

## 【プログラムの内容】

▶ 地元月館で作られた小麦粉を使ってうどんを打ち、自家農園で栽培した野菜で作ったかき揚げと一緒にお召し上がりいただく体験です。普段は買うのが当たり前になっている加工食品を手作りする体験を通し、食品の輸入や加工などにどれだけのエネルギーが使われているのか、環境負荷を抑えるために自分たちに何ができるのかを考えます。また、米と麦の二毛作で土地を有効利用していた歴史と、地域の主な産業だった養蚕を支えた作物である小麦（手軽にすいとんにして食べた）との関連を学びます。

## 【SDGs「17の目標（ゴール）と169のターゲット」】

▶ ゴール12（ターゲット12-2）：調理では使えなかった部分、食べきれなかった部分はゴミにするのではなく、堆肥として畑に還して野菜を育てるのに使う。

▶ ゴール13（ターゲット13-3）：輸送のために膨大なエネルギーが使われ、それによって大量のCO2が排出される輸入品に代わって、身近に作られたものを日常に取り入れてCO2の排出を少しでも抑える。



月館エリアで栽培される小麦



生地を踏んでコシを出す



均等な暑さに延ばして切り分ける



ゆであがったらいよいよ会食

## 事前学習

- ▶ 食糧輸入の推移を調べ、乏しかった食糧を確保するためにどんな工夫をしていたのかを調べる。
- ▶ 地域の産業だった養蚕がなぜ忙しかったのか、そのころなぜ小麦食が多かったのか、調べたり考えたりする。

## 【施設で対応できること】

- ▶ 体験プログラムに関する資料の提供
- ▶ 考えるためのヒントの提供

## 現地学習

- ▶ 自家農園で野菜がどのように作られているのを知る。
- ▶ ふだん、スーパーなどで買っているうどんを手作りしてみる。
- ▶ うどん打ちのさまざまな工程を体験し、少しでもおいしく食べるための知恵や技術を知る。

## 【工程】

集合・導入（なぜ小麦栽培が盛んになったのか）10分→地元の小麦粉に水を加えて手でこねる15分→生地を寝かせる30分→生地を足で踏む15分→生地を延ばす15分→生地を切る10分→麺を茹でる20分→会食30分→片付け（収穫・かき揚げ調理は分担して）

## 事後学習

- ▶ 食糧輸入に伴う問題点としてどのようなものがあるか考え、フードマイレージなどといった実際の数値として捉えてみる。
- ▶ 輸入を含めて食糧を得るために使われているエネルギーを減らすためにどんな取り組みができるかを考える。

## 【施設で対応できること】

- ▶ オンラインでの発表会への参加

受入人数	10人～30人
受入可能時期（休業日）	通年
受入可能時間	10時～11時（開始）
体験時間	約3時間（食事含む）

対象	小学生、中学生、高校生
1人/1回 当たり料金	小学生：700円/人 中学生以上：1,000円/人 ※ともに税込
備考 （雨天対応等）	エプロン持参 屋内での体験です

## ▶ 問い合わせ

企業/施設名称：一般社団法人つきだて振興公社/つきだて花工房  
担当名：金澤  
TEL：024-573-3888  
営業時間：10時～18時  
休館日：月1回不定休

