは一般企業とのつながりだと思っています。開発や販売のリスクについて、内部の人間だけで考えると視野が狭くなりがちです。全農にサポートしていただくことで、新たな着眼点を持ってきて一緒に考える仲間が増える、そんな心強さがあります。

食の循環 組合員との会話のきっかけに

一日皆貯金での配布は、横浜産の農畜産物を組合員に還元することで感謝の気持ちを伝えられればと企画したものでした。組合員には好評で、「農協らしい取り組みながら、今までと違って面白い」というご意見を多くいただきました。職員からも「カレーをきっかけに会話が広がった」と組合員との関係構築にプラスの効果をもたらしているようです。

また、食の循環や地産地消、農家応援のマインドを醸成できたのではと感じています。

「やるJAんシリーズ」、そして全農とのこれから

今後もカレーに限らず、SDGsを意識した「やるJAんシリーズ」としてストーリーが見える商品を開発していきたいです。全農には当組合のサポートだけでなく、JA間連携の橋渡し役など、今後も一緒に横浜農業を盛り上げていただきたいと思います。

（協力・写真提供：JA横浜）



〈販売情報〉

- ・商品名：「いとしのやるJAん横浜カレー」「やるJAん横浜ひき肉カレー」
- ・価格：各398円（税込）
- ・主な販売先：JA横浜「ハマッ子」直売所12店舗、JAタウン 全農かながわショップ（予定）

JA農産物直売所
一覧はこちら！

