

特産物の収穫体験と料理教室

○「第3次小矢部市食育推進計画(令和6年度～令和10年度)」における重点目標「農業体験から食への理解を深める」及び「おやべ産食材を使った食生活を実践する」の達成に向けて取組を行っている。

○地域の食文化への理解を深めるとともに、市内農産物の家庭での利用促進(地産地消)、農家等と小学生、保護者による多世代交流に繋げることを目的として農産物の収穫体験及び自身で収穫した農産物や市内の特産物を利用した料理教室を行った。

富山県小矢部



【取組の内容】

○意識調査

市内5校の小学4年生190名を対象に食育についてのアンケートを実施し、地産地消への理解度を分析した。

○農業体験＆料理教室

小学生親子15名を対象に、生産者から栽培法等について話した後、収穫体験を実施した。また、収穫した農産物を使った料理教室を講師を招いて実施した。

〈収穫体験の様子〉



〈料理体験の様子〉



【取組の成果】

○特産物の生産現場体験とつなげて調理体験が実施されたことで、地元の農林水産物を望み、郷土料理を作る人の割合が大きく増え、意識向上につながった。

【事業の目標】

○産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合の増加
事業実施前 47.0%(令和5年度)

事業実施後 73.8%(令和6年度)

○郷土料理を作っている市民の割合の増加
事業実施前 52.0%(令和5年度)

事業実施後 82.1%(令和6年度)

