

小学校で豚肉を使った食育授業 ～やまゆりポーク生産者協や食肉市場が協力～

養豚農家の仕事や、豚肉の生産・流通について知ってもらおうと、やまゆりポーク生産者協会は、11月17日、横浜市立長津田第二小学校（横浜市緑区）の5年生95名を対象に、「やまゆりポーク」を使った「食育授業」を実施した。横浜市内で「やまゆりポーク」を生産する田中豊さんが講師になり、美味しく健康な豚を育てるための工夫や出荷までの流れを、生産農場の映像を使い説明した。併せて、全農かながわ職員が「やまゆりポーク」の美味しさは飼料の工夫である事を紹介したほか、



養豚場の仕事について五年生に説明する田中さん

センター担当者が市内畜産業の概要や農場から店頭まで並ぶまでの流通について、横浜食肉市場の職員は、安全安心な食品を適性表示と安定価格で流通させる仕組みについて説明した。

食育は、「社会科」「家庭科」など複数の教科に関連し総合的な学習に役立つことから、横浜市では小・中学校を通して「食育教育」に力を入れている。同校でも給食に地場産の「ながつた野菜」や横浜市内産「ハマッ子野菜」を積極的に取り入れるなど、日頃から地産地消を意識した活動に取り組んでいる。食育授業後には児童から「審査に受からなかった豚はどうなるのか」「雄と雌、どちらが多く出荷されるか」など、多くの質問が寄せられた。担任教諭らは「生産農場や食肉販売所、食肉市場など、普段見られない職場の写真や動画と共に説明を受けて、子ども達も理解しやすかったと思う」「豚が生後約半年で出荷される事実に子ども達は驚いていた。命の大切さ、感謝の気持ちを持って、残さず食べる事を学んだと思う」と話した。



食育授業の後は、「やまゆりポーク」を使った料理教室が開かれた

食育授業に先立ち、やまゆりポーク生産者協は「やまゆりポーク」を贈呈、同校の創立40周年を祝う特別献立に使用された。豚肉贈呈と食育授業に対するお礼に、五年生全員による合唱が披露され、講師らは五年生の教室に招かれて一緒に給食を楽しんだ。

午後は、「横浜ガストロノミ協議会」所属のシェフ8名が講師となり、「やまゆりポーク」を使った料理教室が開かれ、味噌風味の「ホイコーロー」を子ども達がシェフと一緒に調理実習した。同協議会の副理事長で榊崎陽軒の阿部総料理長は、「『やまゆりポーク』は、脂身が甘く美味しい。店でもメニューに使用している」と、高く評価した。

やまゆりポーク生産者協会は、今後も県内小学校への豚肉贈呈や食育授業を実施する予定。