



長岡京市農ある環境を守る会

事業名：結のこころを育む地産地消・食育プロジェクト

事業で解決したい地域課題とその背景

- 地元産の野菜を使った料理の伝承や地産地消の取り組みを広く市民に伝え、食や農に関心を持っていただく。
- 実際に農の営みを体験しながら、互いに助け合う心「結いのところ」を育み、作物を育て収穫する喜びとそれを調理し食べ、市民と共に地産地消と食育を実践する。

解決するための事業内容

- ①地元産の野菜の栽培・収穫体験を行う
➡浄土谷地区の休耕地を活動場所とし、地元農家に協力をいただきサツマイモ・大豆栽培を行う
- ②加工や調理の体験会などを行い地域の食文化を伝える機会を創出する。
➡初めて体験する市民に農機具の使用や栽培技術の指導を実施

- **地産地消の実践するためサツマイモの収穫体験、枝豆（大豆）収穫体験を計画**

事業：収穫祭

- 10月21日に浄土谷棚田で開催。
- 浄土谷地区の農家さんの協力でイベント実施。会のメンバーで土づくりから種まき除草作業などを行いサツマイモと大豆を栽培。

事業：収穫祭



事業：味噌づくり体験会

- 地元産の米で麴を仕込み
- 収穫した大豆を利用して味噌をつくる

事業：親子みそづくり体験会

- 収穫した大豆を利用して味噌をつくる
- 地元産の米で麴を仕込み、収穫した大豆ゆで、細かくつぶす作業を行い準備。体験会当日は、大豆栽培を写真パネルなどで説明し、親子で味噌を作った

事業：親子みそづくり体験会

2024年(令和6年)1月31日 水曜日

伝統のみそづくり 楽しい!

長岡第五小 農村の食文化、親子で体験



大豆や米こうじなどを混ぜて団子状にする親子ら
(長岡京市下海印寺・長岡第五小)

伝統的な農村の食文化を次世代に残そうと活動する「長岡京市農村環境を守る会」は、長岡第五小(下海印寺)でみそづくり体験会を開いた。参加した親子は、市内産の大豆や米を位置付けて開いた。材料は、昨年に同市の親子30人はまず、み

その歴史や家庭での作り方を紙芝居などで教わった。作業では、大豆と米こうじ、塩をませ合わせ、団子状に丸めていった。子どもたちが丸めた材料を保存容器内に元氣よく投げ入れ、保護者が中に空気を残さないように押し固めて密封した。半年ほど発酵させて約25gのみそができる予定で、今後の体験会などで活用する。

6年生の猪井洋史さん(12)は「茶色のみその材料が緑色の大豆で意外だった。材料が偏らないよう混ぜるのは大変だったけど楽しかった」と話した。(吉田恭彦)

体験会のお知らせ

親子で作ろう!
自然とふれて感動する体験を

みそづくり体験会

日時：令和6年1月27日(土) 午前10時～12時

受付9時30分

場所：長岡京市立長岡第五小学校 家庭科室

内容：手作りみそづくり、お味噌汁試食(ごはん付き)

味噌って何? 材料の豆は浄土谷で栽培

講師：きょうと食いく先生(京都府認定)

持ち物：エプロン・三角巾など 調理できる服装 上履き

参加費：300円(親子1組) ごはん・味噌汁など材料代

申込み・お問合せ：文京堂書店(事務局) 075-953-0225 午前中のみ



協力：長岡第五小学校・長五校区総合型スポーツクラブ子ども部会
京都中央農業協同組合・浄土谷農家組合・長岡京市

事業によって到達したい状態や目標

- 地元野菜を市民と共に栽培し、地元野菜の魅力伝える、収穫した野菜で郷土料理の伝承をすすめる。
- 人とのつながりを大切にし、「結（ゆい）のこころ」を理解し、協働で活動する喜びを実践する。

- 収穫祭では地元野菜を実際に収穫し、それを親子で調理して食べる体験をしていただけた。
- みそづくり体験では大豆や米を発酵させることで、日本の代表的な調味料をつくることを体験していただけた。

そのほか今年度事業について

1. 広報の方法

チラシを作成配布。商店街のお店での配布や、長岡京市まるごとヘルシーフェスタでは手配り

みそづくり体験会の広報は、長五小や地域の子供会、小学校PTA役員の方々の協力を得て参加者を募った。

2. 収入を得る方法

イベント参加費を各回300円程度に設定し、材料費を負担いただくことで継続的に実施できるよう工夫した。

そのほか今年度事業について

3. 次年度以降の事業の展開

新たな会員を募り、活動をより活性化して行きたい。今後はサツマイモ・大豆のほかにタマネギやジャガイモなども栽培し、新たな収穫体験や郷土料理づくりのイベントを模索して行きたい。