

【プログラムの内容】

▶ 地元で栽培した小麦粉からピザ生地を作り、自家農園でトッピング用の野菜を収穫したり地元の木を利用した木炭や薪でピザを焼いたりします。一見不便とも見える体験を通して、便利な現代の暮らしは環境にどんな影響を与えているのか、里山の環境を維持することによってどんな意味があるのかについて考え、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12-5）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15（ターゲット15-4）木を使うことで里山の生態系を健全な状態に保ち、保水力を維持して災害を防ぐ。



自家農園での野菜の収穫



地元的小麦を使ってピザ生地づくり



作った生地にトッピング



地元の木を利用した木炭や薪で火熾し

事前学習

- ▶ 高度成長期以前の日本ではどうやって食料を手に入れて何を燃料にして食事を作っていたのかを調べる。
- ▶ 台所から出るゴミを減らすためにどんなことができるのか、考えてみる。

【施設で対応できること】

- ▶ プログラムに関する資料の送付

現地学習

- ▶ 自家農園で野菜がどのように作られているのかを知る。
 - ▶ ふだん、スーパーなどで買っている食材を手作りしてみる。
 - ▶ 里山の木々がどのように利用されているのかを知る。
 - ▶ 里山の木を切ることが環境にどのような影響を与えるのかを学ぶ。
- 【工程（例）】 ※天候等により順序等は変更あり
集合・導入10分→地元的小麦粉でピザ生地作り30分→畑で野菜収穫15分→火熾し・収穫野菜でトッピング準備30分→生地伸ばし・トッピング20分→ピザ焼き15分→会食30分→片付け

事後学習

- ▶ 豊かな食生活を送るために食材がどこから運ばれ、それによって環境にどのような影響を与えているか調べる。
- ▶ 昔の生活の持続可能性を学び、現代の生活に何をどのくらい取り入れられるか考える。
- ▶ 里山を守るためにできることを考える。

【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	10～50名
受入可能時期（休業日）	6～10月
受入可能時間	10:00～11:00（開始時間）
体験時間	150 ～ 180分

対象	小学生・中学生・高校生
1人/1回 当たり料金	小学生1,000円・中学生以上1,300円（税込）
備考 （雨天対応等）	エプロン持参 ピザは一度に焼けないので焼けた順にお召し上がりいただきます

▶ 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：10:00～18:00

休館日：月1回不定休

