石狩振興局「学びの環づくりプロジェクト」の活動概要

私たちが暮らす石狩管内には、こどもたちのすぐそばに「めぐみを産む大地」「めぐみを育てる人」「めぐみを作る人」「めぐみを教育する人々」などの多様な自然・大地、人が存在します。そしてそこには産業や大学等の多様な社会が形成されています。

そんなたくさんの「めぐみ」に子ども達が触れ、体験する機会づくりが「学びの環プロジェクト」です。

この環境を活かすこと、それぞれが担っている役割を一体化し、友好な活動を提供することが、こどもたちの記憶に残る真の「食育」と「環境教育」の場を贈ることにつながります。

豊かな環境資源、人的資源がある北海道ならではの「本物の体験」=「まなび」を通して、未来を切り拓く力を育む。それが、より良い社会作りへとつながっていくと思い、このプロジェクトがスタートしました。

テーマ：「学び」を通して人と世代のつながり、地域力が活かされる社会の実現を。
（都市と農村の交流、地域農業への新たなファン層の開拓）

□　これまでの活動内容

○　産官学連携「酪農体験ツアー」

おいしくて安全な牛乳が食卓に届くまでには、牛の健康管理は重要です。酪農家の皆さんは１頭１頭の健康状態に気を配ります。そこで生産された新鮮な生乳は、牛乳・乳製品工場に直送され、技術者によって加工されます。

また、乳製品づくりに活躍する菌を１日大学生になって学ぶ、産業・行政・大学が連携した「酪農体験ツアー」を開催しました。

●牛と酪農家の生活を学ぼう！
●牛乳・乳製品の加工を学ぼう！
●乳製品づくりに活躍する菌。その世界を見てみよう！
●北海道の中小家畜を学ぼう！
●羊毛を使ったオリジナルマスコットを作ろう！

・平成２２年１０月１６日（土）
・有限会社小林牧場（江別市）、株式会社新札幌乳業、酪農学園大学
・小学生３４名

○　豆腐づくり体験！「出来たて豆腐とパワーアップ食材で健康愛食料理教室」

子どもの成長にとって欠かせないたんぱく質やカルシウム、鉄などの栄養をバランス良く含む大豆。スーパー等で目にする大豆を使った食品「豆腐」の手作り体験、出来たての豆腐やおから、豆腐と相性のいい食材を使った料理教室を開催しました。

●手作り豆腐体験！
●豆腐と相性のいい食材の料理教室

・平成２３年3月２９日（火）
・サッポロさとらんどセンター
・親子２０名

○　石狩の魅力を再発見！「石狩の魅力体験ツアー」

昨年おじゃました「小林牧場さん」の新築牛舎の全容の見学と日常の乳牛の生活を実体験することや牧場のある江別市の魅力を発見・体験する「石狩の魅力体験ツアー」を開催しました。

●ついに完成！小林牧場待望の牛舎を大公開！「牛さんの生活を実体験」！
●春の新鮮な野菜や石狩管内の農畜産物を味わおう！「畑の恵みランチ」
●土に触れてみよう！「土器土器体験」！

・平成２３年 年5月２１日（土）
・有限会社小林牧場（江別市）、風の村食祭・アトリエ陶
・小学生４０名

○　野菜についてもっと知ろう！「石狩の野菜を学ぶ体験ツアー」

私たちが住む石狩地方では、お米、ばれいしょ以外にも、とうもろこしやレタス、トマトなどのクリーンな野菜がたくさん生産されています。この季節は、夏野菜の収穫が真っ盛り。石狩の野菜の魅力はなんと言ってもバラエティの豊かさ。この北の広大な大地や、清流の中でおいしく稔った野菜を学んだり、石狩の農産物を使ってお料理をしたり、とれたて野菜を使った加工体験をしながら、自然の恵み、野菜のことを学ぶ「石狩の野菜を学ぶ体験ツアー」を開催しました。

●石狩の夏野菜を学ぼう！
●夏野菜の収穫体験！
●地域の味を伝える女性グループとの交流会（まるごと江別グルメ会）
●とれたての有機トマトを使ったジャムの加工体験！
●大学生との交流（羊の教室・羊毛を使ったマスコット作り）

・平成２３年７月３０日（土）
・伊藤農場（江別市）・酪農学園大学
・親子１１名

○　手作り体験で学ぶ！「親子でまるごと食育講座」

（民間企業等との連携協定に基づく協働事業：東日本フード（株）（日本ハムグループ）

食べることの意味とは、食事は生きているものからいただいているということ。そして、お肉になる動物や野菜を育てる人、加工する人、お店に届ける人、売る人など、たくさんの人が関わることで私たちの食卓が成り立っています。そうした食べ物が食卓に届くまでの過程を学ぶことや実際に加工する体験を交えて学ぶ「親子でまるごと食育体験」を開催しました。

●食育講座「命の恵みに感謝」
●ソーセージ・アイスクリーム手作り体験！
●手作り食材と夏野菜を使ったアウトドアクッキング！

・平成２３年8月4日（木）
・サッポロさとらんどセンター
・親子２７名

●共催：東日本フード(株)（日本ハムグループ）

○　オーガニック野菜体験！「親子で楽しむ収穫体験」

（民間企業等との連携協定に基づく協働事業：生活協同組合コープさっぽろ）

北海道では、化学肥料や化学合成農薬の使用を必要最小限にとどめるクリーン農業やそれらを基本的に使用しない有機農業などの環境保全型農業を推進しています。私たちが住む札幌地方では、お米、ばれいしょ、野菜等、多くの農産物が生産されており、さまざまな作り手の想いやぬくもりがあふれた美味しいものが沢山あります。この北の広大な大地や清流、さまざまな人や自然の多様性を学ぶ「親子で楽しむ収穫体験」を開催しました。

●有機農業講座「有機農業への想い」
●畑のお手入れ体験！
●旬の野菜の収穫体験・料理教室！
- 平成２３年８月１０日（水）
- 大塚ファーム（新篠津村）
- 親子１８名

●共催：生活協同組合コープさっぽろ

○　野菜の生産から流通を学ぶ！「野菜の仕組みと不思議を発見体験ツアー」

私たちが住む石狩地方では、お米、ばれいしょ以外にも、クリーンな野菜がたくさん生産されています。この北の広大な大地や、清流の中でおいしく稔った野菜を学んだり、野菜を家庭に届けるまでに働くたくさんの人の仕事を体験したり、とれたての野菜を使ったお料理をしながら、自然の恵み、野菜のことを学ぶ「野菜の仕組みと不思議発見ツアー」を開催しました。

●野菜の収穫・選別体験（ねぎ・ピーマン・フリルレタス）
●ＪＡ野菜集出荷センター見学
●野菜の栄養を学ぶ食育講座！
●とれたての野菜を使った料理教室！
- 平成２３年１０月22日（土）
- 余湖農園（恵庭市）　・ＪＡ道央西島松野菜集出荷センター
- 小学３・４年生２０名

○　牛乳や乳製品ができるまでを学ぶ！「見て・さわって、味わって学ぶ酪農体験ツアー」

普段食べている牛乳・乳製品。生乳が生産される牧場では、たくさんの仕事があり、また、乳牛が生活するために、搾乳をするためには様々な施設・設備があります。そこで生産された新鮮な生乳は、牛乳・乳製品工場に直送され、技術者によって加工されます。牛乳・乳製品が食卓に届くまでの一連のプロセスを学ぶほか、生き物の温かさ、実際に加工する体験を交えて学ぶ「見て・さわって、味わって学ぶ酪農体験ツアー」を開催しました。

●乳製品の加工体験（フレッシュチーズ・バター作り）！
●乳搾り体験！
●牧場見学！
●乳業工場見学！

・平成２３年１０月２３日（日）
・北海道箱根牧場（千歳市）、サツラク札幌工場
・小学１・２年生３９名

○　石狩はおいしい食材の宝庫！「地域の食べ物を知り、伝えるツアー」

石狩管内は、農業をはじめ水産業、林業などのいろいろな産業で形成されています。畑・海の両方の恵みを体験し、私たちが住む石狩管内の食の魅力を再発見するほか、食と環境の変化を学ぶ「地域の食べ物を知り、伝えるツアー」を開催しました。

●石狩のサケ講座！
●サケ醤油工場見学！
●水産物販売店舗見学！
●ほくほくのジャガイモ講座！
●札幌市中央卸売市場見学！

・平成２３年１０月２９日（土）
・佐藤水産（株）・佐藤水産（株）魚醤工場・
　佐藤水産（株）サーモンファクトリー店・
　堀田農場（石狩市）・札幌市中央卸売市場
・小学４～６年生１２名

石狩の食

食材がおいしい 石狩
サーモンファクトリー
2グループ

食の宝庫〜石狩へ 3グループ
サーモンファクトリー・レストラン
札幌市中央卸売市場