

乳しぼりとジェラート作りの体験学習

特別展示

平成29年8月1日から31日までの間、北陸農政局「消費者の部屋」において、畜産課と園芸特産課が連携して、「北陸の“牛乳・乳製品”と“野菜・果物・茶”の美味しい関係!」をテーマに特別展示を行っています。

この展示期間中の平成29年8月2日(水)に、子供たちに「乳しぼり」と園芸特産課との連携による「ジェラート作り」を体験してもらいました。

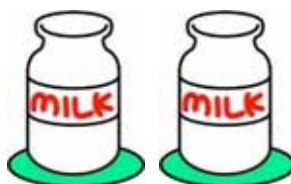
▲ 消費者の部屋の展示の様子



牛乳・乳製品や野菜・果物・茶についてのパネル展示



北陸地域の牛乳です



体験学習

概要

- ・平成29年8月2日(水)に金沢広坂合同庁舎（北陸農政局）において、小学生と牛の模型を使った「乳しぼり体験」と、地元で生産された牛乳、野菜、果物等を使った「ジェラート作り体験」を行いました。
- ・参加された子供たちをはじめご家族の皆様と楽しい時間を共有することができました。

詳細

1 体験学習の目的

北陸管内の酪農家さんは、北陸地域の消費者の健康維持のため、一生懸命毎朝夕に牛のお乳をしぼっています。酪農家さんは、牛が病気にならないよう栄養満点のご飯（飼料）を与えたり、牛が快適に牛舎で過ごせるよう朝から晩まで牛のお世話をしています。

このような酪農家さんはどんなお仕事をしているのでしょうか？乳しぼりはどうやっているのでしょうか？ジェラートは何かからどうやって作るのでしょうか？など北陸管内の子供たちへ酪農の大変さや喜び、牛乳・乳製品のおいしさとあわせて北陸の野菜・果物・茶の美味しい関係を紹介することを目的として行いました。

2 参加者の募集

参加者は、平成29年6月19日から北陸農政局のホームページで募集しました。

そのほか、メールマガジン「あぐり北陸」などに掲載しました。

8月2日の体験学習に参加いただいた方は、22名の子供たち（小学校2～5年生）とそのご家族の皆様です。

北陸農政局「消費者の部屋」
平成29年8月1日(火)～31日(木)

北陸の「牛乳・乳製品」と「野菜・果物・茶」の美味しい関係！

北陸の牛乳・乳製品や野菜・果物・茶を使った体験学習を開催します！みんな遊びに来てね！

日時：8月2日(水)
14:00～16:30
場所：金沢広坂合同庁舎1階
内容は、「牛の模型を用いた乳しぼりとジェラート作り体験」です。

申込みは以下の通り

- ☆参加対象 小学生（保護者同伴）
- ☆定員 20組（先着順）
- ☆参加費 無料（参加の受付がされた方には、当日の持ち物や留意事項等を記載した案内を郵送いたします。）

参加を希望される方・**申込期限 7月14日(金)**
参加申込書に必要事項を記入の上、北陸農政局生産部畜産課あてに、FAX、郵送又はインターネット（申込フォーム）によりお申し込みください。
定員になり次第締め切ります。

申込フォームURL：
https://www.contactus.maff.go.jp/f/hokuriku/form/170802_taiken.html

北陸農政局生産部畜産課（担当：立石、矢内）
住所：〒920-8566 金沢市広坂2-2-60広坂合同庁舎
電話：076-232-4317
FAX：076-232-5824

募集チラシ

3 体験学習の内容

★ はじめの会 (14:00 ~)

はじめの会は、金沢広坂合同庁舎1階の第3会議室で行いました。はじめの会では北陸農政局の山下生産部長があいさつし、北陸管内の乳用牛の頭数など酪農の現状や野菜・果物についてクイズ形式で紹介しました。子供たちは手をあげて答えたり、興味深く聞き入っていました。



山下生産部長のあいさつとクイズの様子

★ 体験学習 (14:10 ~ 16:00)

体験学習は、牛の模型を使った「乳しぼり体験」と、地元の牛乳、野菜、果物等を使った「ゼラート作り体験」を行いました。

= 乳しぼり体験 = (14:10 ~ 14:40)

乳しぼり体験は、はじめに牛の先生（石川県酪農業協同組合 総務部長兼酪農部長 普神(ふがみ)正史先生）から乳用牛の話や酪農家さんの1日のお仕事、牛乳の話について、クイズを交えながら教えていただきました。

その後、子供たちをA班とB班に分け、2つの牛の模型でそれぞれ練習した後、1分間でどちらが多く乳しぼりが出来るか競争しました。



～ 皆さん、牛さんのことが
よく分かりましたか？～



へー お乳は子供を産まないと出ないんだ～
人間と同じだね～

お話しのおあとは、まず牛の先生が乳しぼりのやり方を教えてくれました。
～親指と人差し指でおっぱいをつまんで、中指、薬指、小指と順番に、ぎゅっとしぼるんだよ～。



この2つの模型を使って、こんなふうにしぼるんだよ!!

さて、いよいよ本番です!! 子供たちが牛の模型ごとにA班とB班に分かれてそれぞれ4人1組で順番に乳しぼりに取り組み、一通り練習した後、1分間の競争を行いました。みんな、じょうずにできたかな～?



小さいから両手を使ってもいいんだよ～



コツをつかめば簡単さ～



乳首がちょっと硬いかなあ



チームワークで負けないよ!!

子供たちからは、「しぼるの楽しい!!」とか「難しいなあ」とか色々な声が聞こえてきました。みんな夢中でしぼったね。楽しい20分間でしたね!!

= ジェラート作り体験 = (14:50 ~ 16:00)

ジェラート作り体験は、金沢広坂合同庁舎(北陸農政局)の食堂で行いました。参加者は食堂で手を洗った後に、ジェラートの先生(福井市にあるジェラートトリノの森國晶子先生)からジェラートの作り方を聞いてジェラート作りを始めました。

ジェラートの原料は生乳(しぼったばかりの加熱殺菌前の牛乳のことをいいます。)です。当日は森國先生のお父さんの牧場(森國牧場)からその日の朝にしぼった新鮮な生乳を持ってきてもらいました。この生乳を使ってジェラートを作ります。

まずはジェラートのベースですが、子供たちが乳しぼり体験をしている間に、森國先生指導の下、鍋に生乳や砂糖などを入れて加熱殺菌して作っておきました。



生乳から作った
ジェラートのベースです!!



森國先生からジェラートの
作り方を教えてもらったね

このジェラートベースを、みんなに持ってきてもらったボウルの一つに入れます。もう一つのボウルには冷却するためのドライアイスを入れます。このドライアイス入りのボウルの上にジェラートベースを入れたボウルをのせてゆっくりかき混ぜます。

はじめは少し時間がかかったけれど、慣れたらだんだん早くジェラートが作れるようになりました。



大きいボウルに
ドライアイスを入れます



小さいボウルにジェラートベースを
入れて、ドライアイスの入った大きい
ボウルの上に重ねます



小さいボウルに入ったジェラート
ベースをゆっくりかき混ぜます

ジェラートベースが冷えて、ある程度固まってきたところで かぼちゃ、桃、ブルーベリージャム、粉末抹茶のうちいずれかをミックスして仕上げます。

子供たちには3種類のミックスジェラートを作れるようにミックス材料を用意しましたが、1回目の一番人気は桃でした。2回目以降は、かぼちゃや抹茶粉末などにも挑戦しました。

新鮮な生乳と野菜や果物などで作ったジェラートはとても美味しかったです!! 最高~!



お母さんと一緒に



お父さんもお手伝い



みんな一生懸命!!



そろそろ固まってきたかな



桃、うまく混ぜるかな



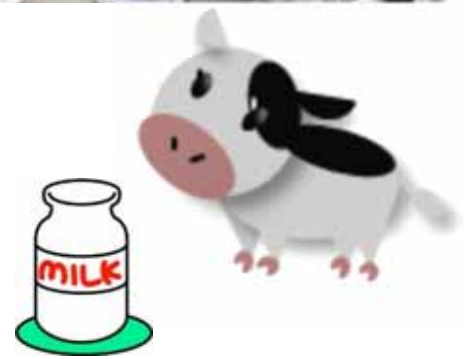
いただきま~す!!

子供たちは「おいしい!!」と言って、がんばって自分で作ったジェラートを味わっていました。「ドライアイスで簡単に作れておもしろい!!」とか、「なかなか固まらなくて難しかったけど混ぜるのが楽しかった!」とか、子供たちの顔は満足感であふれていました。こんどは、お家でも作ってみてね。



楽しかったね！





★ おわりの会 (16:10 ~ 16:30)

おわりの会は、はじめの会の会場へ戻って行いました。乳しぼりの普神先生とジェラート作りの森國先生にも参加いただきました。



おわりの会～先生方と



春日局次長からのお話を聞きましたね

おわりの会では春日局次長から体験学習に参加した子供たちへ、「この体験学習をきっかけに、牛乳・乳製品や野菜・果物・お茶、そしてそれを支える畜産業や農業にもっと興味を持って下さいね。」ってお話を聞きましたね。

最後に、体験学習に参加した証しとして、春日局次長から22名の子供たちに修了証書とささやかなプレゼントを手渡しました。子供たちは、思いがけないプレゼントに大喜びでした。





楽しかったね!修了証書とプレゼントをもらったね!

★ おわりの会終了後

最後に、子供達と先生方で記念撮影をしました。



A班・B班1組目
の子供たち
(早めに帰ったお友達が
いました。残念!)

A班・B班2組目
の子供たち



A班・B班3組目
の子供たち