

市町名	大山町
取組の名称	郷土料理や特産物を伝える取組

1 ねらい

地域の郷土料理や特産物を伝える取組を通して、子どもたちのふるさと大山町を愛する気持ちを育む。

2 日時 毎月19日、平成29年10月4日、平成30年2月4日

3 場所 大山町内各小中学校

4 対象 大山町内小中学校 児童生徒及び教職員

5 内容

(1) 毎月19日「食育の日」の取組

毎月19日の食育の日を中心に、大山町内各保育所、小学校、中学校の給食で、大山町の特産物を使った献立や郷土料理を実施し、給食だよりや掲示物、HP等で紹介する。

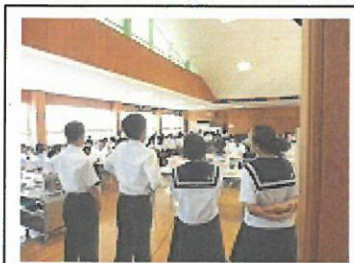
〈平成29年度「食育の日」保小中統一献立〉

4月	境港サーモンの塩こうじ焼き	8月	いかのわかめ天ぷら	12月	ブロッコリーの白和え
5月	とうふちくわの新茶揚げ	9月	トリコ豚の梨だれ焼肉	1月	ハーブチキンの唐揚げ白ねぎソース
6月	あごフライ	10月	大山おこわ	2月	じゃぶ
7月	らっきょう入りピリ辛そぼろ	11月	ねばりっこ汁	3月	さわらのごまだれかけ



(4月)境港サーモンの塩こうじ焼き・(7月)らっきょう入りピリ辛そぼろ・(9月)トリコ豚の梨だれ焼肉・(12月)ブロッコリーの白和え

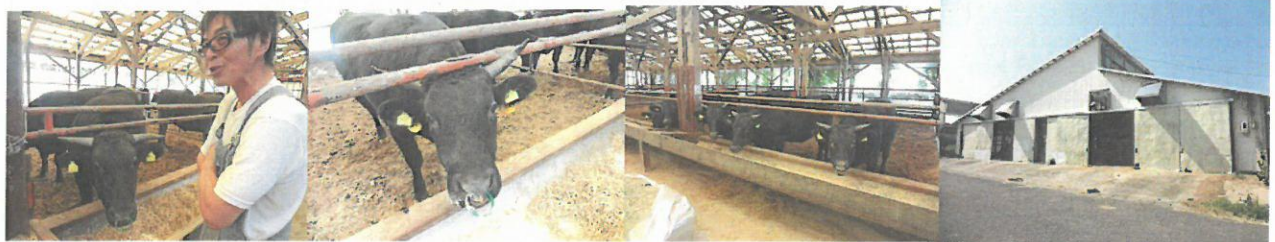
(↑ 給食だよりで食育の日献立のレシピを紹介)



(名和中学校では、毎月、食育の日の献立にまつわる食育メッセージを給食広報委員会が作成し、給食時間中に放送した。)

(2) 鳥取和牛給食の実施（平成29年10月4日（水））

“和牛のオリンピック”とも言われる第11回全国和牛能力共進会の肉牛審査で、大山町の生産者の方が育てられた和牛が日本一に選ばれたことを記念して、町よりその肉を提供していただいたため、町内小中学校の給食で『鳥取和牛サイコロステーキ』を実施した。



（↑生産者の方の牛舎でインタビュービデオを収録）

和牛給食実施にあたり、事前に生産者のインタビュービデオを作成し、当日に給食メッセージとともに放送した。



『鳥取和牛サイコロステーキ』は、下味に塩こうじを使い、特産の梨を加えた特製のソースをからめて提供し、大変好評だった。

給食メッセージ 平成29年10月4日（水）

〈今日の献立〉 主食:大豆ごはん、主菜:鳥取和牛サイコロステーキ、副菜:ゆばのすまし汁、のり和え、その他:牛乳、月見団子。

〈鳥取県産食材〉 塩こうじ、えのきたけ、牛乳。

〈大山町産食材〉 米、大豆、白ねぎ、鳥取和牛、にんにく、梨、小松菜。

今日の給食の主菜は、『鳥取和牛のサイコロステーキ』です。このお肉は、先月、宮城県で行われた『和牛のオリンピック』とも言われる大会で、大山町の西田さんが育てられた鳥取和牛が日本一に選ばれたことを記念して、「大山町の小中学生にぜひ味わってほしい」と町より提供していただきました。ソースには、梨をつかった和風のソースをかけています。そして、今日は十五夜なので、月見団子がついています。

さて、ここでクイズです。鳥取和牛を育てておられる西田さんが、ふだん、牛の世話で一番気を付けておられることはどのようなことでしょうか？

- ①牛の健康チェック
- ②牛舎のそうじ
- ③たくさんえさをあげるこ

正解は、①番の、牛の健康チェックでした。西田さんは、毎日、朝6時ごろ、昼、夜10時ごろの一日3回欠かさず、牛の健康チェックをして、ちょっとした体調の変化も見逃さないようにしておられるそうです。今日は、そうやって大事に育ててこられた西田さんや、大山町の子どもたちにもそのお肉を食べてもらおうと働いてくださったみなさん、そして牛の命に感謝して、よく味わっていただきますよう。

↑給食時間に、給食広報委員会が放送した給食メッセージ

(3) 大山町生涯学習大会での給食の提供（平成30年2月4日（日））

保健福祉センターなわで開催された大山町生涯学習大会で、地域の方を対象に学校給食を提供した。献立は、西伯郡学校給食会栄養教諭・栄養職員部会で作成した学校給食郷土料理レシピ集の中から『大山おこわ、とうふちくわ抹茶揚げ、ブロッコリーの白和え』を提供した。予定していた180食を上回る190食の申し込みがあり、地域の多くの方に郷土料理の給食を味わっていただくことができた。



6 成果と課題

毎月19日の食育の日を中心に大山町の特産物や郷土料理を紹介する取組を始めて3年になる。リクエスト給食の応募や家庭科で献立を考える学習をすると、郷土料理の『大山おこわ』や『じゃぶ』や特産の『ブロッコリー』や『白ねぎ』を献立に取り入れる児童が増えていることから、大山町の郷土料理、特産物が少しずつ浸透してきていることが伺える。また、10月に実施した鳥取和牛給食では、日本一の牛肉の味に、大山町でこのようにすばらしい肉牛が育てられていることを実感を持って理解することができ、大山町を自慢に思う気持ちが高まったようである。

しかしながら、名和中学校で実施した食に関するアンケートの結果（平成29年6月と12月に実施）では、特産物や郷土料理を知っている生徒は約65%で、今年度の取組の前半と後半であまり変化が見られなかった。第2次大山町食育推進計画の重点目標の一つ「地産地消で豊かな食環境を作ろう」で設定されている平成31年の目標値は、特産品を知っている人の割合の増加90%以上、郷土料理を知っている人の割合の増加50%以上となっていることから、地域と連携して今後も地産地消の推進、郷土料理や特産物を伝える取組を継続していきたい。

←広報だいせん

平成30年1月号より

日本一の和牛に舌鼓！

第11回全国和牛能力共進会の肉牛審査で、大山町の和牛が日本一になったことを記念し、10月に町内小中学校にサイコロステーキが提供されました。

今回のサイコロステーキを提供するにあたり、町内4小学校の4年生と6年生、3中学校の2年生にアンケートを実施しました。

表1より、約半数の児童・生徒が今回の給食にサイコロステーキが提供されるまで、大山町の和牛が日本一になったことを知らなかったことがわかります。

今回の給食提供が、一ふるさと大山を愛する子どもを育てる「取り組みの一つになった」と考えられます。

表1 大山町の和牛が日本一になったことを知っていたかどうか

学年	知っていた(人)	知らなかった(人)
小学4年生	55	55
小学6年生	59	60
中学2年生	67	60



〔児童・生徒の感想より〕

・とてもおいしかったです。1位というのを知らなかったので、驚きました。(小学4年生)

・とてもかわらかくて、Aランクのお肉は違うなと思いました。このお肉を大山町の方が作られたと知り、ますますうれしくなりました。

(小学6年生)

・同じ中山でこんなにすごい牛が育てられていることに驚きました。肉汁が溢れてきて、今まで食べたお肉の中でNo.1でした。改めて、大山町民だということを自慢に思いました。(中学2年生)