

南日本新聞

平成30年10月12日掲載

10月10日（水）に、市役所農政課の食育講座がありました。
6年生が「オクラの天ぷら」「オクラのおかかあえ」に挑戦しました。
おいしく健康になるオクラをどんどん食べよう！



特産オクラで食育

指宿・今和泉小「天ぷらおいしい」

指宿市が、生産量全国一のオクラを使った食育出前講座を市内の小学校で開いている。調理実習に地元の特産品を取り入れ、食育を通じて地産地消を目指す

取組みで、昨年始まった。市がオクラを、山川水産加工業協同組合はかつお節を提供。今年3校で実施する。

今和泉小では10日、6年生の家庭科の授業であり、市農政課技師補の川野史織さん(22)が、指宿での生産の歴史や、夏バテ防止に効く健康効果などを説明。児童3人が代表し



指宿の特産品オクラで料理を作る児童たち

10日、指宿市の今和泉小学校

て作ったオクラの天ぷら、おかかあえの2品を全員で試食した。

天ぷらを初めて作った石神杏珠さんは「初めてだったけど簡単だった」とにっこり。オクラが苦手という上野絢信君は「天ぷらで味がついて軟らかかったので少しは食べやすかった」と完食していた。

(北村茂之)

