

【様式 1】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	岩手県
取組市町村名 取組団体・企業名	一関市 老松市民センター
取組の名称	成人学級【梅干しづくり教室】
実施時期	令和5年6月24日（土）
取組内容に該当する食育ピクトグラム（複数選択可）	<input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> 
取組内容	<p>【目的】身近な自家用農産物を使用して、加工食品をつくる知識や技術を習得する。</p> <p>【対象者】地区内在住の成人、9人参加</p> <p>【内容】講師：地元の方2人</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地区内で収穫した梅の実を使用し、塩分10%の減塩タイプの梅干しを作りました。今回は塩漬けの段階までとし、その後の作業は材料の時期とお好みに合わせて家庭で各々が作業することになりました。 ・紫蘇揉みやゆかりの作り方など、講師ならではの方法を教えてもらい、参加者からはなるほどと声があがりました。 ・作業終了後は講師持参の今年の梅干しや、当施設で保存していた紫蘇を使わない梅干しなどを試食し、その違いを体感しました。 ・減塩タイプということで、講師からは工程でのカビ予防について詳しい指導がありました。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>