

《みんなでワクワク農体験》

私たちは、輸入やハウス栽培によって旬の感覚が薄れていると感じ、新鮮な旬野菜の良さを知ってほしいという思いから、農地でのイベントを企画しました。野菜のことを学び、旬を感じ、食べることができる楽しい機会になればと思いました。

(日 時) 2012年8月12日(日)、2012年11月18日(日)

(場 所) 甲山農地

(参加者) 8/12: 9組 31名、11/18: 9組 29名(小学3~4年生とその保護者)

(学生スタッフ) 8名

● 2012年8月12日(日) ●

～夏の旬ってなんだろう～

第一回目は、夏の旬について楽しく学んでもらうために野菜に関するマメ知識や栄養についてのクイズや野菜のビタミン含有量を調べる実験や夏野菜の収穫などを行いました。



収穫は2チームに分かれて行き、キュウリ・トマト・ナス・オクラなどの夏野菜を収穫していただきました。

ビタミンの実験では旬のトマトときゅうりを使い、旬の時期のビタミンの含有量と冷蔵庫に何週間も置いたものではどう違うかを溶液の色の変化で見てもらいました。

お昼ご飯には、採れたての夏野菜をたっぷり使ったラタトゥイユときゅうりの浅漬けとスイカとトウモロコシを食べていただきました。



夏のイベントを通して、旬の野菜の美味しさや新鮮な野菜の特徴などを学んでいただき、夏の旬を感じてもらえたのではないかと思います。



● 2012年11月18日(日) ●

～秋の旬ってなんだろう～

第二回目は、葉物・大根・カブ・サツマイモなどの秋野菜を中心に収穫体験を行いました。収穫の後には、昔ながらの手動で動く脱穀機を使っでの脱穀や、粉すりの体験をしてもらいました。



レクチャーでは、野菜の説明と、クイズ、実験を行い、旬の野菜にどのようなものがあるのか、そして旬の野菜の特徴を学んでもらいました。実験では大根に含まれる消化酵素の働きを見てもらいました。胃腸薬とよく似た働きをする実験結果に皆さん驚かれていました。



秋のイベントを通して、新鮮な葉物野菜の特徴、秋野菜の種類、旬の野菜の働きなど、多くのことを学んでいただきました。

