

たすけあいの会が小学校で郷土料理作りの出前講座を開催 地元の新米で五平餅づくりを伝える

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の2校で、手作り五平餅の出前講座を開きます。

この取り組みは食農教育活動の一環として行うもので、地元で作られた新米「あいちのかおり」を使って五平餅を作ること、子どもたちに地域の米の味を知ってもらい、自分たちが暮らす地域で育てられている農作物について関心を深めてもらうことを目的としています。

当日は会員が講師となり、子ども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。

開催スケジュールは、午前が立田北部小学校、午後が立田南部小学校となっています。

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」の手助けをする組織です。

「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されています。

作付面積は愛知県における水田の作付の4割ほどをシェアがあります。

特徴である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



昔のお米の炊き方を教わる様子

【メディア対応日】

開催日：令和8年11月24日（火）※取材対応は立田北部小学校のみにになります。

時 間：9時30分～11時25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）

※立田支店に9時00分までに集合してください。集合した後、学校の方へご案内いたします。

※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いたします。

【お問い合わせ先】

JAあいち海部企画部企画課（広報担当：中村）

TEL：0567-28-6760 FAX：0567-28-6655

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

公式HP

