

摘果ぶどうを知ろう！青空教室

〈実施内容〉

成熟した良いぶどう(巨峰)を作る過程で間引きする作業を「摘果」と言います。実際に参加者に摘果作業を体験していただき、おいしいぶどうがどうやってできるのか、また、間引きされて捨てられてしまう摘果ぶどうがどれだけ取れて、どのように生かされているのかをぶどう農家の方から直接お話を聞いて学びます。また、ぶどう狩りを体験してもらいますので、東浦町の特産品であるおいしいぶどうを持ち帰ることができます。

●◎(マルトミ)ぶどう園で実施する理由

◎(マルトミ)ぶどう園の水野雅宣(まさのり)さんは食育推進委員会の委員として、町の食育の取組に日頃からご協力いただいております。今回の食育体験プログラムも◎(マルトミ)ぶどう園さんと一緒に考え企画したものです。また、ひがしうら Re-Bone グルメで使用されている摘果ぶどうの一部は◎(マルトミ)ぶどう園から提供していただいたものになります。

〈問合せ〉

農業振興課 鶴島 ☎0562-83-3111(内線:343)

夏休み親子料理教室

〈実施内容〉

おからを使ったお手軽ピザランチの調理体験を実施します。また、摘果ぶどうもサラダのドレッシングとして使用します。

1回の定員は6組(6組×2回=12組)で、1組の最大人数は4人なので、参加者4人につき1人講師がつき、手厚くサポートしながら、楽しく調理体験をしていただきます。開催日が2日ありますが、内容はどちらも同じです。

●「夏休み親子料理教室」の講師について

講師は「ひがしうら食改」(東浦町食生活改善推進員)です。

「私たちの健康は私たちの手で」をスローガンに、食生活について自主的に学びながら地域で活躍する食のボランティアグループです。(ひがしうら食改は、ひがしうら食改会員養成のために町が実施する「食からの健康づくり講座」を受講後に加入された方です。)

●「夏休み親子料理教室」で作るメニューについて

ピザ生地におから、サラダのドレッシングにアグリーダ(摘果ぶどうを加工したもの)を使用予定です。メニューは、ピザ2種類、巻き巻きサラダ、お豆のスープ、手まりゼリーを予定しています。

●例年人気の体験プログラムです！

例年申込開始時間から 30 分程度で予約が埋まってしまうほどです。例年キャンセル待ちをいただいております。

〈問合せ〉

健康課 青山 ☎0562-83-9677

プロに学ぶ！おかしづくり体験

〈実施内容〉

東浦町内にあるお菓子屋さんであるル・ブラン・ネージュにご協力いただき、ひがしうら Re-Bone グルメである、摘果ぶどうを使った「おだいちゃんフィナンシェ」をプロのパティシエと一緒に作ります。フィナンシェを作るにあたり、摘果ぶどうとは何かや、フィナンシェができるまでの過程を学びます。

〈問合せ〉

健康課 青山 ☎0562-83-9677

〈SDGs〉摘果ぶどうがタンブラーに早変わり！

〈実施内容〉

摘果ぶどうの生絞り体験と、オリジナルタンブラーの蓋づくりの体験を実施します。摘果ぶどうの生絞り体験は、摘果ぶどうがプラスチックに生まれ変わる過程で必要な工程を実際に参加者に体験してもらいます。また、オリジナルタンブラーの蓋づくりでは、体験を実施する(株)名古屋精密金型が力を入れて取り組んでいる〈SDGs〉について、身近なペットボトルキャップがリサイクルされ蓋に生まれ変わる様子を実際に体験できます。最後には、摘果ぶどうでできたタンブラーのプレゼントがあります。

〈問合せ〉

商工振興課 鈴木 ☎0562-83-6118

おからって何だろう？おとうふ工房いしかわでお豆腐作りと工場見学

〈実施内容〉

暖かい豆乳を使って器の中で固めてざる豆腐ができるので、子どもたちでも簡単に楽しめる内容となっています。また、お豆腐作り体験の中で、おからがどのように生まれ活用されているのかを学ぶとともに、おとうふ工房いしかわの工場見学も実施します。参加者には乾燥おから、おからのレシピブックのプレゼントや、東

浦工場で作ったおから入りアイスの試食を行います。

〈問合せ〉

商工振興課 鈴木 ☎0562-83-6118

ドリンク売れるかな？グリーン・ラソで販売体験♪

〈実施内容〉

摘果ぶどう・アグリーダの説明、アグリーダ作り、作ったアグリーダをソーダ割にして、お店(グリーン・ラソ)で販売提供します。また、お店(グリーン・ラソ)の PR やアグリーダについての説明を来店した方に対して行います。

※アグリーダとは、完熟していない未熟なぶどうを摘果し、その摘果ぶどうを加工したしぼり汁のことです。

〈問合せ〉

健康課 青山 ☎0562-83-9677