



## 地域教育フォーラム

1月29日(日)、あさひ・ささゆりホールで但馬地域教育推進会議と朝来市小委員会の主催により、朝来市地域教育フォーラムが開催されました。

最初に兵庫県野外レクリエーション指導者協議会事務局長の栗木剛氏を講師に「子どもたちを地域で育む環境づくり」と題して基調講演が行われた後、「子どもたちにかかわる私・私たち」と題し、コーディネーターに栗木氏、助言者に桐山教育長、パネラーに学校法人生野学園理事長宇都宮誠氏、竹田の子どもを守る会事務局津崎稔氏、山東ジュニアスポーツ連絡協議会会長太田富士夫氏、朝来市連合PTA協議会安達邦計氏の4人を迎え、パネルディスカッションが行われました。

パネラーから「地域の人が子どもを見守り、子どもが地域の人と知り合いになるきっかけづくりを大人がしてやるのが大切。」「安全対策ばかりでは子どもにもストレスがかかる。のびのび育ってくれるように考えている。」などの意見が出されました。

## 味噌・豆腐・黒豆料理づくり体験実習

2月7日(火)から9日(木)まで、粟鹿小学校の4年生9人が、地域で取れた黒大豆を使って味噌づくりや豆腐づくりなどの体験学習をしました。

地元産の食材を地元でもっと消費しようという兵庫県の「地産地消学校給食モデル事業」の一環として取り組まれ、今年で3回目。

初日の味噌づくりでは近くの農家の田10アールを借りて児童が栽培した黒大豆を15パーセント使用した黒大豆入り味噌を作りました。

朝来農産物加工所の方の指導を受けながら、児童は茹でた大豆に塩を加え、手で一生懸命つぶし、豆の形がなくな



るまでつぶれたところで米こうじを加えて丁寧に混ぜ合わせていききました。出来た味噌は約6カ月熟成させると食べられるようになるとのこと。児童がこの日作った味噌は給食で使われます。

