



高級食材「鹿」を使った料理教室

11月20日、新小6年生28人がしんしのつ温泉たっぷの湯小岩靖志料理長を講師に招いて新篠津村産の野菜やエゾシカ肉を使った料理づくりに挑戦しました。

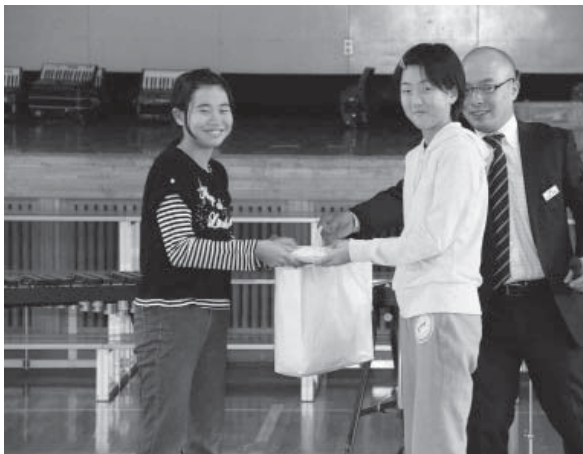
また、北海道環境生活部環境局エゾシカ対策課の職員の方にも協力していただき、エゾシカの実態や鹿肉の栄養価についての説明を受けました。

小岩料理長の指導で野菜をふんだんに使った彩り豊かなカレーライスとオニオンスープを作り、高級料理として使われる鹿肉のローストを本場レストランのようにオシャレに盛り付けました。味はもちろん、プロ顔負けの目でも楽しめる料理に生徒たちは大変喜んでいました。

キッズ☆キッチン

11月26日、保健センターで村食生活改善協議会（会長東川寛子氏）による3保育所の園児18名を対象にキッズ☆キッチンが開かれました。

これは、新篠津村産の食材を使った昼食づくりを通して、料理の楽しさや食べることの大切さを知ってもらおうというものです。今回は新篠津村産の小麦粉や野菜を使ったピザと豆腐白玉入りフルーツポンチを作りました。園児たちはチーズやコーン、パプリカなどの数種類のトッピングから自由に盛り付けました。「トマトの下にツナを隠してあるよ」や「黄色いピーマンをお花みたいに並べたよ」などこだわりのピザの説明をしてくれました。



新小と西岡北小児童が再会

11月27日、新小5年生が9月に西岡北小5年生と協力して収穫したお米を届けるため、西岡北小学校を訪問しました。

お米の贈呈セレモニーでは、両校の代表者による受渡しが行われ、お互いに音楽発表を行いました。贈られたお米は翌日の学年親子レクでおにぎりにして食べる予定ということでした。

春の田植え体験、秋の収穫体験を通して親交を深めてきた両校の児童がこの農業交流体験事業で顔を合わせるのも最後となりましたが、今後も児童たちの友情が新たなカタチで続くことを期待しています。

大塚夫妻・ダブル受賞

12月1日、大塚裕樹さん・早苗さん夫妻が11月に受賞した、「日本農林漁業振興会会長賞」と「輝く女性特別賞」についての報告をするため、村長室を訪れました。

これは、過去1年間の農林水産祭参加表彰行事（301件）において、農林水産大臣賞を受賞した509点の中から天皇杯・内閣総理大臣賞・日本農林漁業振興会会長賞を決定するものです。

また、「輝く女性特別賞」は今年度より新設され、7部門3賞21点の中から、特に女性の活躍が著しい事例に贈られるものです。

