

たすけあいの会が小学校2校に出前講座 地域の米の味 新米を使って五平餅づくり

JAあいち海部の助け合い組織「たすけあいの会」は愛西市にある立田北部小学校と立田南部小学校で手作り五平餅の出前講座を開催致します。

この取り組みは食農教育活動の一環として新米の「あいちのかおり」で五平餅を作り、地域の米の味を知ってもらい、育てられている農作物を知ってもらうことが目的で開催します。

当日は会員が講師となって子どもたちと一緒に調理を行います。調理後は全員で五平餅を食べる予定です。

開催は午前が立田南部小学校、午後が立田北部小学校の予定です。

たすけあいの会

たすけあいの会は住み慣れた地域で高齢者の皆様が安心してくらししていけるよう、「助け、支えあう関係づくり」の手助けをしています。

「あいちのかおり」

愛知県の奨励品種に指定されており、県内の小中学校の学校給食に積極的に導入しています。

作付面積は愛知県における水田の作付の4割ほどをシェアしています。

特徴は、芳醇で香り高い味が品種名の由来です。コシヒカリより米粒が大きいので、しっかりとした食感があります。また、冷めてもおいしい品種であるとされています。

穂いもち病とイネ縞葉枯病の抵抗性が強化されているため、農薬使用量を抑制できる品種になります。



木型に入れて形を成型する様子



焼いて味噌をつける様子



お米をつぶす様子

【メディア対応日】

開催日：令和7年11月26日（水）※取材対応は立田北部小学校のみにになります。

時 間：13時55分～15時35分（愛西市立立田北部小学校：愛西市右エ門新田町郷前83）

場 所：JAあいち海部 立田支店（愛知県愛西市石田町宮前2-1）

※取材にお越しいただける際には、学校への報告をいたしますので事前にご一報お願い致します。

また、立田支店に13時30分までに集合お願いいたします。集合した後、学校の方へご案内致します。

【お問い合わせ先】

JAあいち海部企画部企画課（広報担当：小畑）

TEL：0567-28-6760 FAX：0567-28-6655

E-mail：sougoukikaku@ja-aichiamama.com HP：http://www.ja-aichiamama.com/

公式HP

